

Tempting Flavours of Christmas

~ Veggie Edition ~



Voorgerecht

Pompoenmousse met limoencrème

Tussengerecht

Courgettesoep

Hoofdgerecht

Groentenlasagne

Risottoballetjes

Kleurrijke kerstsalade

Dessert

Vanille-ijs met stooferen en
warme stooferenmoes



Pompoenmousse met limoencrème



30 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 gr pompoen
- 1 ui
- Verse tijm
- 200 ml slagroom
- 1 limoen
- Bosui
- Pijnboompjes
- Peper en zout

Zo maak je het:

Zet een steelpannetje op het vuur. Doe hierin een beetje boter.

Pel en snipper de ui. Verwijder de steeltjes van de tijm en hak de tijm fijn. Zodra de boter gesmolten is, kun je de ui en tijm in de pan doen. Bak deze gedurende 2 minuten.

Snijd de pompoen in kleine blokjes en voeg deze toe aan de pan. Laat alles ongeveer 5 minuten bakken. Draai dan het vuur lager en voeg een klein beetje water toe. Laat de pompoen ongeveer 20 minuten sudderen totdat deze gaar is.

Rasp ondertussen de schil van de limoen en pers de limoen uit. Doe de slagroom in een kom om deze stijf te kloppen. Voeg hieraan wat peper, zout, het limoensap en een beetje limoenrasp toe.

Klop de slagroom stijf.

Zodra de pompoen gaar is, pureer je deze met de staafmixer. Voeg nog wat peper naar smaak toe. Doe de gepureerde pompoen in een serveerglasje. Spuit met een spuitzak er een laagje limoenroom op.

Hak de bosui in dunne ringetjes en hak de pijnboompitjes wat fijn. Garneer de glaasjes met een beetje bosui, de pijnboompitjes en wat limoenrasp. Dit gerechtje kun je zowel koud als warm eten.



Courgettesoep



40 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 3 liter soep:

- 500 gr courgettes
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1,5 liter groentebouillon
- 5 zontomaatjes
- Verse basilicum
- Pijnboompitjes
- 100 ml slagroom (ongezoet)
- Peper

Zo maak je het:

Was de courgettes en snijd deze in grove blokjes. Pel en snipper de ui. Pel de knoflook en snijd de knoflookteentjes over de helft, haal de wortel eruit.

Zet een soeppan op het vuur en doe hierin een beetje boter. Zodra de boter gesmolten en heet is, voeg je de ui toe. Pers ook de knoflook uit in de pan. Fruit de ui en knoflook voor 2 minuten en voeg daarna de courgetteblokjes toe.

Bak alles op hoog vuur voor 5 minuten. Giet er daarna de groentebouillon in. Breng de soep aan de kook en laat deze 20 minuten koken. Snijd ondertussen de zontomaatjes in kleine stukjes en hak de basilicum fijn. Klop de slagroom stijf.

Haal de pan van het vuur en pureer de courgette met een 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 de hele keuken vol komt te zitten met soepspetters.

Breng de soep opnieuw aan de kook en proef de soep. Voeg indien nodig wat peper toe (zelf voeg ik redelijk wat peper toe).

Serveer de soep met een schepje room, een beetje basilicum, wat zontomaatjes en pijnboompitjes.



Groentelasagne



45 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 aubergines
- 1 courgette
- 4 tomaten
- 1 teentje knoflook
- Verse tijm
- Mozzarella
- 75 gr. parmezaanse kaas
- 500 ml tomaten passata
- Zout en peper

Zo maak je het:

Verwarm je oven voor op 220 graden.

Voor dit recept is het heel handig als je een mandoline tot je beschikking hebt. Hiermee kun je namelijk gemakkelijk dunne plakjes van de groenten snijden.

Snijd dus (eventueel met een mandoline) dunne plakjes over de lengte van de aubergine en de courgette.

Zet een steelpannetje op het vuur, doe hierin wat olie en verhit deze. Pel de knoflook en snijd de knoflookteentjes over de helft, haal de wortel eruit en pers deze in de olie. Verwijder de steeltjes van de tijm en hak de tijm fijn. Doe de tijm bij de knoflook in de pan. Voeg na een minuutje de passata van tomaten toe.

Breng de tomatensaus aan de kook en roer deze goed door. Voeg hier wat peper en zout aan toe. Roer nogmaals door en voeg de parmezaanse kaas toe. Laat de kaas door de saus smelten.



Snijd ondertussen de mozzarella en de tomaten in dunne plakjes.

Pak een ovenschaal en vet deze in. Begin nu met het opbouwen van de lasagne.



Begin met een laag aubergine, een laag tomaten en dan een laag courgette plakjes. Schep er nu een paar lepels saus overheen en verdeel deze gelijkmatig. Leg er een laagje mozzarella bovenop en begin hierna weer bij de aubergine. Ga net zo lang door tot je schaal vol is of je groenten op zijn.

Zet nu de lasagne 30 minuten in de oven en hij is klaar.



Risottoballetjes



45 minuten

Uitdagend

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300 gr risottorijst
- 1 ui
- 150 ml witte wijn
- 900 ml groentebouillon
- Mozzarella
- 3 eetlepels pesto
- Parmezaanse kaas
- 4 eetlepels bloem
- 2 eieren
- 4 eetlepels paneermeel
- Peper

Zo maak je het:

Zet om te beginnen 900 ml groentebouillon klaar en een redelijk grote kookpan met een dikke bodem op je fornuis. Snipper nu je uitje klein en giet een flinke scheut olijfolie in je pan. Weeg alvast de risotto af op de juiste hoeveelheid. Zet je pan met olijfolie op het vuur en zodra de olijfolie heet is, voeg je het uitje toe. Fruit het uitje 2 minuten in de olijfolie, voeg daarna meteen de rijst toe. Roer de rijst goed door zodat alle rijstkorrels glanzen van de olie. Laat ze nog even een minuutje de olie opnemen. Giet er daarna de witte wijn bij. Als het goed is, is je pan zo heet dat de witte wijn meteen kookt. Blijf de hele tijd goed roeren. Als alle wijn verdampt of opgenomen is door de rijst begin je langzaam alvast wat bouillon toe te voegen. Doe dit in verschillende fases, niet alles tegelijk, maar ook niet te weinig zodat je elke minuut moet bijvullen. Ik denk dat ongeveer 100-200 ml per keer wel een mooie hoeveelheid is. Blijf de rijst goed doorroeren zodat het niet aanbakt.

De risotto is klaar als het vocht zo opgenomen is dat er een smeuijge rijstsubstantie ontstaan is zonder de harde kern. Natuurlijk merk je dit meteen als je het proeft en er geen harde stukjes meer in de rijst zitten, maar je kunt het ook zien aan de kleur van de rijst. De rijst is heel wit en wordt steeds een beetje zachter van kleur. Zodra alle echt witte stukjes weg zijn, is de rijst goed.

Als al je bouillon op is maar je toch het gevoel hebt dat je risotto nog niet goed is, kun je gewoon nog wat extra water toevoegen. Ben hiermee wel voorzichtig en zorg dat je niet meteen teveel extra water toevoegt. Het is een beetje zonde als de rijst zo nat is dat hij helemaal wegdrijft. Hij moet natuurlijk wel plakkerig blijven.

Haal de risotto van het vuur. Roer de geraspte parmezaanse kaas en wat verse peper door de risotto. Laat de risotto een beetje afkoelen. Snijd ondertussen de mozzarella in dunne plakjes. Leg deze plat op een plank en schep een klein beetje pesto op het plakje mozzarella. Rol de plakjes op.



Schep een flinke schep risotto in de palm van je hand. Maak een kuiltje in het midden. Doe hierin een rolletje mozzarella/pesto. Vouw nu de risotto er omheen zodat je een mooi gesloten balletje krijgt met de mozzarella in het midden. Herhaal dit totdat je genoeg bolletjes hebt.

Zet nu drie wat diepere borden klaar.

Bord 1: doe de eetlepels bloem erin en verdeel het goed over de bodem.

Bord 2: breek de eieren boven dit bord en klop de eieren met een vork los.

Bord 3: doe hierin het paneermeel.

Haal nu de risottoballetjes eerst door de bloem, daarna door de eieren en tenslotte door het paneermeel. Herhaal dit voor alle balletjes.

Zet nu ofwel je frituurpan aan (liefst met olijfolie) of gebruik een wok met olijfolie. Laat de olie heet worden en dan bedoel ik echt heet!

Frituur de risottoballetjes 5-8 minuten afhankelijk van de grootte. Je kunt de balletjes hierna meteen serveren.



Kleurrijke kerstsalade



15 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 🌿 200 gr gemixte sla
- 🌿 250 gr frambozen
- 🌿 Een handjevol amandelen
- 🌿 100 gr zachte geitenkaas
- 🌿 Verschillende kleuren kerstomaatjes
- 🌿 Olijfolie
- 🌿 Honing
- 🌿 Tijm
- 🌿 Citroensap
- 🌿 Peper en zout

Zo maak je het:

Verdeel de sla over een mooie serveerschaal. Snijd de frambozen en tomaten in kwarten. Verdeel de tomaten en frambozen over de sla. Breek de geitenkaas in brokjes en verdeel deze over de salade.

Zet een klein steelpannetje op het vuur en verwarm hier een flinke scheut olijfolie in, voeg wat citroensap, honing en tijm toe. Voeg als de honing gesmolten is ook wat peper en zout toe.

Sprenkel nu het warme sausje over je salade.



Vanille-ijs met stoofperen en warme stoofperenmoes



10 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 8 stoofperen (al gestoofd)
- 1 liter vanille-ijs
- 2 kaneelstokjes
- Mokkaboontjes

Zo maak je het:

Bij dit recept ga ik er vanuit dat de peertjes al gestoofd zijn. Dit is natuurlijk het lekkerst om zelf te doen. Hoe je stoofpeertjes maakt, lees je in het Classic Edition menu. Deze vind je op de website.

Snijd van 4 peertjes het klokhuis eruit en doe dit in een mengkom waarin je makkelijk met je staafmixer de peren kunt pureeren. Pureer de peren tot een stoofperenmoes en zet deze in een klein steelpannetje op het vuur om te verhitten. Haal ondertussen alvast het ijs uit de vriezer. Zodra de stoofperenmoes kookt, kun je de borden opmaken.

Begin met een peertje en een bolletje ijs. Doe hier een schep warme stoofperenmoes overheen. Garneer met een kaneelstokje en een paar mokkaboontjes.

