

Sint menu

2 personen

Het heerlijk avondje is pas helemaal compleet wanneer er wat lekkers op tafel staat. Of je nu zelf kruidnoten wil gaan bakken of gaat gourmetten, de beste recepten voor Sinterklaas vind je hier! Veel plezier!

Spaanse pompoensoep met chorizo en speculaascroutons

Voorgerecht

⌚ 20 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ kleine pompoen (in dunne schijfjes, met oranje vrucht vlees)
- 🍷 ½ ui (in parten)
- 🍷 1 teentje knoflook (in plakjes)
- 🍷 ½ tl paprikapoeder
- 🍷 mespuntje kaneelpoeder
- 🍷 snufje chilipoeder
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 250 ml groentebouillon (warm)
- 🍷 50 g chorizo (aan een stuk)
- 🍷 1 snee witbrood (zonder korst)
- 🍷 ½ tl speculaaskruiden
- 🍷 ½ el boter

Materiaal: bakplaat, blender of staafmixer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verwijder de pompoenpitten en verdeel de pompoen, ui en knoflook over een bakplaat.
3. Bestrooi met de paprika-, kaneel- en chilipoeder.
4. Besprenkel met een royale eetlepel olie en bak hoog in de oven in circa 25 minuten gaar en lichtbruin.
5. Doe alles in de blender of pureer met een staafmixer en giet de bouillon erbij.
6. Maal tot een fijne soep.

Bereiden

7. Snijd de chorizo in kleine blokjes.
8. Verhit de rest van de olie en bak hierin de worst op een lage stand knapperig.
9. Schep uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
10. Snijd de boterham in kleine blokjes, bestrooi ze met de speculaaskruiden en hussel door elkaar.
11. Verhit de boter in een koekenpan en bak de broodblokjes op een lage stand om en om goudbruin.
12. Verwarm de pompoensoep nogmaals en breng verder op smaak met zout en peper.
13. Giet de warme soep in diepe borden en bestrooi met de chorizo en croutons.



Bisschops-aperitief

Bijgerecht

⌚ 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ sinaasappel
- 🍷 2 kruidnagels
- 🍷 500 ml witte druivensap
- 🍷 ½ kaneelstokje
- 🍷 4 pepernoten

Materiaal: 2 feestprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een flink stuk schil van de sinaasappel en steek de kruidnagels in de schil.
2. Doe dit samen met het druivensap en het kaneelstokje in een pannetje en verwarm circa 30 minuten tegen de kook aan.



3. Neem van de warmtebron en laat iets afkoelen.
4. Halveer intussen de sinaasappel en snijd van de ene helft 4 schijfjes.
5. Pers de andere helft uit en roer het sap door de bisschopsdrank.
6. Steek de sinaasappelschijfjes met de (oud-Hollandse) pepernoten op de prikkers.
7. Giet de warme drank in glazen en steek een prikker erin.
8. Serveer direct.

TIP: Maak deze drank eventueel met witte wijn in plaats van druivensap. Vervang de zachte pepernoten door taaitaai.

Sint-tapas

Hoofdgerecht



40 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de gehaktballetjes

- 400 g kipfilet (in kleine blokjes)
- 1 tl speculaaskruiden
- 1 ei
- 1 beschuit (verkruid)
- 1 tl olie

voor de groente

- 6 winterpenen (geschrapt)
- 2 el honing
- ½ citroen (sap)
- 2 el sesamzaad

voor de cadeautjes

- 9 plakjes bladerdeeg (ontdooit)
- 100 g oude kaas (geraspt)
- 2 el verse roomkaas met knoflook
- mespunt paprikapoeder
- 1 eidooier (losgeklopt)

voor de dip

- 2 el mayonaise
- 3 el kwark of yoghurt
- 1 tl honing
- 1 tl kaneelpoeder
- mespunt paprikapoeder

Materiaal: bakplaat met bakpapier, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Maal voor de balletjes de kip met de speculaaskruiden, het ei, zout en peper tot een fijn gehakt.
2. Kneed het beschuitkruid erdoor en vorm met vochtige handen kleine balletjes.
3. Leg afgedekt in de koelkast om op te stijven.
4. Halveer voor de wortels de winterpenen en snijd ze in 4 lange repen.
5. Leg ze in een ovenschaal en giet de honing en citroensap erover.
6. Maal er wat zout en peper over en meng goed.
7. Bestrooi met de sesam.
8. Leg voor de cadeautjes 4 plakjes bladerdeeg op de bakplaat.
9. Meng de geraspte kaas met de roomkaas en paprikapoeder en verdeel over het midden van het deeg.
10. Bestrijk de randen van het deeg met water, leg nog 4 plakjes deeg erop en druk de randen goed op elkaar.
11. Snijd het overige plakje bladerdeeg in reepjes en versier hiermee de deegpakketjes als cadeautjes.

Bereiden

12. Verhit voor de kipballetjes de olie in een koekenpan en bak hierin de balletjes in circa 5 minuten rondom bruin en gaar.
13. Giet een scheutje water erbij en laat de balletjes op een lage stand nog 5 minuten garen.
14. Meng intussen alle ingrediënten voor de dip en breng op smaak met zout en peper.
15. Serveer de balletjes (lauw)warm met de dip.
16. Verwarm de oven voor op 220°C.
17. Rooster de wortels circa 20 minuten in de oven, tot ze licht gekleurd en beetbaar zijn.
18. Bestrooi met nog wat (licht geroosterde) sesam en serveer (lauw)warm.
19. Verwarm de oven voor op 200°C.
20. Bestrijk de cadeautjes met ei en bak in het midden van de oven in 25-30 minuten gaar en goudbruin.



21. Laat iets afkoelen.

TIP: Tapas over? Dit is ook lekker bij de borrel.

Sint-trifle

Nagerecht



20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ sinaasappel (schoongeboend)
-  400 ml volle melk
-  ½ zakje vanillesuiker
-  25 g custardpoeder
-  25 g fijne tafelsuiker
-  4 speculaasjes (grof verkruimeld)
-  6 frambozen
-  poedersuiker (om te bestuiven)
-  50 g gekleurde marsepein
-  75 ml slagroom

Materiaal: 2 glazen, cocktailprikker

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp of snijd het oranje deel van de schil van de sinaasappel en breng dit met de melk en vanillesuiker aan de kook.
2. Houd circa 10 minuten tegen de kook aan op de laagste stand.
3. Zeef de melk en zet opnieuw op de warmtebron.
4. Klop de custardpoeder, suiker en een paar eetlepels water door elkaar zonder klontjes en klop dit met een garde door de melk.
5. Breng aan de kook en laat op een lage stand 3 minuten zachtjes pruttelen.
6. Laat afkoelen.
7. Snijd de witte schil van de sinaasappel af en snijd de partjes voorzichtig tussen de vliesjes uit.
8. Vang het sap op en klop het sinaasappelsap door de custard.
9. Verdeel de helft van de speculaaskruimels over de glaasjes.
10. Schep een laagje custard erop en verdeel de stukjes sinaasappel en frambozen erover.
11. Verdeel de rest van de custard erover en zet afgedekt 30 minuten in de koelkast.
12. Bestuif intussen het werkvlak met poedersuiker en rol de marsepein uit tot 3-4 mm dik.
13. Maak mijtertjes en cadeautjes van de marsepein en steek ze op prikkers.
14. Klop de slagroom en verdeel over de glaasjes.
15. Bestrooi met de rest van de koekkruimels en steek de prikkers met marsepein erin.

TIP: Gebruik naar voorkeur blanke, rode en/of gele marsepein voor de garnering.

