

Alles voor een stralende kerst

Recepten uit een kookboek, de krant of van je (schoon)moeder: bijna iedereen heeft wel zijn eigen favoriete gerecht voor kerst. Je zet het met je ogen dicht in elkaar. Een altijd-goed-recept, supermakkelijk en geschikt voor zo'n beetje iedereen die aan de kerstdis schuift. Een rondje op de redactie leverde de volgende heerlijkheden op.

COCKTAIL VOORAF

Kerstcocktail met feestelijke ijsklontjes

Mijn keuze is gevallen op een cocktail die lekker makkelijk te maken is én thematisch goed uit de verf komt. Eten en drinken moeten lekker smaken, maar zeker met de kerst wil je een extra feestelijk gevoel. Ik denk dat ik het een paar jaar geleden voor het eerst op Instagram voorbij zag komen, toen het recept heb opgezocht en bij mijn schoonouders presenteerde. En iedereen weet... daar wil je extra goed voor de dag komen..

Voor het drankje (2x)

- 40 ml ijskoude gin
- 140 ml gekoelde cranberrysap
- fles cava/champagne
(of laat de gin weg en vervang de cava door gemberbier)
- cocktailglazen

Voor de ijsklontjes

- verse cranberries
- rozemarijntakjes
- siliconen ijsklontjesvorm
(helemaal leuk als ze kerstthema hebben)
- water

Bereidingswijze

Vul de ijsklontjesvorm per bakje: doe er enkele cranberry's in samen met een paar blaadjes van de rozemarijn. Als laatste een beetje cranberrysap voor de kleur en aanvullen met water tot de rand. Met een nachtje in de vriezer zijn de klontjes bevroren. De cocktail zelf is zo mogelijk nog makkelijker, want je doet de gin en cranberrysap bij elkaar, een ijsklontje erin en je vult tot het gewenste niveau met de cava. Cheers!

Verena Festen-Schrier

redactielid

TUSSENDOOR

Bladerdeegloempia's

Door werk en dienst heb ik de afgelopen jaren met kerst weinig tijd gehad om iets te maken. Deze loempia's waren voor mij de oplossing: vers, zelfgemaakt en simpel. Het liefst maak ik er te veel, zodat ik de rest mee kan nemen naar werk als lunch. U kunt de vulling maken zoals u wilt en combineren met pindasaus of sambal.

Ingrediënten

- een pakje bladerdeeg, hiervan gebruik je ongeveer 7 à 8 stuks
- 250 gram Chinese roerbakmix
- 1 ei
- 150 gram kipfilet
- zonnebloem- of olijfolie
- ketjap
- kipkruiden
- zout

Bereidingswijze

Snijd de kip in kleine stukjes (niet te groot, ze moeten straks makkelijk in het bladerdeeg passen). Kruid ze naar smaak, voeg lekker wat ketjap toe en bak ze in olie tot ze goudbruin zijn. Voeg daarna een fijne Chinese roerbakgroente toe en bak mee tot deze zacht en lekker geslonken is.

Ontdooi het bladerdeeg, leg een beetje van het kip-groentemengsel erop en vouw het rolletje dicht als een envelop. Bestrijk de loempia's met eigeel voor een mooie gouden glans.

Zet ze 20 minuten in de oven op 200 graden. Wilt u wat meer pit? Voeg dan bij de groenten een beetje sambal toe. Dit kunt u natuurlijk ook achteraf op de loempia smeren.

Gwen Vuurberg

redactielid

VOORGerecht

Bospaddenstoelensoep

Een goed kerstdiner begint met goed gezelschap. Hoewel je het hele jaar verschillende mensen misschien in hun eigen sop wilt laten gaarkoken, is het met de feestdagen juist een goede gewoonte om eens een sop voor anderen gaar te koken. Gooi jezelf in een bocht en breng het volgende soepje aan de kook. Het is een heerlijke combinatie van eekhoortjesbrood en verschillende andere bospaddenstoelen, hetgeen maar weer laat zien dat verschillende soorten bospaddenstoelen samen juist een heerlijke symfonie kunnen vormen. Wellicht is dat de kerstgedachte die we met elkaar moeten nastreven?

Het is een traditie binnen mijn familie om op kerstavond, na de kerkdienst (u raadt het al, rooms-katholiek opgevoed), de feestdagen te openen met een rijke bospaddenstoelensoep, aangevuld met een Limburgs saucijzenbroodje van de kwaliteitsbakker. Ik hoop dat dit recept u ook van een warm gevoel voorziet. Het onderstaande recept is voldoende voor circa 6 personen, kan goed voorbereid worden (de slagroom en peterselie voegt u pas voor serveren toe) en het klaarmaken ervan duurt zo'n 45 minuten.

Voor de soep

- 40 g gedroogd eekhoortjesbrood
- 150 g kastanjechampignons
- 100 g shiitake
- 100 g oesterzwammen
- 1 middelgrote ui
- 1 teen knoflook
- 1 stengel bleekselderij

- 75 g roomboter
- 3 el bloem
- 1 l paddenstoelen- of groentebouillon
- 100 ml droge sherry
- 150 ml slagroom
- enkele takjes verse tijm
- zout en zwarte peper (eventueel)

Voor de garnering

- 1 plak bladerdeeg, ontdooid
- 1 ei, losgeklopt
- verse peterselie of kervel
- een scheutje truffelolie (optioneel, maar is heerlijk)
- uitsteekvorm ster

Bereidingswijze

Week het eekhoortjesbrood 15 minuten in water. Laat het bladerdeeg ontdooien. Snipper de ui, snijd de knoflook fijn en de bleekselderij in kleine blokjes. Hak de overige bospaddenstoelen in stukjes. De oesterzwam kun je het best scheuren overigens (ook fijn om pre-Kerst irritaties op bot te vieren). Verhit ondertussen de helft van de boter in een soeppan en bak de ui, knoflook en bleekselderij 7 minuten op middelhoog vuur. Blus af met de sherry voor een beetje aromatherapie! Voeg daarna $\frac{3}{4}$ van de bloem toe en roer door. Bak op laag vuur tot de bloem glanst. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Neem het eekhoortjesbrood uit het vocht, maar houd het vocht apart (dat is umami in haar puurste vorm). Filter het weekvocht door een schone, uitgespoelde theedoek in een maatbeker om zand te vermijden (je wilt geen grind tussen je ivoor als je zit te tandenknaarsen bij de irritante opmerkingen van die ene oom). Vul aan met water tot 1 liter. Voeg het vocht al roerend toe bij de overige bospaddenstoelen, de groenten en breng aan de kook. Blijven roeren! Voeg de bouillontabletten toe en laat op laag vuur 10 minuten koken. Roer af en toe; vanaf nu wordt het meer relaxed. Pureer daarna de soep met een staafmixer en schenk door een zeef. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Steek met de uitsteekvorm sterren uit het bladerdeeg. Klop het ei los. Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte ei en bak de sterren op een met bakpapier beklede bakplaat in circa 15 minuten goudbruin. Laat ze daarna afkoelen. Dep het eekhoortjesbrood droog met keukenpapier. Verhit de rest van de boter en bak het eekhoortjesbrood op laag vuur voor circa 5 minuten en voeg toe aan de soep. Voeg ook de takjes tijm toe en laat die meetrokken in het mengsel. Na 5-10 minuten deze takjes graag weer verwijderen. Haal de soep van het vuur. Houd wat slagroom achter voor de garnering en meng de rest van de slagroom met de overgebleven bloem. Schenk bij de soep en roer door. Zet de pan terug op laag vuur en laat de soep al roerend iets binden. Voeg eventueel nog wat water toe naargelang u de soep wilt verdunnen. Verdeel de soep over de (verwarmde) soepkommen. Voeg eventueel wat truffelolie toe. Maak met de rest van de slagroom kringen in de soep en trek met een mes strepen van binnen naar buiten. Leg een bladerdeegster in het midden. Garneer met peterselie en: bon appétit!

PS: Een lekkere volle, ronde witte wijn met aardse tonen vind ik een uitstekende begeleider: bijvoorbeeld een glas (of 2) Mâcon-Lugny uit de Bourgogne.

Dylan Henssen
hoofdreducteur

VOORGerecht

Witlof met rivierkreeftjes

Dit voorgerecht heb ik gekregen van mijn schoonmoeder. Zij was een sterke, geëmancipeerde vrouw en kinderpsycholoog, die ook als geen ander gevoel had voor een mooie dinertafel met heerlijke gerechten. Kortom, een voorbeeld voor mij. Mooi om in haar nagedachtenis met kerst een van haar favorieten te maken.

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 3 struikjes witlof
- 200 gr rivierkreeft (2 bakjes)
- sap van halve uitgeperste citroen

- 1 grote lepel mosterd
- 1 el gembersiroop (persoonlijk doe ik een flinke scheut, een ruime lepel)

- 4 eetlepels crème fraîche
- eventueel wat visbouillon (doe ik nooit)
- 1 eetlepel fijngeknipte bieslook

Bereidingswijze

Bak de in reepjes gesneden witlof 3 minuten in hete boter (of olijfolie) in een grote koekenpan. Gooi de overige gerechten erbij en warm alles een beetje bij met zout en peper. Dien op in een mooie ruime schaal.

Ik serveer er vaak wat stokbrood bij, om te dippen in de saus.

Adrienne van Randen

redactielid namens het bestuur van de NVvR

VOORGERECHT BIJ DE SOEP

Pinsa met cranberry's en camembert

Als vegetariër vind ik het soms lastig om met de feestdagen iets lekkers en feestelijks op tafel te zetten. Ik was dan ook blij verrast toen ik afgelopen zomer, op vakantie in Italië, dit recept voor *pinsa* belegd met (onder andere) cranberry's en camembert ontdekte. Het ziet er niet alleen feestelijk uit, maar is ook heerlijk door de combinatie van zout en zoet, de knapperige bodem en de smeuïge gesmolten camembert. Ideaal als onweerstaanbare *appetizer* of vegetarisch (voor)gerecht met kerst.

Pinsa is een Italiaans platbrood dat lijkt op pizza, maar luchtiger en knapperiger is. Je kunt het soja- en rijstmeel eventueel vervangen voor eenzelfde hoeveelheid tarwebloem, waarbij het belangrijk is een bloem met een hoog eiwitgehalte te kiezen (bijvoorbeeld manitobabloem). Door de kleine hoeveelheid gist moet het deeg lang rijzen; mocht je daar geen tijd voor hebben, dan kun je dit recept ook maken met bijvoorbeeld kant-en-klaar deeg voor hartige taart of filodeeg. Voor het maken van pinsadeeg gebruik ik een recept van rutgerbakt.nl (hieronder een beknopte versie).

Voor het deeg

- 500 g tarwebloem
- 50 g rijstmeel
- 30 g sojameel
- 425 ml water
- 2 g gedroogde gist
- 10 g zout
- 1 el olijfolie
- semolina (griesmeel) om te bestuiven

(Voor een variant met zuurdesem: voeg 100 g actieve desem toe, verminder water tot 375 ml en gist tot 1,2 g.)

Voor de topping

(hoeveelheden naar eigen inzicht)

- camembert, in plakjes
- gedroogde cranberry's
- verse tijm
- zout en peper

(Eventueel aanvullend toe te voegen: gekaramelliseerde rode ui en/of noten, zoals pecan- of walnoten.)

Bereidingswijze

Meng bloem, rijstmeel, sojameel en water in een kom en laat 30 minuten rusten. Voeg de gist toe en kneed 5 minuten, bij voorkeur met een keukenmixer. Voeg zout en olijfolie toe en kneed nog 5 minuten tot een soepel, plakkerig deeg.

Vet een kom licht in, leg het deeg erin en breng het deeg op spanning (trek het deeg omhoog en vouw het over zichzelf, aan alle kanten, zonder echt te kneden). Laat 1 uur rusten en breng daarna nog twee keer op spanning met telkens 1 uur ertussen. Dek af en laat het deeg 24-72 uur in de koelkast rijzen.

Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in 4 bollen van ongeveer 250 g. Laat 2,5-3 uur rijzen op kamertemperatuur.

Bestrooi het werkblad en de deegbollen royaal met semolina. Vorm ovale bodems door de bollen voorzichtig met een stokje of een pollepelsteel in twee richtingen uit te drukken, waarbij de luchtigheid behouden blijft.

Verwarm de oven (het liefst met pizzasteen) tot 240-250 graden.

Schuif de pinsa's in de oven en bak ze 6-10 minuten, tot ze net stevig zijn. Bestrijk de warme, voorgebakken bodems licht met olijfolie.

Verdeel de cranberry's, plakjes camembert en verse tijm (en eventueel rode ui en/of noten) erover. Breng op smaak met zout en peper.

Bak de pinsa's nog 5-8 minuten tot de randen goudbruin zijn en de camembert mooi gesmolten is.

Simone Uniken Venema

redactielid namens de Juniorsectie

HOOFDGERECHT

Geroosterde kalkoen

Traditiegetrouw komt er een echt pièce de résistance op tafel op de kerstdis in mijn familie. De AGA-cooker in mijn keuken maakt het makkelijk om voor veel mensen te koken zonder dat ikzelf vol spanning sta te bakken, roeren en coördineren terwijl de rest vrolijke verhalen vertelt en nog een glas wijn drinkt. Hier mijn klassieke favoriet: geroosterde kalkoen.

Ingrediënten

(voor ongeveer 10 personen)

- 7 kilo kalkoen (gewicht na schoonmaken)
- 3 eetlepels geklaarde boter
- 1 teen knoflook
- 3 sjalotten
- 300 gram broodkruimels (wit)
- 1 dl Pineau des Charentes of zoete witte wijn
- 3 eetlepels cognac
- 300 gram fijngemalen ontbijtspek
- 10 gedroogde abrikozen
- 10 gedroogde pruimen zonder pit
- enkele plakjes ontbijtkoek
- peper en zout
- aluminiumfolie
- grote naald en garen om de vogel dicht te naaien

Bereidingswijze

Hak de sjalotten en knoflookteen fijn en bak ze in 1 eetlepel boter zonder ze te bruinen. Doe broodkruim, spek, sjalotten en knoflook in de keukenmachine en maal tot een rulle massa. Doe het mengsel in een kom en voeg Pineau of wijn en cognac toe. Kneed de massa tot een smeuïg geheel. Voeg de abrikozen en pruimen toe. Strooi peper en zout in de kalkoen en vul met de massa. Zorg dat de massa niet uitpuilt, want vulling zet uit en dan kan het vel van de kalkoen gaan barsten!

Naai de kalkoen dicht (kijk een filmpje hoe dit te doen). Wrijf de kalkoen in met twee eetlepels boter en zet de kalkoen op een rooster in de braadslee 20 minuten in de hete oven (220 graden). Dek vervolgens af met aluminiumfolie en laat de kalkoen 7 tot 8 uur in de sudderoven (rond 90 graden) staan. Bij kleinere vogels korter, reken op een uur per kilo. Haal de kalkoen uit de oven en laat deze 15 minuten op een rooster rusten. Giet in die tijd de sappen uit de braadslee in een pannetje en bind de saus op lage temperatuur met ontbijtkoek. Serveer met wat cranberries, spruitjes of rode kool en aardappelpuree. Zo zijn de kerstsmaken en het kleurenpalet compleet. Succes verzekerd!

Maartje Smid-Geirnaedt

redactielid

HOOFDGERECHT

Stoofpannetje met pils

Bij ons is Eerste Kerstdag vaak een drukte van jewelste met familie, een stoel voor een vriend die het dit afgelopen jaar moeilijk heeft gehad en veel mooie gerechten. Dus Tweede Kerstdag is voor ons een dag van wandelen met de honden, films kijken en comfort food waar het huis al naar ruikt als we terugkomen van de boswandeling.

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 800 g runderriblap op kamertemperatuur
- 25 g boter
- 2 rode uien in ringen
- 1 flesje pils
- 300 ml vleesfond
- 4 geweldige abrikozen
- 6 kruidnagels
- 3 plakjes kandijkoek in blokjes
- 2 takjes rozemarijn

Bereidingswijze

Dep het vlees droog met keukenpapier en bestrooi de riblap aan beide kanten met zout en peper. Smelt de boter in een stoofpan. Bak de runderriblap aan beide kanten bruin aan in circa 3 minuten. Neem het vlees uit de pan.

Bak in het bakvet de uienringen ongeveer 4 minuten. Leg het vlees terug bij de uien. Schenk het bier langs de rand in de pan. Voeg fond, abrikozen, kruidnagel, kandijkoek en rozemarijn toe. Breng aan de kook. Zorg dat het vlees onderstaat, dus gebruik niet een al te grote pan. Zet het vuur daarna laag en stoof het vlees afgedekt in 2 tot 3 uur gaar. Schep het vlees op een schaal. Verwijder de rozemarijn en kruidnagels en schep de stoofsaus over het vlees. Lekker met smeugige aardappelpuree met een flinke klont zoute boter erdoor.

Naomi van Esschoten

eindredacteur

HOOFDGERECHT

Pompoenlasagne met romige spinazie en paddenstoelen

De uitdaging van het moderne 'kerstdiner' of een oecumenische invulling van feestdagen vanuit allerlei religies, culturen met wel of niet bewezen voedselallergieën* of -antipathieën is a *hell of a job* voor de m/v des huizes. Dit gerecht is voor iedereen een traktatie (*disclaimer voor allergieën voor de ingrediënten, bijvoorbeeld de pijnboompitten). Maar maak dit gerecht ook vooral als je veel mensen bij je thuis uitnodigt op andere momenten van het jaar, als je een keer geen zin hebt in de groene, rode of zwarte keramische barbecuegigant in je tuin. Pompoenlasagne is kant-en-klaar te koop bij sommige supers, maar kun je ook prima zelf maken.

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 3 el pijnboompitten
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 middelgrote uit, gesnipperd
- 600 g spinazie
- optioneel: ¼ tl pimentón (gerookte paprikapoeder)
- 500 g kastanjechampignons (of een mix hiervan met shiitakes), in plakjes
- bosje verse peterselie (krul of plat,) het blad kleingesneden
- versgeraspte nootmuskaat
- versgemalen zwarte peper
- 250 g ricotta
- 125 g mascarpone
- 2 eidooiers
- 250 g geraspte Parmezaanse of belegen kaas
- (ongeveer) 600 g pompoenlasagne/plakken

Verder nodig

langwerpige ovenschaal van 18 x 25 x 6 cm (of iets vergelijkbaars qua formaat), ingevet met olijfolie, margarine of boter.

Bereidingswijze

Kies een grote flespompoen met een lange hals uit. Snijd de hals los van het bolle deel en schil hem. Schaaf er plakken van op een mandoline of snijd die plakken met een groot, scherp mes. U wilt ze ongeveer 2,5-3 mm dik hebben. Als u hiermee niet aan 600 gram komt, hoeft u geen 2e pompoen te slachten. Dan schaaft u gewoon nog wat plakken van het bolle deel (en verwijdt zo nodig de zaden). Kook de spinazie ruim van tevoren en laat in een vergiet met een gewicht erop uitlekken.

Rooster de pijnboompitten al omschuddend in een droge wok op middelhoog vuur. Let op, want ze verbranden snel en zijn peperduur (dus niet tussendoor je moeder uitgebreid bellen). *Bewaar ze na het bakken apart.* Zet de wok op hoog vuur en verhit 1 eetlepel olijfolie. Fruit de ui met 1 gesnipperd teentje knoflook in wat olijfolie. Voeg de uitgelekte spinazie toe. Voeg desgewenst op het laatst de pimentón toe (niet noodzakelijk, wel heel lekker). *Bewaar apart.* Wrijf de wok schoon met een stukje keukenpapier. Verhit nog 1 eetlepel olijfolie en doe de paddenstoelen erbij. Voeg een snuf zout toe en roerbak de paddenstoelen tot ze gaar en bruin zijn en alle vocht verdampt is. Bak de laatste 2 minuten het tweede teentje knoflook mee en voeg de gesneden peterselie toe. Strooi er ruim versgemalen peper over. *Bewaar apart en verwarm de oven voor tot 200 graden.* Meng de ricotta, mascarpone, eidooiers en iets meer dan de helft van de Parmezaanse/belegen kaas (zeg 60 g) in een kom en meng het door elkaar. Voeg de uitgelekte spinazie met ui toe. Maak het mengsel op smaak met zout, peper en het liefst verse nootmuskaat. Leg een laag pompoenlasagneplakken op de bodem van de ovenschaal. Verdeel hierover een kwart van het spinaziemengsel, strooi een kwart van de pijnboompitten erover, daarover een kwart van de geraspte Parmezaanse/belegen kaas en een kwart van de paddenstoelen. Leg daarop weer een laag pompoenlasagne, met daarop spinazie, pijnboompitten, mozzarella en paddenstoelen, et cetera. Maak op deze manier 3-4 lagen en eindig met een laag pompoen. Spreid daarover de rest van het spinaziemengsel uit. Bestrooi met de resterende gemalen kaas.

Schuif de lasagne in de oven en bak hem in ongeveer 30-40 minuten gaar (soms heeft u een uur nodig, ligt aan de oven). Haal de lasagne uit de oven wanneer ook de bovenkant er aantrekkelijk bruin uit ziet en laat hem 10 minuten rusten voor u hem aansnijdt, anders glijden alle lagen van elkaar, wat nog steeds heerlijk is qua smaak, maar er niet zo feestelijk uit ziet.

Serveer met salade van keuze, bijvoorbeeld met peer, druiven, gedroogde cranberry's en pistachenoten en een dressing met sherryazijn en goede olijfolie. (Zoek op internet: *Signature cosy salad.*)

Winnifred van Lankeren

redactielid

KINDER- EN HOOFDGERECHT

Pizzakerstboom

Dit jaar hebben we besloten het kerstdiner al aan het einde van de middag te laten beginnen en dan over de hele avond uit te smeren. Tussendoor kunnen we dan de kinderen op bed leggen. Het onderstaande recept zal voor ons een tussendoortje zijn, voor de kinderen waarschijnlijk het hoofdmenu. Het is een makkelijk recept, waarbij de kinderen zelf mee kunnen helpen met klaarmaken.

Ingrediënten

- 8 vellen bladerdeeg
- 2 theelepels gedroogde oregano
- eventueel wat zout
- 2 blikjes tomatenpuree
- peper
- geraspte belegen kaas

Bereidingswijze

Maak 2 vellen bladerdeeg aan elkaar. Meng de tomatenpuree met de oregano, peper en eventueel wat zout. Smeer hiermee de vellen bladerdeeg in. Bestrooi het met de kaas en snijd het bladerdeeg in 3 of 4 lange stroken. Deze draai je op als een wokkel. Met deze wokkel kun je zelf kerstfiguren maken, bijvoorbeeld een kerstboom, kerstkrans of een snoepstok. Bak de stengels 12 tot 15 minuten af in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Wulphert Venderink

redactielid

BIJGERECHTEN MET EEN HOOFDROL VOOR SMAAK!

Kerst is een feest om samen te vieren. Lekker eten maakt daar onderdeel van uit. Dat lekker eten niet ingewikkeld hoeft te zijn en zeker geen uren voorbereiding zou moeten kosten, bewijzen deze 2 bijgerechten.

Pastinaakpuree

Een wat mij betreft ondergewaardeerde groente is de pastinaak. Pastinaak heeft een zoete, licht nootachtige smaak met tonen van anijs en gaat goed samen met zowel rood vlees en gevogelte, als vis en vegetarische gerechten. Dit recept voor pastinaakpuree is gemakkelijk vooraf te maken en kunt u in grotere hoeveelheden voorbereiden.

Ingrediënten

(voor 4-6 personen)

- 1 kilo pastinaak
- citroensap
- zout en peper naar smaak
- 500 ml volle melk
- roomboter

Bereidingswijze

Schil de pastinaak, snijd de groente in lengterichting in kwarten en verwijder de vezelige kern. Snijd in stukken van gelijke grootte en kook in melk met een klein beetje water (niet eigenwijs zijn, die melk moet erbij, anders krijgen de pastinaken bruine plekken). Voeg eventueel wat boter toe. Pastinaken in kleine stukken moeten 10-15 minuten koken voordat ze gaar zijn.

Als de pastinaak gaar is, kunt u ze met een schuimspaan uit de hete vloeistof scheppen. Of afgieten, maar bewaar dan het kookvocht. Doe de pastinaak in een blender of keukenmachine (staafmixer kan ook), voeg wat kookvocht toe (al naar gelang de gewenste dikte) en pureer tot een gladde substantie (eventueel het mengsel zeven). Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Houd warm tot gebruik. Of laat afkoelen en warm op bij gebruik.

Geschroeide prei met noten en citroen

Geschroeide prei is een smakelijk bijgerecht voor het kerstdiner bij zowel vlees-, vis- als vegetarische hoofdgerechten.

Ingrediënten

(voor 2 personen)

- 1 prei (witte en lichtgroene deel)
- een klein handje walnoten of hazelnoten, grof gehakt (walnoten geven een meer hartige smaak, hazelnoten geven een iets zoete, karamelachtige smaak)
- 20 gr boter
- de rasp en het sap van een halve citroen
- 2 takjes verse tijm
- zeezoutvlokken
- eventueel een trosje tomaten

Bereidingswijze

Snijd de prei in de lengte doormidden en spoel deze af onder stromend water. Snijd vervolgens de twee halve stukken prei nog eens in het midden door, zodat er 4 halfronde stukken ontstaan. Verhit de helft van de boter op lage temperatuur in een koekenpan en leg de takjes tijm erin.

Leg de stukken prei op het snijvlak in de koekenpan en laat ze circa 10 minuten op lage temperatuur garen met de deksel op de pan. Na circa 7 minuten de tomaten toevoegen om deze wat zachter te laten worden. Als u liever wat stevigere tomaten hebt, kunt u ze na 10 minuten toevoegen.

Na 10 minuten haalt u het deksel van de pan. Ga verder op middelhoge temperatuur en controleer of de prei mooi karamelliseert. Boen ondertussen de citroen schoon en rasp de schil op een apart bord. Als de prei de gewenste bruine kleur heeft, blust u de stukken prei af met citroensap. Voeg de rest van de boter toe en haal dan de pan van het vuur.

Leg de preistukken op een groot bord, zodat ze kriskras en deels op elkaar liggen. Leg het trosje tomaten in het midden. Verdeel de gehakte walnoten of hazelnoten en citroenrasp over het gerecht en bestrooi met de zeezoutvlokken.

Schenk de in de pan achtergebleven boter over de geschroeide prei met citroen en walnoten en garneer met de takjes tijm uit de pan.

Ruth Kaufmann

secretaris

NAGERECHT

De limoencheesecake die altijd lukt

Jarenlang stond bij mijn ouders thuis een klassiek kerstmenu op tafel: garnalencocktail, hazenrug met spruitjes, veenbessen en kroketjes, en als afsluiter ijs met geflambeerde kersen. Nog steeds komen er tijdens de feestdagen wel elementen van dat vertrouwde diner voorbij, maar tegenwoordig maak ik met mijn gezin nieuwe tradities. Zoals deze limoencheesecake. Want wat is fijner dan een dessert dat fris, romig en feestelijk is?

Ingrediënten

(voor 4-6 personen)

- 250 g bastognekoeken
- 100 g gesmolten boter
- 1 blik gecondenseerde melk
- 3 eidooiers
- 100 ml vers limoensap (ongeveer 3 tot 4 limoenen)
- rasp van 3 biologische limoenen
- 250 ml slagroom
- 1 el poedersuiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160 graden. Maal de bastognekoeken fijn en meng ze met de gesmolten boter en druk dit in een ronde springvorm of quichevorm van ongeveer 20-22 cm. Bak 10 minuten en laat vervolgens afkoelen.

Klop de eidooiers kort, voeg de gecondenseerde melk toe en mix 3 minuten. Meng er vervolgens de rasp en het sap van de limoenen door en klop nog eens 3 minuten.

Giet de vulling in de afgekoelde bodem en bak 15 minuten.

Laat de taart eerste afkoelen en zet hem daarna minimaal 4 uur in de koelkast, het liefst een nacht.

Klop de slagroom met de poedersuiker tot zachte pieken en verdeel over de taart. Werk af met extra limoenrasp en bijvoorbeeld wat kerstchocolaatjes. Fijne kerstdagen en maak er een stralend 2026 van!

Suzanne van der Pol

coördinator communicatie NVvR

NAGERECHT

Syllabub

Ik heb voor dit recept gekozen omdat het een van de eerste gerechten is, dat ik in mijn leven heb gemaakt. Het is ook goed in een veganistische variant te maken. Het toetje is licht, feestelijk én lijkt net op sneeuw...

Ingrediënten

(voor 4 glaasjes)

- 3 el lichtzoete witte wijn
- 1 el cognac
- een onbespoten citroen
- 1 takje rozemarijn
- nootmuskaat
- 150 ml slag- of opklopbare sojaroomboter
- 2 el suiker
- amandelkrullen
- 8 lange vingers

Bereidingswijze

Rasp de buitenste schil van een citroen af en pers de citroen daarna uit. Vermeng het gezeefde sap met de citroenrasp, de cognac, de wijn, de nootmuskaat en de suiker. Verhit het geheel in een pannetje tot de suiker is opgelost en laat het afkoelen. Klop de ijskoude opklopbare room half stijf. Voeg nu tijdens het verder kloppen het citroenmengsel toe. Blijf kloppen tot de slagroom heel luchtig is geworden en het volledige citroenmengsel is opgenomen. Schep het mengsel in vooraf gekoelde glaasjes en zet het in de koelkast (je kunt dit gerecht al bijvoorbeeld een halve dag van tevoren klaarmaken). Voeg bij het serveren een takje rozemarijn, de amandelkrullen en 2 lange vingers per glaasje toe.

Nic. Ammerlaan

grafisch ontwerper

NAGERECHT

Appelcrumble

Ik hou niet van koken, zeker niet van bakken en al helemaal niet met kerst. Geen 5 gangen dus bij ons, hooguit 3. En als ik de kinderen vraag welk toetje ik moet maken, antwoorden ze alle 3: appelcrumble!

Bereidingswijze

Kneed (koude) roomboter, suiker en bloem in de verhouding 1:1:2 tot een kruimelig deeg, lekker met je handen. Je kunt dit de dag voor kerst al doen, of nog eerder, want je kunt het deeg ook invriezen.

Meng in stukjes gesneden appel (of ander fruit, maar dan geen appelcrumble natuurlijk) met rozijnen, suiker (een beetje, het deeg is al zoet genoeg) en wat kaneel. Doe dit in een ovenschaal en verdeel het deeg erbovenop.

Dan in de oven. Hoe heet en hoelang? Oei, dat weet ik eigenlijk niet. Ik denk 180 graden, maar kan ook 200 zijn. En dan een halfuur, in ieder geval tot de bovenkant mooi bruin is.

Wel wat af laten koelen. Bordjes pakken en een schep vanille-ijs erop leggen. Voor de liefhebbers slagroom erbij.

Kan eigenlijk niet mislukken. Of toch wel... als je per ongeluk gezouten roomboter gebruikt, zoals ik vorig jaar...

Janke Scharff

corrector