



Ga je gourmetten met kerst, kies dan eens niet automatisch voor vlees, stokbrood en salade. Nee, dit jaar bereiden we een culinair kerstmenu in de pannetjes! De kerstgourmet-recepten bieden genoeg inspiratie om je gasten te verrassen met een anders-dan-anders gourmetsessie.

GOURMET KERSTRECEPTEN

voor 4 personen

Materiaal: gourmetstel

Varkenshaas met bosui

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 1 el sesamzaad
- ❖ 2 varkenshaasjes
- ❖ olijfolie
- ❖ 8 el woksau teriyaki
- ❖ 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Rooster wat sesamzaad in een droog, heet pannetje en houd apart.
2. Snijd varkenshaasjes in plakken van 3-4 cm dik.

Bereiden

3. Bak de plakken varkenshaas in een beetje olijfolie in het gourmetpannetje 2-3 minuten per kant.
4. Voeg 1 eetlepel teriyaki woksau toe en bak nog 1 minuut.
5. Bestrooi het vlees met ringetjes bosui en het sesamzaad.



Frittata met sjalot en truffel-tapenade

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 2 eieren
- ❖ 200 ml kookroom
- ❖ 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- ❖ 1½ el tapenade
- ❖ olijfolie
- ❖ 2 sjalotjes (in smalle ringen)
- ❖ aardappelschijfje (koelvers)

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Klop de eieren los met de kookroom.
2. Voeg knoflook, zout, peper en (truffel)tapenade toe.

Bereiden

3. Verhit een beetje olijfolie in het gourmetpannetje en bak sjalotjes en aardappelschijfjes.
4. Giet wat van het eimengsel erover en bak de tortilla in 3 minuten per kant lichtbruin.



Biefvinkjes met sinaasappeljus

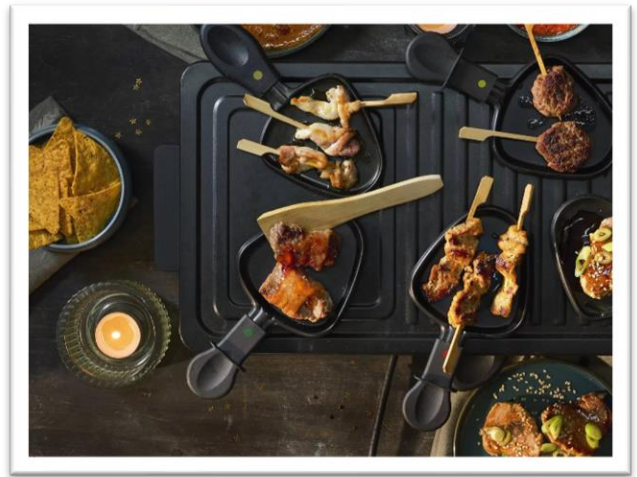
 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 4 plakjes bacon (in de lengte gehalveerd)
- ❖ 8 kleine biefstukken
- ❖ 4 el sinaasappelmarmelade
- ❖ 6 el appelsap *of*
- ❖ 3 el sinaasappelsap en 3 el sherry
- ❖ boter

ZO MAAK JE HET:

1. Wikkel de bacon om de biefstukjes.
2. Meng de sinaas-appelmarmelade met de appelsap (of sinaasappelsap en sherry) en houd apart.
3. Verhit een beetje boter in het gourmetpannetje en bak hierin de biefstukjes circa 2 minuten per kant.
4. Blus af met een scheutje van het marmelademengsel en maal peper erover.



Rodekoolkoekjes met appel

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ ½ rodekool (klein, in ragfijne reepjes)
- ❖ 2 appels (geschild, geraspt)
- ❖ 2 tl koekkruiden
- ❖ 4 el bloem
- ❖ 2 eieren (losgeklopt)
- ❖ boter of vloeibaar bakproduct
- ❖ honing
- ❖ tijm (fijnggehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de kool met de geraspte appels, koekkruiden, zout, peper, bloem en eieren.
2. Verhit boter of een vloeibaar bakproduct in het gourmetpannetje.
3. Schep een laagje van het koolmengsel erin, druk plat en bak de koekjes in 2--3 minuten per kant lichtbruin en gaar.
4. Lekker met honing gemengd met fijngehakte tijm.



Kabeljauw met citroensaus

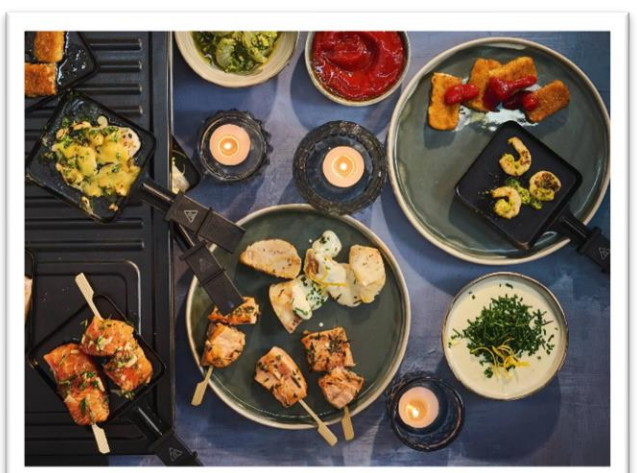
 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 1 citroen (rasp en sap)
- ❖ 2 tl bloem
- ❖ 200 ml kookroom
- ❖ 250 g kabeljauwfilets (in blokjes)
- ❖ olie
- ❖ ½ el bieslook (gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de citroenrasp met bloem, kookroom en zout en peper.
2. Kook in een steelpannetje zachtjes totdat de saus licht gebonden is.
3. Besprenkel blokjes kabeljauwfilet met citroensap.
4. Bestrooi met zout en peper en bak in een beetje olie 2-3 minuten per kant.
5. Schenk wat citroensaus erover en bestrooi met gehakte bieslook.



Reuzengarnalen met pesto en limoen

 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 1 limoen (rasp en sap)
- ❖ 4 el olijfolie
- ❖ 1 el pesto
- ❖ 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- ❖ 300 g wok-garnalen naturel (ontdood) of cocktailgarnalen

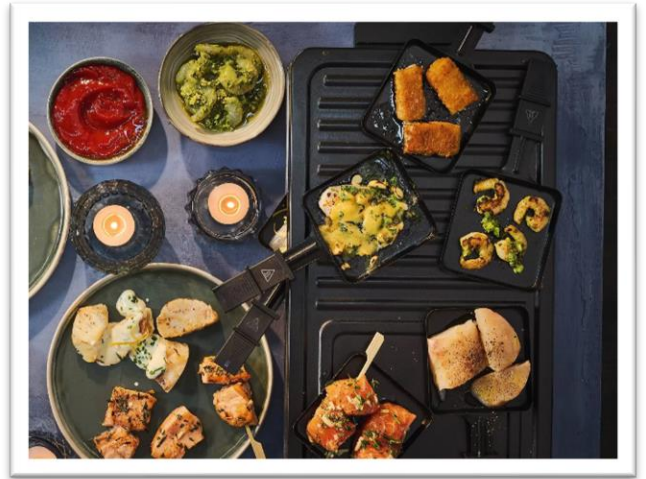
ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Meng de limoenrasp en -sap met olijfolie, pesto en knoflook.
2. Marineer hierin de wok-garnalen of cocktailgarnalen circa 30 minuten.

Bereiden

3. Rooster ze 3-4 minuten in het gourmetpannetje en keer halverwege om.



Groentepannetje met gegrilde halloumi

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 2 tl kurkuma
- ❖ 6 el Griekse yoghurt of volle kwark
- ❖ 1 courgette (in plakken)
- ❖ 1 aubergine (in plakken)
- ❖ 1 paprika (in ringen)
- ❖ olijfolie
- ❖ 1 pakje halloumi

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de kurkuma door de yoghurt of kwark.
2. Rooster de groenten op de plaat of in de pannetjes in een beetje olijfolie.
3. Rooster de plakken halloumi 1½ minuut per kant en leg ze op de groente.
4. Serveer de kurkumadip bij het groentepannetje.



Zalmspiesje met kruidenolie

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 250 g zalmfilets
- ❖ citroensap
- ❖ 5 el arachideolie
- ❖ 1 teentje knoflook (gehakt)
- ❖ 1 tl rozemarijn (gehakt)
- ❖ 1 tl tijm of gedroogde Italiaanse kruiden

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd zalmfilet in blokjes of repen en besprenkel met een beetje citroensap.
2. Maak een kruidenolie van de arachideolie, knoflook, rozemarijn, tijm (of gebruik de Italiaanse kruiden), zout en peper.
3. Schep de zalm erdoor en rijg aan prikkers.
4. Bak de zalm in circa 3 minuten rosé.
5. Keer halverwege om.



Knolselderijburgertjes met kikkererwten

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 4 el olijfolie
- ❖ 125 g wortels (in stukjes)
- ❖ 125 g knolselderij (in stukjes)
- ❖ 2 stengels bleekselderij (in stukjes)
- ❖ 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- ❖ 2 el sojasaus
- ❖ 1½ el pindakaas
- ❖ 1 tl ras el hanout
- ❖ 150 g kikkererwten (uitgelekt)
- ❖ 100 g paneermeel

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de burgertjes van tevoren.
2. Bak in 2 eetlepels olijfolie de wortel, knolselderij, bleekselderij, knoflook, zout, peper en sojasaus 3--4 minuten.
3. Schep in een kom en roer de pindakaas, ras el hanout en de kikkererwten erdoor.
4. Maal alles grof met een staafmixer.
5. Kneed 100 gram paneermeel erdoor en vorm kleine burgertjes ervan.
6. Bewaar afgedekt in de koelkast.

Bereiden

7. Verhit een beetje olijfolie in de pannetjes en bak de burgertjes tijdens circa 3 minuten per kant.



Stoofperenflappen met vanille-ijs

 25 + 90 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 500 g stoofpeer (geschild, in kwarten)
- ❖ 125 ml rode bessensap
- ❖ 1 kaneelstokje
- ❖ 1 steranijs
- ❖ 25 g suiker
- ❖ 6 plakjes diepvriesbladerdeeg (ontdooit, pakje)
- ❖ 1 ei (losgeklopt)
- ❖ 500 ml vanilleroomijs
- ❖ poedersuiker (om te bestrooien)

Materiaal: keukenpapier, bakplaat met bakpapier, ijsbolschep

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Leg de stoofperen in een pan en giet het bessensap en zo veel water erop dat de peren onderstaan.
2. Voeg het kaneelstokje, steranijs en suiker toe en stoof afgedekt 1 á 1½ uur op een lage stand, tot de peren zacht zijn.
3. Laat afkoelen.
4. Dit kan ook een dag van tevoren.

Bereiden

5. Verwarm de oven voor op 210°C.
6. Schep de stoofpeertjes uit de pan en snijd ze in stukjes.
7. Dep een beetje droog met keukenpapier.
8. Leg diagonaal in het midden op de plakjes deeg stukjes peer en vouw de deegplakjes tot een driehoek.
9. Druk de randen met een vork goed op elkaar of plak ze dicht met losgeklopt ei.
10. Leg de flapjes op de bakplaat en bestrijk met ei.
11. Bak de flappen circa 15 minuten in het midden van de oven goudbruin.
12. Serveer als nagerecht op een bordje met een bolletje ijs ernaast.
13. Bestrooi de perenflappen na het bestrijken met ei met amandelschaafsel.

TIP: Bestrooi de perenflappen na het bestrijken met ei met amandelschaafsel.



Bron: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)