

Kerst menu

2 personen

De kerstperiode is voor veel mensen één van de mooiste tijden van het jaar. Bij Kerstmis draait het vooral om gezelligheid. Het wordt dan ook vaak samen met familie of vrienden gevierd. Soms is het best lastig om zelf optimaal te genieten door het vele geregel. Daarom deze lekkere eenvoudige recepten.

Eendenborst amuse

Voorgerecht



10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 30 g mango, in blokjes
- ½ limoen
- 50 g gerookte plakjes eendenborst
- handje rucola
- 1 el pecannoten, fijngehakt
- balsamico stroop/crème

Materiaal: 2 amuseschaaltjes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango in hele kleine vierkantjes.
2. Pers de limoen uit en schep de mango door het limoensap.
3. Doe een bodempje sla in een amuse schaalpje.
4. Leg 2 plakjes eendenborst er op.
5. Schep wat van de mango er op en wat pecannoten.
6. Spuit er een beetje balsamico over.

TIP: Dit hapje kun je max 2 uur van te voren maken en bewaren in de koelkast.



Paprikasoep met gebakken spekjes

Tussengerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 rode paprika's
- ½ courgette
- 1 ui
- 400 g tomatenblokjes
- ½ groentenbouillonblokje
- 400 ml water
- 125 g spekreepjes
- scheutje olie
- scheutje room
- tuinkers om te garneren

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de paprika, ui en courgette klein.
2. Bak deze aan een klein scheutje olie.
3. Voeg de tomatenblokjes toe.
4. Giet dan het water er bij en kruiel het ½ bouillonblokje er bij.
5. Laat de soep ca. 10 minuten pruttelen.
6. Bak ondertussen de spekblokjes in een droge pan krokant en laat uitlekken op een keukenpapiertje.
7. Pureer de soep fijn met de staafmixer.



8. Serveer de soep met een scheutje room, gebakken spekjes en wat tuinkers.

Parelcouscous met broccoli en zalm

Hoofdgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  140 g parelcouscous
-  300 g broccoli
-  2 stukjes zalm
-  ½ bouillonblokje
-  snuf paprikapoeder
-  60 g gedroogde tomaten
-  2 el pijnboompitten, geroosterd
-  snuf zwarte peper
-  2 el citroensap
-  snufje gedroogde peterselie



ZO MAAK JE HET:

1. Besprenkel de stukken zalm met citroensap en bestrooi met een beetje peper en peterselie.
2. Verhit een pan met water en los hier het bouillonblokje in op.
3. Kook hierin de couscous gaar volgens de aangegeven tijd.
4. Kook of stoom ondertussen ook de roosjes broccoli gaar.
5. Giet de couscous af en doe terug in de pan.
6. Voeg het paprikapoeder en de gedroogde tomaatjes in stukjes toe en roer er doorheen.
7. Schep vervolgens de broccoli er door.
8. Doe de deksel op de pan en houd warm.
9. Verhit een beetje olie of boter in een pan op hoog vuur en bak hierin de stukjes zalm 3 minuten aan elke zijde, hij mag nog iets rosé zijn van binnen.
10. Serveer de parelcouscous met broccoli met de zalm en garneer met pijnboompitten.

Bokkenpootjes tiramisu

Nagerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ pak bokkenpootjes
-  125 g mascarpone
-  65 ml slagroom
-  ½ zakje vanillesuiker
-  ½ el cacao
-  ½ kopje koffie
-  scheutje Amaretto (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de koffie afkoelen in een diep bord of in een kommetje.
 2. Voeg eventueel een scheutje Amaretto toe.
 3. Mix de mascarpone met de slagroom en de vanillesuiker stijf.
 4. Verdeel een beetje van de room over de bodem van de glaasjes.
 5. Breek de bokkenpootjes in drieën of tweeën.
 6. Doop een paar stukken ca 1 seconden in de koffie en verdeel over de room in de glaasjes.
 7. Herhaal deze lagen nog een keer.
 8. Eindig met een laagje room en zeef hier een beetje cacao over.
- Steek aan de bovenzijde een half Bokkenpootje in de room.
- Serveer de Bokkenpootjes tiramisu direct of bewaar hem in de koelkast.
- Een hele nacht kan ook maar dan bestaat wel de kans dat de bokkenpootjes zachter worden.

