

Kerst sterren koken



Bijzondere gerechten voor al die bijzondere mensen om je heen.
Mix en match en stel je eigen menu samen voor een heerlijke avond.

Productie: Colette Beyne. Fotografie: Eric van Lokven. Styling: Cindy Berg.
Foodstyling: Gees van Asperen. Recepten: Dosia Brewer.

**DRANKJE
PURPLE
BERRY
BOOSTER**

Kijk voor het recept op pag. 40.

**HAPJE
PROSCIUTTO-
ROLLETJES**

Kijk voor het recept op pag. 40.

Heet je gasten welkom met
een feestelijke Purple berry
booster en prosciutto-
camembertrolletjes met
cranberrycompote.
Glazen (Sissy-Boy), bord (Casa).

**VOORGERECHT
RILLETES
VAN VARKENSVLEES**

Kijk voor het recept op pag. 41.

Rillettes van varkensvlees met de
fijne smaak van cognac en roze-
marijn. De toaststerren maken
er een echt kerstgerecht van.

Bordjes (Indehout), waxinelichthouders
(Casa).



Bouillon met gedroogde en verse paddenstoelen, gemengde groene kruiden en croutons.

Bordje met croutons (Indehout), lepels (Casa), bord onder kom (Blokker), kommen (privébezit).

VOORGERECHT PADDENSTOELEN- BOUILLON

Kijk voor het recept op pag. 40.

DRANKJE BELLINI

Kijk voor het recept op pag. 40.

HAPJE KAASKLETSKOP MET ZALM

Kijk voor het recept op pag. 40.

De klassieke Italiaanse Bellini van zachte perzikpuree met sprankelende prosecco is lekker met de kaaskletskopjes met zalm en zure room.

Bordje (White box living), glazen (privébezit).





Purple berry booster (6 glazen)

• 1 limoen • ± 600 ml zwarte-bessensap • 240 ml crème de cassis • ijsblokjes • licht bruisend mineraalwater • paar takjes munt

Pers de helft van de limoen uit en snijd de andere helft in dunne partjes. Meng telkens ± 100 ml bessensap en 40 ml crème de cassis met wat limoensap in een longdrink-glas. Voeg ijsblokjes naar wens toe en vul aan met mineraalwater. Garneer met munt en een partje limoen.
Bereidingstijd: ± 5 min.

ALCOHOLVRIJE VARIANT: vervang de crème de cassis door 120 ml muntsiroop.



Prosciutto-camemberttrolletjes (6 stuks)

• ¼ galiameloen • ± 180 g camembert, in 6 stukjes • 6 plakjes prosciutto crudo of andere rauwe ham • ± 25 g rucola • ± 3 el cranberrycompote • handje cress of babyleaf

Voorbereiden: verwijder de schil van de meloen en schep de zaadlijsten eruit. Snijd meloen én camembert in 6 stukjes. Bewaar beide afgedekt tot gebruik.
Bereiden/serveren: leg steeds op een plakje prosciutto een pluk rucola, een stukje meloen en een stukje camembert en rol op. Schep er een lepeltje cranberrycompote op en garneer met de cress of babyleaf. Steek vast met een prikker en serveer direct.
Bereidingstijd: ± 10 min.



Bellini (6 glazen)

• 1 biologische citroen • 235 g perziken op lichte siroop, blik (of 500 ml perziknectar) • 2 tl citroensap • 1 fles prosecco, gekoeld

Schil lange slierten schil zonder wit van de citroen. Laat de perziken uitlekken en vang de siroop op. Pureer de perziken met het citroensap en wat siroop tot een dunne puree. Vul flûtes voor een derde met perzikpuree en meng met een lange lepel met een scheutje prosecco. Vul aan met prosecco, garneer met citroenschil en serveer direct.

Bereidingstijd: ± 5 min.

ALCOHOLVRIJE VARIANT: vervang de prosecco door 750 ml koele bitter lemon.



Parmezaanse kaas-kletskep met gerookte zalm (6 stuks)

• 75 g Parmezaanse kaas, geraspt • ± 75 g gerookte zalm • ± 75 ml zure room • blaadjes van 1-2 takjes basilicum • versgemalen zwarte peper

Voorbereiden: verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep er, met een tussenruimte van minimaal 5 cm, 6 kleine bergjes Parmezaanse kaas op. Bak ze in het midden van de oven in ± 5 min. goudbruin en knapperig. Neem uit de oven en laat afkoelen op de bakplaat. Bewaar de kletsoppen tot gebruik in een trommeltje.
Bereiden/serveren: beleg de kletsoppen met de zalm, schep er een lepeltje zure room op en garneer met basilicum. Maal er peper boven en serveer direct.

Bereidingstijd: ± 8 min. + ± 5 min. oventijd + afkoelen

ALLE RECEPTEN
ZIJN VOOR ZES
PERSONEN.
TENZIJ ANDERS
VERMELD.



Paddenstoelen-bouillon met tuin-kruiden en croutons (vegetarisch)

• 2 potten paddenstoelenfond (à 380 ml) • 15 g gedroogd eekhoorntjesbrood • 200 g verse gemengde bospaddenstoelen, plakjes • ± 3 el medium sherry* • versgemalen peper, zout • 4 el grof gesneden kruiden (basilicum, peterselie, tijm)

voor de croutons • 4 el milde olijfolie • 2 sneetjes witbrood, in blokjes

Voorbereiden: verhit voor de croutons de olie in een koekenpan. Schep het brood erdoor en bak in 3-4 min. goudbruin en krokant. Bestrooi de croutons met zout en laat afkoelen. Bewaar ze luchtdicht. Breng voor de bouillon de fond met 650 ml water en het eekhoorntjesbrood tegen de kook aan. Draai de pit laag en laat de bouillon 15 min. trekken. Zeef de bouillon door een doek. Roer de verse paddenstoelen door de bouillon en kook 5 min. op laag vuur. Breng op smaak met sherry, peper en zout. Laat afkoelen en zet tot gebruik in de koelkast. **Bereiden/serveren:** verwarm de soep op lage pit, schep in kommen en garneer met de kruiden. Serveer de croutons erbij.
Bereidingstijd: ± 30 min.



Rillettes van varkensvlees met cognac en rozemarijn

• 200 g zuurkoolspek • 200 g procureur • 3 peperkorrels • 1 takje rozemarijn • 3 laurierblaadjes • 1 teen knoflook • 60 ml cognac • versgemalen peper, zout • ghee (potje)

Voorbereiden: doe alle ingrediënten in een pan met 500 ml water en breng aan de kook. Laat afgedekt op heel lage pit in 2½ - 3 uur door en door gaar worden. Neem het vlees uit de pan en kook de vloeistof in tot er alleen nog vet over is en het iets karamelliseert. Zeef het vet en schenk bij het vlees. Prak met een vork het vlees en vet samen tot een egale draderige massa. Breng op smaak met peper en zout, schep in een mooie vorm of kom en sluit goed af om iets te laten afkoelen. Bestrijk met ghee en laat in de koelkast helemaal koud worden. De rillettes zijn in de koelkast ± 1 week houdbaar.
Bereiden/serveren: laat de rillettes een halfuurtje op temperatuur komen en serveer met stervormig uitgestoken toast of crackers, mosterd en cornichons.
Bereidingstijd: ± 3½ uur + afkoelen



Geroosterde witte wintergroenten met amandel-tijmpesto

• 3 pastinaken, geschild, in stukken • 3 uien, in parten • 1 venkelknol, in dikke plakken + groen • 4 tenen knoflook, gepeld, gehalveerd • ½ bosje tijm • 100 ml groentebouillon • 3 struikjes witlof, overlangs gehalveerd • 500 g bloemkoolroosjes • ± 75 ml extra vergine olijfolie • versgemalen peper, zout • 75 g amandelen • 1½ bosje platte peterselie • 75 g Parmezaanse kaas + extra om te serveren **extra nodig:** bakplaat met opstaande rand of grote braadslede

Voorbereiden: snijd alle groenten alvast en bewaar ze afgedekt in de koelkast. **Bereiden/serveren:** verwarm de oven tot 200 °C. Verdeel de pastinaak, de ui, de venkel, 3 tenen knoflook en de helft van de tijm in een enkele laag op een bakplaat met opstaande rand en schenk er de bouillon over. Dek af met aluminiumfolie. Bak ± 25 min. in het midden van de oven. Leg de witlof samen met de bloemkoolroosjes bij de rest van de groenten op de bakplaat. Zorg ervoor dat er een enkele laag is of gebruik

2 bakplaten. Bedruppel royaal met olijfolie en maal er peper boven. Bak de groenten in ± 20 min. onafgedekt tot ze gaar en licht gekleurd zijn. Maak intussen de pesto door de blaadjes van de rest van de tijm, de laatste knoflookteen, de amandelen, de peterselie en de kaas in de kleine kom van de keukenmachine fijn te malen. Meng er dan net zo veel olijfolie door tot het een mooie dikke saus is en breng op smaak met peper en zout. Serveer de groenten met de pesto en eventueel extra kaas.
Bereidingstijd: ± 30 min. + ± 35 min. oventijd



Geroosterde prei met feta en hazelnoten

• 6 flinke preien • 4½ el milde olijfolie • 90 ml niet al te droge witte wijn of bouillon • Versgemalen peper, zout • 75 g feta, verkruimeld • 40 g hazelnoten, grof gehakt • cress of sprouts om te garneren

Verwarm de oven voor op 190 °C. Verwijder eventuele lelijke buitenste bladen van de prei, maar laat de wortel zitten: zo blijven de blaadjes mooi bij elkaar tijdens het schoonmaken en snijden. Snijd de preien elk in 4 lange kwarten en spoel ze goed schoon. Leg de preistukken

met de snijkant naar boven op een bakplaat, bedruppel met olie en lepel de wijn erover. Maal er peper boven, bestrooi met de feta en bak de prei in het midden van de oven ± 25 min.. Bedruipt regelmatig met wat wijn. Neem de bakplaat voorzichtig uit de oven, strooi de noten erover en bak nog ± 10 min.. Garneer met cress.
Bereidingstijd: ± 1 uur.



Gemengde salade met haricots verts, vijgen en balsamicodressing

• 600 g haricots verts • versgemalen peper, zout • 4½ el extra vergine olijfolie • 1½ el balsamicoazijn • 1½ tl Dijonmosterd • 225 g gemengde jonge bladsla • 8 vijgen, in kwarten

Voorbereiden: kook de haricots verts in ruim kokend water met zout in 4-6 min. beetgaar. Spoel ze koud, laat uitlekken en dep ze droog. Bewaar afgedekt in de koelkast. Klop een dressing van de olie, de azijn, de mosterd en peper en zout naar smaak. **Bereiden/serveren:** meng de haricots verts met de sla en lepel de dressing erover. Schep op een platte schaal en verdeel de vijgen erover.
Bereidingstijd: ± 12 min



VOORGERECHT

Deze carpaccio van zeebaars met huisgemaakte citroenolie, zalmeitjes en geroosterde amandelen is lekker licht. Zie het recept hieronder op de pagina.

Bord (Bijde Heren), vork (Casa), glas (Sissy-Boy).



BIJGERECHT

Een kleurige kerstsalade met afwisselende texturen en smaken. Kijk voor het recept op pag. 41.

Borden, schaalte (Bijde Heren), opscheplepel (Sissy-Boy).

VOORGERECHT

Carpaccio van zeebaars

- rasp van 1 citroen • 60 ml extra vergine olijfolie • versgemalen peper en zout • 40 g geschaafde amandelen • ± 500 g zeer verse zeebaarsfilets • 2-3 el gekleurde viseitjes (potje) • 100 g zeekraal of zeevenkel, geblancheerd

Voorbereiden: meng de citroenrasp met de olie en breng op smaak met versgemalen peper en zout. Rooster de amandelen in een droge koekenpan lichtbruin, schud ze op een bord en laat afkoelen. Leg de zeebaars ± 30 min. in de vriezer en snijd in flinterdunne plakjes.

Bereiden/serveren: verdeel de visplakjes, elkaar iets overlappend, in een denkbeeldige reep over een groot bord. Verdeel er zalmeitjes over en bedruppel met de citroenolie. Bestrooi met de amandelen en maal er nog wat extra peper en eventueel zout boven. Garneer met de zeekraal en serveer direct.

Bereidingstijd: ± 20 min.

JE HEBT
SALADE EN
JE HEBT
SALADE OP
Z'N KERSTS

*mooi en
lekker*

HOOFGERECHT SALTIMBOCCA- ROLLETJES

Kijk voor het recept op pag. 49.

Saltimbocca betekent 'springt in de mond'. Als je deze Italiaanse combinatie van zacht vlees met rauwe ham, salie en marsolasaus proeft, weet je waarom.

Borden (Bijde Heren), vintage lepeltje (Noordermarkt Amsterdam), kommetje (privébezit).



Een heerlijke mix van witte wintergroenten uit de oven met een amandel-tijmpesto. Ovenschaaltjes (&Klevering Centraal), lepels (Oldenhof).

BIJGERECHT WINTERGROENTEN MET PESTO

Kijk voor het recept op pag. 41.



HOOFGERECHT KALKOENROL MET ABRIKOZEN

Kijk voor het recept op pag. 49.

Deze kalkoenrol kun je al een dag van tevoren helemaal voorbereiden. Hij heeft een vulling van worstvlees met abrikozen, sinaasappelrasp en venkelzaad. Lekker met de geroosterde aardappels en paprika.

Waxinelichthouders, glas (Casa). Overig (privebezit).



Voor visliefhebbers:
sint-jakobsschelpen met
een saffraan-dillesaus op
aardappelpuree.

Borden, glazen (Bijde Heren), bestek,
waxinelichthouders (Casa).

HOOFDGERECHT
COQUILLES
MET DILLES AUS

Kijk voor het recept op pag. 48.



Zo'n heerlijke pastei van
knapperig filodeeg en een vulling
van spruitjes, pompoen en blauwe
kaas zal niet alleen bij vegetariërs
in de smaak vallen.

Borden, waxinelichthouder (Casa), glazen,
bestek (Sissy-Boy).

HOOFDGERECHT
FILODEEGPASTEI
MET POMPOEN

Kijk voor het recept op pag. 48.



Coquilles met saffraan-dillesaus op aardappelpuree

• 1½ kg aardappels, in stukken • 350 ml slagroom • ± 12 draadjes saffraan • 90 ml visbouillon • ± 45 g boter • 750 g coquilles, schoongemaakt (vers of diepvries, ontdooid) • 1 grote sjalot, zeer fijn gehakt • 3 el fijngehakte dille + extra om te garneren • cress of sprouts om te garneren
extra nodig: bakringen van ± 5 cm Ø

Voorbereiden: zet de aardappels op met ruim kokend water met zout en kook ze in ± 15 min. gaar. Stamp ze tot puree met ± 200 ml slagroom en breng stevig op smaak met peper en zout. Zet weg. **Bereiden/serveren:** week de saffraan tot gebruik in de visbouillon. Verwarm de puree op lage pit of in de oven. Verhit de boter in een grote koekenpan en bak de helft van de coquilles op vrij hoge pit 2 min. aan een kant. Verschuif ze niet. Draai ze dan om en bak de andere kant ook 2 min. zonder te verschuiven. Neem uit de pan en houd losjes afgedekt warm onder aluminiumfolie. Bak zo ook de rest van de coquilles. Neem ze uit de pan en bak het sjalotje in de achtergebleven olie ± 2 min.. Blus af met de visbouillon en schraap eventuele aan-

baksels los van de bodem. Kook tot de helft in en voeg dan de rest van de slagroom en het vocht dat uit de coquilles is gelopen toe. Kook even door en roer er dan de dille door. Maak met behulp van de bakringen aardappelpuree-rondjes op verwarmde borden en verdeel de coquilles en de saus erover. Garneer met de extra dille en de cress en serveer direct. Lekker met een groene salade en de ge-roosterde prei (zie recepten bij de bijgerechten).
Bereidingstijd: ± 25 min.



Kerstrisotto met cranberry's en pecannoten (vegetarisch, 4 personen)

• 5 el milde olijfolie • 4 bosuitjes, groen en wit apart, in dunne ringetjes • 2 dunne stengels bleekselderij, in dunne boogjes • 1 flinke teen knoflook, geperst • 450 g risottorijst • 150 ml witte wijn • 1½ l hete groentebouillon • 40 g (vegetarische) Parmezaanse kaas, geraspt • sap en rasp van 1 (biologische) citroen • 40 g gedroogde cranberry's • 150 g kleinbladige spinazie • 150 g pecannoten, geroosterd en gezouten

Verhit de olie in een soeppan

en bak de witte delen van de bosui met de bleekselderij en de knoflook ± 2 min.. Voeg de rijst toe en bak al omscheppend tot de korrels zijn omhuld met olie. Blus af met de wijn, voeg een flinke opscheplepel bouillon toe en zet de pit zo laag mogelijk. Kook zachtjes al roerend tot het vocht is opgenomen. Giet er dan nog een schep bij en blijf weer roeren tot het vocht is opgenomen. Ga zo door tot alle bouillon is opgenomen en de rijst beet-gaar is. Dit duurt ± 20 min.. Roer er de Parmezaanse kaas, ¾ van de citroenrasp en de cranberry's door en dan het grootste deel van de spinazieblaadjes en de noten. Breng op smaak met citroensap, peper en eventueel zout. Bestrooi met de rest van de spinazie en de noten en bestrooi vlak voor het serveren met het bosui-groen en de rest van de citroenrasp. Lekker met de gemengde salade met haricots verts en de geroosterde wintergroenten met amandel-tijmpesto (zie de bijgerechten en recepten).
Bereidingstijd: ± 30 min.



Filodeegpastei met pompoen, spruitjes en blauwe kaas (vegetarisch)

• 500 g panklare kleine spruitjes • 3 el milde olijfolie • 700 g

pompoenblokjes (koelvers) • 2 rode uien, gesnipperd • 2 teentjes knoflook, geperst • versgemalen peper, zout • 1 tl gemalen nootmuskaat • 1 tl chilivlokken • ½ bosje peterse-lie, fijngehakt • 250 ml crème fraîche • 2 eieren • 100 g pittige blauwe kaas • 1 pak filodeeg (± 225 g), ontdooid • 60 g boter, gesmolten
extra nodig: springvorm van 22 cm Ø

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de spruitjes in ruim kokend water ± 3 min.. Spoel ze koud en laat goed uitlekken. Verhit de olie in een ruime pan en bak de pompoen al omscheppend 5 min.. Voeg de ui toe en bak nog ± 5 min. omscheppend. Bak de knoflook 2 min. mee. Meng de spruitjes erdoor en breng stevig op smaak met peper, zout, nootmuskaat, chilivlokken en de helft van de peterselie. Klop 125 ml crème fraîche los met de eieren, verbrokkel de blauwe kaas erboven en breng op smaak met peper en zout. Bestrijk een vel filodeeg dun met gesmolten boter. Leg het deegvel in de vorm met een punt in het midden, zodat er een stuk over de rand hangt. Daarmee wordt de pastei straks afgedekt. Houd één filodeegvel apart en bestrijk de rest dun met boter en leg ze met overlap in de vorm. Schep de vulling erin en verdeel het eier-mengsel erover. Vouw de pastei dicht en verfrommel het overlappende deeg een beetje. Maak een 'toef' van het achtergehouden filo-deegvel bovenop en bestrijk met de rest van de boter.

Bak in het midden van de oven in ± 40 min. en dek de pastei de laatste 20 min. af met aluminiumfolie. Neem uit de oven en laat nog ± 7 min. in de vorm zitten. Roer de rest van de peterse-lie door de rest van de crème fraîche en geef de dip bij de pastei. Lekker met een komkommersalade of de gemengde salade met haricots verts (zie het recept bij de bijgerechten).

Bereidingstijd: ± 30 min. + ± 40 min. oventijd



Saltimbocca-rolletjes

• 6 ongepaneerde kalfs- of varkensschnitzels à 125 g • verse peper • 18 blaadjes salie • 12 dunne plakjes prosciutto of andere rauwe ham • 25 g boter + 25 g ijskoude boter, in blokjes • olijfolie • 150 ml marsala of droge witte wijn • frituurolie • rasp van ½ citroen

Voorbereiden: leg dikkere kalfsschnitzels tussen 2 vellen plasticfolie en sla ze platter met een koekenpan of deegroller. Maal er peper naar smaak boven en beleg elke schnitzel met een blaadje salie en 2 plakjes prosciutto, en rol op. Zet vast met houten prikkertjes. Bewaar afgedekt in de koelkast tot gebruik. **Bereiden/serveren:** haal het vlees

15 min. voor bereiding uit de koelkast. Verhit de (niet ijs-koude) boter en een scheutje olijfolie in een of twee koekenpannen en bak het vlees in ± 2 min. per kant bruin en gaar. Neem uit de pan en houd losjes afgedekt warm. Giet het bakvet met aanbaksels door een zeef, schenk de marsala in de nog warme pannen en laat in 3-4 min. inkoken. Klop de ijskoude boterblokjes door de saus en houd warm. Frituur de rest van de salie-blaadjes in een laagje olie en laat uitlekken. Schep een lepel saus over de saltimbocca-rolletjes en serveer de rest er in een kommetje bij. Bestrooi met citroenrasp en garneer met de gefrituurde salie. Lekker met verse pasta, de salade met haricots verts en de ge-roosterde prei (zie recepten bij de bijgerechten).
Bereidingstijd: ± 20 min.



Kalkoenrol met abrikozen en venkelzaad met geroosterde aardappels en paprika

• 1½ kg aardappelen met schil, in stukken • 4 el milde olijfolie • peper, zout • 6 takjes rozemarijn • 1 grote kalkoenfilet van ± 900 g, verdeeld in zes gelijke stukken • 225 g ontbijtspek in

plakken • ± 450 g gekruide worstjes • 3 tl venkelzaad, gekneusd • 75 g gedroogde abrikozen, in stukjes • rasp en sap van 2 kleine sinaasappels • 2 uien, gesnipperd • 600 ml kippenbouillon • 3 rode paprika's, in stukken • 75 g boter
extra nodig: plasticfolie, keukentouw, grote ovenschaal, vleesthermometer

Voorbereiden: verwarm de oven voor op 180 °C. Schep de aardappelstukken om met 2 el van de olie en bestrooi met zout. Verdeel ze samen met 2 takjes rozemarijn in plakjes over een bakblik en bak ze in de oven in 60-75 min. gaar. Leg de kalkoenfilets tussen 2 vellen plasticfolie en sla ze platter met een koekenpan of een deegroller. Leg 3 filets met de lange kant iets overlap-pend aan de bovenkant van een flink stuk plasticfolie. Leg er iets overlappend een rij van 3 iets overlappende filets onder, zodat er een rechthoek ontstaat. Verdeel het ontbijtspek erover. Dek af met een laag plasticfolie. Draai om en verwijder het plasticfolie dat nu bovenop ligt; de kalkoenfilet ligt nu boven. Bestrooi met peper en zout. Knip de worstjes open en schraap de vulling eruit. Hak de naaldjes van 1 takje rozemarijn fijn en meng ze samen met het venkelzaad, de abrikozen, de sinaasappelrasp en de helft van de ui door het worstvlees. Vorm er een lange rol van en leg deze op het midden van de kalkoen-filetlap. Rol op met behulp van het plasticfolie en bind op met keukentouw.

Bestrooi de rollade met peper en zout. Zet koel weg tot gebruik. **Bereiden/serveren:** verhit de rest van de olie in een braadpan en leg de rollade met de rest van de ui erin. Bak op hoge pit aan alle kanten bruin. Leg de paprikastukken in de ovenschaal, schep de gebakken ui erbij en leg de rollade erbovenop. Laat de braadpan staan. Steek de rest van de rozemarijn tussen het touw en de rollade. Giet de bouillon erbij. Leg de boter in klontjes op de rollade. Zet de schaal in het midden van de oven bij de aardappels en laat in 40-50 min. garen. De kerntemperatuur moet ± 70 °C zijn. Bedruip regelmatig met de bouillon uit de schaal. Neem de rollade uit de oven en laat losjes afgedekt met aluminiumfolie 3-5 min. rusten. Maak intussen de saus. Giet de bouillon uit de schaal en het sinaasappelsap in de pan waarin de rollade is aangebraden. Kook op hoog vuur ± 5 min. in. Doe de helft van de paprika en de ui erbij en pureer met de staafmixer. Geef de saus en de rest van de paprika bij het vlees en serveer met de aardappelen uit de oven. Lekker met de gemengde salade met haricots verts en vijgen (zie recept bij de bijgerechten).
Bereidingstijd: ± 45 min. + ± 75 min. oventijd



HOOFDGERECHT
RISOTTO
MET CRANBERRY'S

Kijk voor het recept op pag. 48.

Deze vegetarische risotto is heerlijk als hoofdgerecht, maar ook geschikt als tussengerecht. Onderbord, bestek (Casa), kom (privébezit).



Een bijzonder bijgerecht van geroosterde prei met feta en hazelnoten.
Bord (Casa).

BIJGERECHT
GEROOSTERDE
PREI

Kijk voor het recept op pag. 41.

Kaapse kruisbessen met witte chocolade

• 40 g witte smeltchocolade, fijnggehakt • 12 Kaapse kruisbessen (Physalis) met 'rokje'

Vorbereiden: smelt de chocolade au bain-marie. De bodem van de kom mag het water niet raken. Doop de onderkant van de bessen in de chocolade en laat afkoelen en opstijven op bakpapier. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.

Amaretti-zoenen

• 150 g mascarpone • 30 g suiker • sap van ½ en rasp van 1 hele limoen • 12 amaretti morbidi (zachte amandelkoekjes)

Vorbereiden: klop de mascarpone stijf met de suiker en het limoensap. Schep op 6 koekjes wat mascarpone en dek af met de rest van de koekjes. Garneer de mascarpone-rand met de limoenrasp. Bewaar afgedekt tot gebruik.

Passievruchten-quenelles

• 2 blaadjes gelatine • 165 g diepvries passievruchtblokjes, ontdooid (= ± 100 ml sap) + extra om te garneren • 30 g suiker • 120 ml slagroom • gekleurde suiker

Vorbereiden: week de gelatine ± 5 min. in ruim koud water. Verwarm 25 ml van het vruchtensap met de helft van de suiker al roerend tot de suiker is opgelost. Neem van het vuur en los er de uitge-

knepen gelatine in op. Meng goed met de rest van het passievruchtensap en laat in de koelkast in ± 10 min. iets kouder worden. Sla de slagroom bijna helemaal stijf met de rest van de suiker. Klop een derde van de room door het passievruchtmengsel. Schep de rest van de slagroom er luchtig door en schep in een lage platte bak. Dek af en laat in de koelkast in ± 3 uur opstijven.

Garneren/serveren: leg voor het grand dessert de bessen en de amaretti-zoenen op borden en schep er een

passievruchten-quenelle bij. Dit gaat het handigst met twee natgemaakte lepels. Garneer met slagroom, bestrooid met gekleurde suiker, de extra passievrucht en eventueel wat koekkruimels.

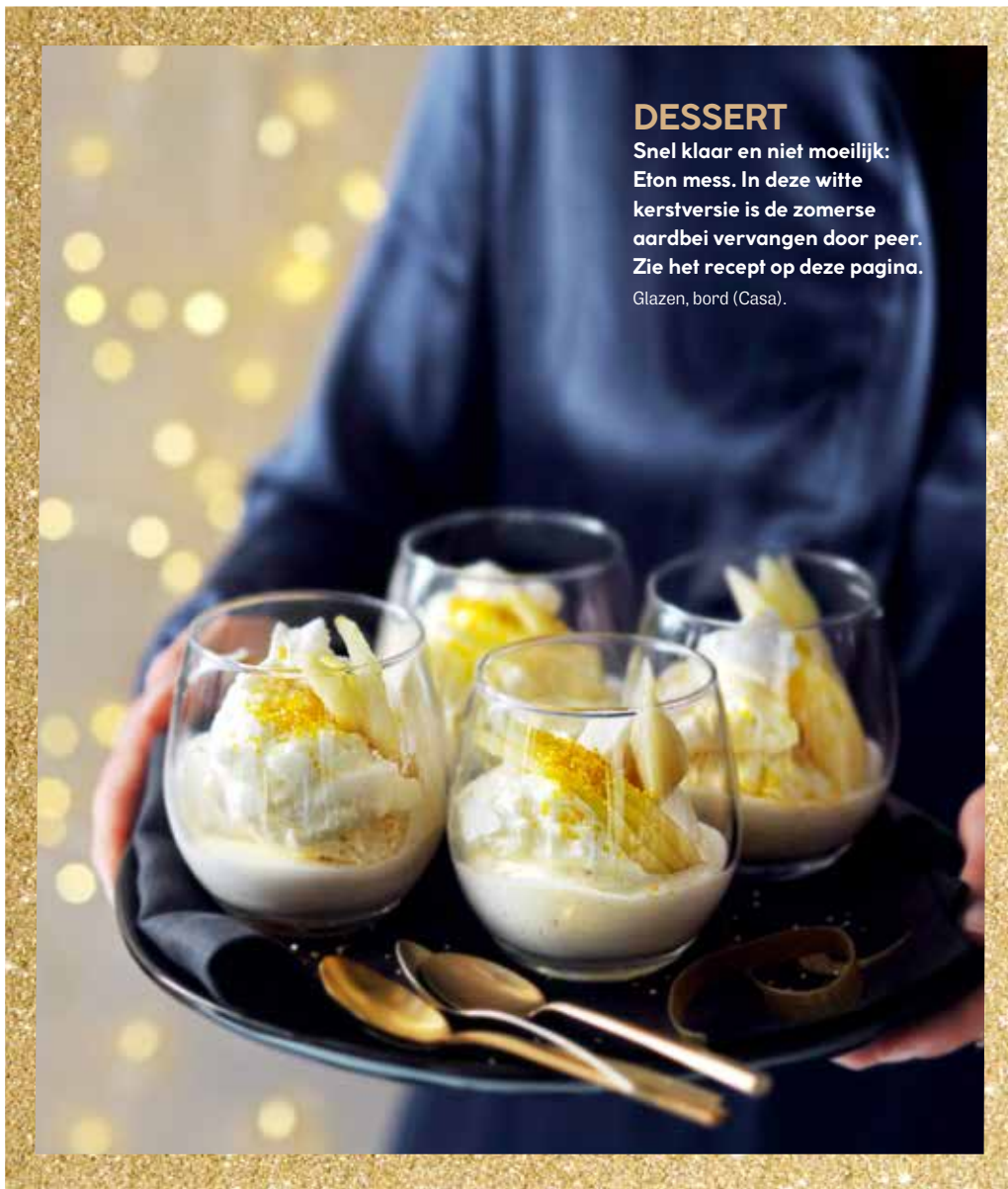
Bereidingstijd totaal: ± 30 min. + 3 uur opstijven

Witte Eton mess met peer

• 3 rijpe peren, geschild en klokhuis verwijderd, in partjes • 1 el citroensap • 400 ml slagroom • 2 grote witte meringues • 6 bollen vanille-ijs • gekleurde suiker

DESSERT

Snel klaar en niet moeilijk: Eton mess. In deze witte kerstversie is de zomerse aardbei vervangen door peer. Zie het recept op deze pagina. Glazen, bord (Casa).



GRAND DESSERT

KAAPSE KRUISBESSEN MET WITTE CHOCOLADE

Kijk voor het recept op pag. 52.



KAAPSE
KRUISBES

SLAGROOM

AMARETTI-
ZOENEN

PASSIE-
VRUCHTEN-
QUENELLES

Altijd een succes, zo'n grand dessert. Een fijne combinatie van in witte chocolade gedoopte frisse Kaapse kruisbessen, zachte amaretti-zoenen met limoen-mascarpone en passievruchtenquenelles.

Bord (Blokker), lepeltje (White box living), glas (Bijde Heren), waxinelichthouder (Casa).

DESSERT

De afsluiter is een pittig kopje koffie met gekonfijte sinaasappelschil met pure chocolade en zeezout. Zie het recept op deze pagina.

Bordjes (White box living), mokjes (privébezit).



Gekonfijte sinaasappelschil met chocolade en zeezout

• 2 biologische handsinaas-appels • 85 g fijne kristalsuiker • 60 g pure chocolade • eventueel zeezoutvlokken

Voorbereiden: breng een pan met ruim water aan de kook. Snijd de sinaasappels in parten en verwijder het vruchtvlees. Schraap het witte gedeelte van de schil zo veel mogelijk weg met een mesje of lepeltje met scherpe rand. Laat de schillen ± 3 min. koken in het water. Neem uit het water en herhaal het koken twee keer met een pan met schoon

ruim kokend water. Schraap het laatste wit van de schillen, dep ze droog en snijd ze in repen. Weeg de schillen en doe ze in een pan met hetzelfde gewicht aan suiker en aan water. Breng aan de kook en laat onafgedekt in ± 40 min. inkoken tot het vocht een dikke siroop is geworden. Schep de schillen uit de siroop en schud het overtollige aan siroop eraf. Leg ze los van elkaar op een stuk bakpapier en laat ± 1 uur drogen. Doe wat kristalsuiker in een kom en rol de schillen daar doorheen. Leg ze op een nieuw stuk bakpapier en laat ze nog ± 24 uur drogen. Smelt de chocolade au bain-marie. De bodem van de kom mag

het water niet raken. Doop de sinaasappelschillen tot de helft in de chocolade en leg ze weer op een nieuw stuk bakpapier. Bestrooi met wat zeezoutvlokken en laat helemaal opdrogen. Bewaar ze luchtdicht. Serveren: lekker met pittige koffie of kerstthee. **Bereidingstijd:** ± 1 uur + ± 26 uur drogen

Chocolade-kerstbombe (6–8 personen)

voor de bombe • ½ l vanille-roomijs • 100 g zachte gedroogde abrikozen, in stukjes • 50 g chocolade koffieboontjes + extra om te garneren • 1 l mokka-ijs • 1 l chocolade-ijs • ½ chocoladecake, in plakken

voor de garnering • 200 g pure smeltchocolade, in stukjes • 10–15 gedroogde abrikozen • 1 velletje eetbaar bladgoud • 100 g suiker

extra nodig: kom van 2 l inhoud + 2 kleinere kommen die hierin passen

Voorbereiden: smelt **voor de garnering** een kwart van de chocolade au bain-marie. De bodem van de kom mag het water niet raken. Doop de abrikozen er voor de helft in. Laat ze 5 min. opdrogen op bakpapier en versier ze met stukjes bladgoud. Laat verder drogen en bewaar luchtdicht tot gebruik. Verwarm de suiker met 100 ml water tot de suiker is gesmolten en een donkere theekleur krijgt. Giet het mengsel dan voorzichtig uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en strijk het uit tot een dunne laag. Laat uitharden en breek de plaat in scherven. Bewaar luchtdicht tot gebruik. Laat

voor de bombe het vanille-ijs buiten de vriezer iets zachter worden. Schep de abrikozen-stukjes en de koffieboontjes door het vanille-ijs. Doe terug in de bak en laat weer bevriezen. Schep het mokka-ijs in de grote kom en druk tegen de randen aan. Maak het oppervlak zo glad mogelijk. Dek af met huis-houdfolie, zet er een kleinere kom in en druk aan. Houd wat ruimte aan de bovenkant over. Laat in de vriezer in ± 30 min. stevig worden. Verwijder kom en folie en schep het chocolade-ijs in de holte. Verdeel zo netjes mogelijk tegen de laag mokka-ijs aan, dek af met plasticfolie en duw aan met de kleinste kom. Laat weer in ± 30 min. stevig worden in de vriezer. Verwijder de folie en kom en schep het vanille-ijs in de holte. Dek af met passend gesneden cakeplakken. Laat in ± 4 uur of liever een nacht in de vriezer weer opstijven. **Garneren/serveren:** verwarm de rest van de smeltchocolade au bain-marie. De bodem van de kom mag het water niet raken. Zet de kom met de bombe voor het storten een paar tellen in een badje met warm water. Droog de kom af en stort de bombe op een groot bord. Schenk de chocolade over de bombe, steek de suikerscherven erbovenin en strooi er wat van de extra koffieboontjes op. Leg de chocolade-abrikozen en de rest van de koffieboontjes rondom. Serveer direct. **Bereidingstijd:** ± 1 uur + ± 6 uur vriestijd

DESSERT

CHOCOLADE-KERSTBOMBE

Kijk voor het recept op pag. 54.

De showstopper van de avond: chocolade-kerstbombe met chocolade-abrikozen en suikerscherven.

Bordjes (Casa), taartplateau (privébezit).



MET DEZE
RECEPTEN LIJKT
JE KEUKEN
WEL EEN

michelin-
restaurant