

Recepten Kerstmenu

Kerstkrans met yoghurtsaus (6 personen)

Bladerdeeg uit de supermarkt

150 gr zachte kaas

3 eieren

3 augurken

150 gr ham of 1 prei

100 gr Parmezaanse of oude kaas geraspt

Jong belegen kaas geraspt 150 gr

75 ml yoghurt

Kleine ui

3 Lente uitjes

Teentje knoflook

Peper en zout

citroensap



Rol de plak deeg nog iets uit

Kook 2 eieren klop de derde los

Prak de eieren door de zachte kaas en verdeel het op het middenstuk van het deeg

Rasp de ham of snij de prei in kleine stukjes

Rasp de augurken

Rasp de kaas

Strooi alles over het eiermengsel

Smeer het losgeklopte ei op het deeg naast de vulling

Sla 1 kant van het deeg erover heen

Snij de andere kant in en vouw het over de deegrol met vulling

Maak er een krans van

Besmeer deze met het ei

Bak de krans 20 minuten op 180 graden



De dipsaus

Snij het kleine uitje fijn en bak het tot het glazig is

Pers het teentje knoflook en voeg deze toe

Snij de 3 lente-uitjes in kleine stukjes

Meng alles goed door elkaar

Op smaak citroensap, zout en peper toevoegen



Uiensoep (6 personen)

4 tot 5 grote gele uien, in dunne plakjes gesneden
2 eetlepels boter
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel bloem
6 kopjes runderbouillon (voorkeur) of groentebouillon
Stokbrood, gesneden
1 tot 2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 tot 2 kopjes geraspte kaas
Zout en gemalen zwarte peper naar smaak
Takjes verse tijm (optioneel)



Werkwijze:

1. Smelt de boter en olijfolie in een grote pan op een middelhoog vuur. Voeg de gesneden uien toe en bak ze zachtjes tot ze gekarameliseerd en goudbruin zijn. Dit kan ongeveer 30 tot 40 minuten duren. Zorg ervoor dat ze niet verbranden.
2. Strooi de bloem over de gekarameliseerde uien en roer om te combineren. Laat een paar minuten koken om de rauwe bloem smaak te elimineren.
3. Voeg de runderbouillon (of groentebouillon) toe aan de pan. Breng aan de kook, zet het vuur dan laag en laat ongeveer 20 tot 30 minuten sudderen zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.
4. Maak ondertussen de sneetjes stokbrood klaar door ze licht te roosteren. Je kunt ze inwrijven met gehakte knoflook voor extra smaak.
5. Verwarm de oven voor in de grillstand.
6. Als de uiensoep klaar is, breng dan op smaak met zout en gemalen zwarte peper.
7. Vul de kommen met de uiensoep.
8. Schik de sneetjes geroosterd stokbrood bovenop de soep in elke kom.
9. Strooi royaal geraspte kaas over de sneetjes brood.
10. Zet de schaaltes een paar minuten onder de grill tot de kaas gesmolten en lichtbruin is.
11. Let goed op om te voorkomen dat de kaas aanbrandt.
12. Zodra de kaas gesmolten en bruin is, haal je de kommen voorzichtig uit de oven (ze zullen heet zijn) en serveer je ze meteen.

Uiensoep is een rustiek, troostrijk gerecht dat ideaal is voor koelere dagen. Geniet ervan met een lekkere garnering van smeltende kaas en sneetjes geroosterd brood.

Patates lemonates (4 personen)

1 kg aardappels Bildtstar
75 cl = 7,5 dl of 75 gram bouillon
1 citroen
50 gram boter
1 laurierblad
2 tenen knoflook
Peterselie
Kruiden bouillonblokjes



Werkwijze:

Schil de aardappels en snijd deze in 4 stukken(zorg dat de aardappels ongeveer even groot zijn)
Maak bouillon van kruiden of gebruik kruiden bouillonblokjes.
Pers de citroen uit en voeg het sap bij de bouillon.
Pel de knoflook, rasp of snijd de teentjes fijn voeg deze ook bij de bouillon.
Voeg de boter erbij en het laurierblad.
Doe de aardappels met het gekruide vocht in een pan.
Alles laten koken tot de aardappels gaar zijn. Giet het overtollige vocht af.
Strooi er wat peper over uit de molen en ongeveer 2 eetlepels vers gehakte peterselie.

Spruitjes met kastanjechampignons (4 personen)

500 gr spruitjes
1 bakje kastanjechampignons
1 ui fijn gesneden
20 gram boter
zout
peper

Werkwijze

Maak de spruiten schoon. Snijd de ui fijn. Veeg de champignons schoon, niet wassen. Snijd de champignons door de helft.
Kook de spruitjes kort, zo'n 10 minuten. Giet ze af. Fruit de ui tot deze mooi glazig tot lichtbruin kleurt en voeg de champignons toe. Roerbak deze even mee. Voeg de beetgare spruiten toe en roerbak deze ook even mee. Voeg peper en zout naar smaak toe.



Bloemkoolsalade (4 personen)

1 bloemkool
100 gram snoeptomaatjes
1 paprika
2 augurken fijn gesneden
1 eetlepel fijn gesneden verse dille
1 kleine rode ui fijn gehakt

Dressing

4 eetlepels mayonaise
4 eetlepels yoghurt
Peper
Zout
1 theelepel suiker
1 eetlepel augurkennat

Werkwijze:

Was de bloemkool. Snijd heel fijne roosje of rasp de bloemkool zonder de grove stelen in de keuken machine ziet er dan uit als bloemkool rijst.

Doe dit in een schaal of kom.

Snijd de rode ui heel fijn. De paprika in kleine stukjes de tomaatjes in vieren. De augurken in kleine blokjes. Voeg dit toe aan de bloemkoolroosje/ -rijst.

Doe de yoghurt en mayonaise in een kommetje roer het goed door elkaar voeg zout peper en wat augurken natte maak het op smaak met een klein beetje suiker.

Hak de dille fijn roer dit ook door de saus schep het dan door de salade.



Stoofperen (4 personen)

Stoofperen (bijvoorbeeld: Gieser Wildeman of Saint Rémy)

1 liter Glühwein

kaneelstokje



Bereidingswijze

- Schil de peertjes, maar laat het steeltje zitten. (Ik heb gelezen dat het steeltje nog smaak afgeeft, dat vraag ik me af maar het staat wel mooi)
- Snijd een stukje van het kontje, zodat ze mooi rechtop kunnen blijven staan en snijd via de onderkant het klokhuis eruit.
- Doe de wijn in een ruime pan en leg de peertjes er in. Zorg dat de peertjes helemaal onder staan.
- Laat de peertjes op laag vuur ongeveer een uur pruttelen met de deksel op de pan.
- Controleer of de peertjes gaar zijn door voorzichtig met een scherp mesje in de peertjes te prikken.
- Haal de peertjes met beleid uit de pan want ze zijn zacht en beschadigen makkelijk.

Appelmoes

3-4 appels (Jonagold of Goudreinet)

40 gram fijne kristalsuiker (kun je ook achterwege laten)

50 ml water

Direct in je mandje bij:



Bereidingswijze

1. Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snij ze in blokjes. Doe ze in een pan met de suiker en het water en zet op het vuur.
2. Breng aan de kook en laat op een middelhoog vuur zo'n 10-15 minuten pruttelen. Roer af en toe even door.
3. Als de appelstukjes zacht zijn, kun je er een moes van maken. Voor een grove moes gebruik je een aardappelstamper. Voor een gladde appelmoes pureer je de appeltjes fijn met een staafmixer.

Feestelijke Beenham met honing-mosterd marinade

Benodigheden (2-3 pers.)

500 gr Zuiderzeevarken beenham

2 el honing

2 el grove mosterd

2 tenen knoflook

2-3 takjes tijm



Bereiding

Verwarm de (hete lucht) oven voor op 175-180 graden. Maak met een scherp mes inkepingen in het vlees zodat er een ruitmotief ontstaat. Neem een mengkom en meng hierin 2 flinke el mosterd met 2 flinke el honing, 2 geperste teentjes knoflook en de blaadjes van 2-3 takjes tijm. Meng grondig door elkaar.

Bestrijk de beenham rondom met de honing-mosterd marinade en plaats in het midden van de oven. Bedruij de beenham iedere 10-15 min met de vrijgekomen marinade. De beenham moet totaal 45 min in de oven. Snijd de beenham in dunne plakken.

Gevulde paprika's (vegetarisch hoofdgerecht)

2 paprika's
Geraspte kaas

4 eieren

Naar wens: champignons met uitje / prei

Bereiding

Snijd de paprika door de helft en verwijder de zaadlijsten. Laat het steeltje zitten. Per persoon gebruik je een halve paprika.



In de paprika kun je diverse vullingen doen. Bijvoorbeeld 2 champignons met een half uitje die even zijn gebakken, of prei die even is gebakken. Alleen geraspte kaas kan ook.

Per paprika een eetlepel vulling erin doen. Breek vervolgens een ei open en doe deze in de paprika, doe er naar smaak peper en zout over en geraspte kaas.

Bak de paprika's 20 minuten op 180 graden in de oven. Het ei moet gestold zijn.

Aardbeien Bavarois

Omdat er weinig aardbeien zijn, zijn deze vervangen door aardbeienjam en een chocolaatje

2 blaadjes gelatine (5,8 gr)
Potje aardbeienjam
sap van ¼-½ citroen
150 ml slagroom
40 gram suiker
Kerstchocolaatje



- Week de gelatineblaadjes minimaal 10 minuten in koud water.
- Doe de slagroom met de suiker in een kom en klop deze lobbijg op. Klop de slagroom niet helemaal stijf
- Doe de aardbeienjam in een steelpannetje en verwarm deze al roerend.
- Doe citroensap met de suiker en 100 milliliter water in een pannetje en verwarm het. Haal het pannetje van het vuur, knijp de blaadjes gelatine uit en los deze op in de warme sap, spatel dit vervolgens door de slagroom en probeer daarbij de luchtigheid goed te behouden.
- Schep 1 lepel van de bavarois in 4 glaasjes doe hier 1 eetlepel aardbeien saus over. Herhaal dit tot het op is en laat deze minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Leg er een mooi kerstchocolaatje op
- Garneer het dessert voor het serveren met verse (gemarineerde) aardbeien.