

Tempting Flavours of Christmas

~ Classic Edition ~



Voorgerecht
Garnalencocktail

Tussengerecht
Bospaddenstoelensoep

Hoofdgerecht
Kalfsoester met rode wijn-sinaasappelsaus
Aardappels met verse kruiden
Stoofperen

Dessert
Grootmoeders kerstpudding



Garnalencocktail



Ingrediënten voor 4 personen:

- 250 gr roze garnalen
- 100 gr sla
- 8 kerstomaatjes
- ½ komkommer
- 1 avocado
- 2 limoenen
- 250 ml slagroom (ongezoet en ongeklopt)
- Verse basilicum
- Olijfolie
- Peper en zout

Zo maak je het:

Belangrijk aan deze garnalencocktail is de opmaak en natuurlijk de smaak, maar de kleuren zijn echt heel erg mooi, dus is het leuk om deze cocktail in een mooi glaasje te presenteren.

Begin met een laagje sla. Was de komkommer en de tomaten. Snijd hierna de komkommer in kleine, dunne plakjes en leg deze over de sla. Snijd de kerstomaatjes in kwarten en leg een laagje tomaatjes over de sla en komkommer. Strooi hier wat zout en peper overheen en sprenkel er een klein beetje olijfolie overheen.

Rasp de schil van de limoen en pers de limoen uit.

Snijd nu de avocado over de helft. Verwijder de pit en de schil. Leg de avocado met de pit-kant naar beneden en snijd dunne lange plakjes, snijd deze in de breedte over de helft. Leg nu een laagje avocado over de tomaatjes. Sprenkel hier een klein beetje limoen overheen zodat de avocado niet bruin kleurt.

Schep nu een laagje garnalen over de avocado. Tot aan het randje van het glas.

Doe de opgeklopte slagroom in een kom. Voeg hier wat peper, zout, limoenrasp (houd een klein beetje apart voor de garnering) en het limoensap aan toe. Klop de slagroom stijf. Doe een toefje room op de cocktail (met een lepel of met een spuitzak voor het nette effect 😊). Hak de basilicum fijn en maak de cocktail af door er een beetje basilicum en limoen overheen te strooien.



Bospaddenstoelensoep



Ingrediënten voor 3 liter:

- 150 gr paddenstoelen melange
- 400 gr kastanjechampignons
- 1 ui
- ½ rode chilipeper
- 1 teentje knoflook
- Verse tijm
- Verse peterselie
- 50 ml crème fraîche
- 1.5 liter paddenstoelenbouillon
- Truffelolie
- Olijfolie

Zo maak je het:

Snijd de paddenstoelen allemaal klein. Dit hoeft niet heel netjes aangezien we alles straks pureren. Schil de ui en hak deze ook fijn. Snijd de rode peper over de helft en verwijder de zaadlijsten. Hak nu de helft van de chilipeper klein. Pel de knoflook, snijd het teentje over de helft. Verwijder de wortel.

Zet een grote soeppan op het vuur en doe hierin een scheut olijfolie. Zodra de olie heet is voeg je de ui en de chilipeper toe en pers je de knoflook erboven uit.

Verhit de ui goed en laat alles 2 minuten bakken en voeg dan de paddenstoelen toe. Roer goed en laat de paddenstoelen ongeveer 10 minuten flink bakken. Haal ondertussen de blaadjes tijm van de takjes en hak deze indien nodig fijn.

Voeg de tijm toe aan de paddenstoelen mix. Blijf goed roeren. Zodra de paddenstoelen goed gebakken zijn voeg je de paddenstoelen bouillon (1.5 liter water en 3 bouillonblokjes) toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 15 minuten koken.

Na 15 minuten haal je de soep van het vuur en pureer je de paddenstoelen met de staafmixer. De beste manier is om de staafmixer in de pan te zetten en goed alles te pureren. Dit kan wel even duren. Zorg dat je de mixer niet boven de grens van de soep uit haalt, want dan kan het zo zijn dat heel je keuken vol komt te zitten. Voeg tenslotte een scheutje truffelolie toe. Mix deze er goed doorheen. De soep is nu klaar, zet hem even terug op het vuur om goed heet te worden.

Hak wat peterselie klein. Schep de soep in de borden, voeg een lepeltje crème fraîche en wat peterselie toe.



Kalfsoester met rode wijn-sinaasappelsaus



Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 kalfsoesters
- 500 ml rode wijn
- 1 sinaasappel
- 500 ml runderbouillon
- 100 ml kookroom
- Verse tijm
- Zout en peper

Zo maak je het:

Begin met het raspen van de sinaasappelschil. Pers daarna de sinaasappel uit. Doe de sinaasappelrasp, met het sinaasappelsap, de rode wijn en de runderbouillon in een steelpannetje. Haal de tijmblaadjes van de steeltjes en voeg deze ook toe.

Zet het pannetje op het vuur en breng het mengsel aan de kook. Laat de saus een half uurtje zachtjes koken totdat deze voor twee derde ingekookt is.

Zet nu een grote pan op het vuur, doe hierin wat bakboter. Strooi wat zout en peper over de kalfsoesters. Zodra de boter gesmolten en heet is, bak je de kalfsoesters op hoog vuur 3 minuten aan beide kanten. Haal ze eruit en vouw ze even in aluminiumfolie om ze wat door te laten garen.

Laat de pan met bakrestanten op het vuur staan.

Zeef de sinaasappelrasp en tijm uit de saus en giet de saus bij de bakrestanten van de kalfsoesters. Laat even doorkoken en giet er de kookroom door. Roer goed door en proef de saus even. Voeg indien nodig nog wat zout en peper toe.

Leg de kalfsoester op een bord, giet er wat saus op. Maak het geheel af met een takje tijm.



Aardappels met verse kruiden



Ingrediënten voor 4 pers.:

- 4 mooie aardappels
- 1 knoflookteentje
- verse tijm
- verse peterselie
- verse rozemarijn
- paprikapoeder
- zeezout
- olijfolie

Ingrediënten voor de saus

- 2 eetlepels crème fraîche
- 1 eetlepel volle Griekse yoghurt
- Sap van ½ citroen
- verse peterselie
- peper en zout

Zo maak je het:

Verwarm je oven voor op 200 graden.

Begin met het voorbereiden van de olie; doe een flinke scheut olijfolie in een bakje en pers het teentje knoflook hierover uit. Laat de knoflook in de olie trekken.

Was de aardappels grondig en droog ze af. Snijd een aantal evenwijdige sneden over de breedte van de aardappel. Zorg dat je de aardappel tot ongeveer halverwege insnijdt. Leg ze in een open ovenschaal.

Hak de kruiden fijn en strooi deze over de aardappels en in de sneden die je hebt gemaakt. Sprengel nu de olie en de knoflook over (en in) de aardappels. Strooi er tenslotte wat paprikapoeder en wat zeezout overheen.

Ze de aardappelen 30 - 40 minuten in de oven. Open de oven elke 10 minuten even om de olie opnieuw (uit je ovenschaal, kijk uit warm!) over de aardappelen te gieten.

Tip:

Het is lekker om hier een frisse crème fraîche spread bij te eten. Deze maak je door wat verse peterselie fijn te hakken en dit samen met alle andere ingrediënten van de saus goed door elkaar te roeren. Leg op elk bord een aardappel en schep hier een klein schepje saus overheen.



Stoofperen



Ingrediënten voor 4 personen:

- 8 Gieser Wildeman stoofperen
- 2 sinaasappels
- 2 kaneelstokjes
- 4 eetlepels bruine basterdsuiker
- 500 ml rode wijn

Zo maak je het:

Schil de peren maar laat de steeltjes en het klokhuis zitten. Pak een grote stoofpan waarin de peertjes rechtop naast elkaar kunnen staan. Zet alle peertjes in de pan.

Schil één van de sinaasappels en zorg ervoor dat je alleen de oppervlakkige schil eraf haalt. Doe deze bij de peertjes in de pan. Pers beide sinaasappels uit en doe het sap bij de peertjes. Voeg ook de rode wijn, de basterdsuiker en de kaneelstokjes toe.

Zet de pan op het vuur en breng het geheel aan de kook. Laat de peertjes op zacht vuur rustig 2 uur sudderen.

Aangezien stoofpeertjes ook koud heerlijk zijn, kan je ze gemakkelijk een dag van tevoren klaarmaken.



Kerstpudding



Ingrediënten voor 10-12 personen:

- 1 liter volle melk
- 1 liter slagroom
- 12 blaadjes gelatine
- 12 eetlepels suiker
- 1 blik ananas op siroop

Zo maak je het:

Let op: Normaal gesproken adviseer ik altijd verse ingrediënten, maar voor deze pudding is het net even anders. Gelatine en verse ananas gaan namelijk niet goed samen. Gebruik daarom ananas uit blik of blancheer de verse ananas vooraf. Met verse ananas is de pudding namelijk niet te eten.

Daarnaast is het handig om de pudding een dag van tevoren te bereiden.

Leg de gelatineblaadjes in koud water en laat deze even weken.

Neem een grote pan en breng de melk met de helft van de suiker (6 eetlepels) aan de kook.

Als de melk kookt, haal je de pan van het vuur. Voeg al roerende de uitgeknepen gelatineblaadjes één voor één toe totdat deze helemaal opgelost zijn.

Laat het geheel afkoelen totdat het lobbijg is. Zet hiervoor de pan in een bak met ijskoud water om dit te versnellen en roer het af en toe door. Dit kan wel een half uur of langer duren.

Klop de slagroom met 6 eetlepels suiker ongeveer stijf. Snijd ondertussen de ananas in kleine stukjes. Voeg de slagroom en de ananasstukjes toe aan het lobbige melkmengsel en schep dit geheel goed door elkaar. Stort deze ananasbavarois in een mooie schaal en laat de pudding minimaal 12 uur opstijven in de koelkast.

Je kunt de pudding eventueel uit de schaal serveren of op een mooi bord storten en versieren.

