



Heb je dit jaar zin in echte kerstklassiekers op tafel? Met deze klassiekers zit je in ieder geval al goed. Met de combinatie van deze drie classics heb je gegarandeerd een succesvol kerstdiner. Eet smakelijk!

KLASSIEKE KERSTRECEPTEN

voor 2 personen

Paté met port en paddenstoelen

Voorgerecht

 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 150 g wildpaté of roompaté
- ❖ 25 g roomkaas
- ❖ 1½ el port
- ❖ 1 snee brood (naar keuze)
- ❖ 25 g paddenstoelen (klein, schoongeveegd)
- ❖ ½ tl olijfolie
- ❖ ½ takje peterselie

Materiaal: keukenmachine of staafmixer, spuitzak (met gekarteld spuitmondje), 2 amuselepels of dessertlepels, stervormige steker



ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Maal de paté met de roomkaas en port in een keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde mousse.
2. Breng op smaak met peper en schep in een spuitzak.
3. Leg de mousse in de koelkast tot later gebruik.

Bereiden

4. Neem circa 15 minuten voor het serveren de spuitzak uit de koelkast.
5. Rooster intussen het brood tot toast en steek of snijd sterretjes eruit.
6. Snijd de paddenstoelen eventueel in de lengte door zodat aan beide kanten een steeltje blijft zitten.
7. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de paddenstoelen op een hoge stand kort.
8. Schud ze door de pan, schakel de warmtebron uit en laat afkoelen.
9. Leg de lepels naast elkaar klaar.
10. Spuit een rozetje paté op elke lepel.
11. Leg tegen elke rozet een paddenstoeltje en garneer met een plukje peterselie.
12. Serveer met sterretjes toast.

TIP: Deze mousse van paté is ook lekker met 1-2 eetlepels truffelpasta erdoor. Laat de port dan achterwege.

TIP: Deze mousse is natuurlijk ook geschikt om bij de borrel te serveren.

Mandarijn-witlofsalade met burrata

Voorgerecht

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 3 mandarijnen
- ❖ 1 stronkje witlof (blaadjes losgehaald)
- ❖ ¼ venkelknol (dun gesneden)
- ❖ ½ zoete ui of ui (in dunne halve ringen)
- ❖ ½ citroen (sap)
- ❖ ½ tl mosterd
- ❖ 2 el olijfolie
- ❖ 20 g veldsla
- ❖ 1 bol burrata of (buffel)mozzarella (gehalveerd)

ZO MAAK JE HET:

1. Verdeel de mandarijnen in partjes.
2. Meng de witlof met de venkel en ringen ui.
3. Klop het citroensap, de mosterd en olijfolie door elkaar.
4. Giet deze dressing over de witlofsalade.
5. Verdeel de veldsla over 2 diepe borden of kommen.
6. Leg de burrata erop.
7. Verdeel de witlofsalade eromheen en garneer met de partjes mandarijn.



Wildbouillon met gerookte eendenborst

Bijgerecht

 20 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ ¼ tl olijfolie
- ❖ ¼ sjalot (fijngesnipperd)
- ❖ ¼ pastinaak (geschild, in kleine blokjes)
- ❖ ½ el tijm
- ❖ ½ pot wildfond of vleesfond
- ❖ 50 g gerookte eendenborst

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en fruit hierin de sjalot 3 minuten op middelhoge stand.
2. Voeg de pastinaak en ½ eetlepel tijm toe en roerbak nog 1 minuut.
3. Voeg de fond en ½ pot water toe en laat circa 5 minuten zachtjes koken.
4. Breng de bouillon indien nodig op smaak met zout en peper of een stukje bouillontablet.
5. Snijd de eendenborst in zeer dunne plakjes en leg ze 2 minuten voor het serveren in de hete bouillon.
6. Neem de pan van de warmtebron en schep de bouillon in 2 kommetjes.
7. Bestrooi met nog wat tijm en peper en serveer direct.

TIP: Gebruik in dit recept ook eens gevogeltefond en vervang de eendenborst door dunne plakjes gerookte kipfilet.



Biefstuk met sjalotten-wijnsaus

Hoofdgerecht

 45 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 2 haasbiefstukken of biefstukken (van gelijk formaat)
- ❖ ¼ tl boter
- ❖ ¾ el olijfolie
- ❖ 2 grote salieblaadjes
- voor de saus**
- ❖ 20 g boter (in kleine blokjes, ijskoud)
- ❖ 2 sjalotjes (gepeld, in kwarten)
- ❖ ¼ teentje knoflook (geperst)
- ❖ ¼ laurierblaadje
- ❖ ½ salieblaadje (fijnggehakt)
- ❖ 150 ml volle rode wijn (fles)
- ❖ 100 ml runderfond (pot)

Materiaal: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Neem de biefstukken uit de koelkast en dep ze droog met keukenpapier.
2. Verwarm voor de saus een klontje van de boter in een (saus)pan op een lage stand en fruit de sjalotten in 5-8 minuten goudbruin en zacht.
3. Voeg de knoflook, laurier en gehakte salie toe en fruit nog een halve minuut mee.
4. Giet de wijn en fond in de pan en laat op middelhoge stand tot een derde inkoken.
5. Neem de laurier uit de pan en zet de saus weg tot later gebruik.

Bereiden

6. Verwarm de oven voor op 100°C.
7. Bestrooi het vlees rondom met zout en peper.
8. Verhit ¼ theelepel boter en ¼ eetlepel olie op middelhoge stand tot de boter niet meer bruist.
9. Zet de warmtebron iets hoger en schroei de biefstukken in een paar minuten rondom aan.
10. Leg het vlees op de bakplaat en schuif 5-10 minuten voor het serveren in de oven.
11. Verhit intussen weer ½ eetlepel olie in de pan en frituur de blaadjes salie 20 seconden per kant.
12. Leg ze op keukenpapier.
13. Verhit vlak voor het serveren de saus, maar laat niet koken.
14. Klop met een garde de rest van de boter erdoor om de saus te binden.
15. Klop eventueel nog wat extra boter erdoor voor een dikkere saus en breng op smaak met zout en peper.
16. Leg de biefstukken op voorverwarmde borden, schep er een lepel sjalottensaus bij en garneer met een blaadje salie.

TIP: Liever geen alcohol in de saus? Maak de saus dan op basis van runderfond en room.

TIP: Serveer bij dit recept een krokant ham-bakje met cranberrycompote en geroosterde zoete aardappel en spruitjes met hazelnoten.



Sibérienne met stoofpeer

Nagerecht

 30 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 1000 ml roomijs
- ❖ 1 grote cake
- ❖ 200 g stoofpeertjes (kant-en-klaar)
- ❖ 100 g witte chocolade (grof gehakt)
- ❖ 4 el koffielikeur
- ❖ 90 g eiwitten (koelvers)
- ❖ 150 g poedersuiker

Materiaal: ronde schaal (1½ l), vershoudfolie, gasbrandertje

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Laat het ijs buiten de diepvries in een half uur iets zachter worden.
2. Snijd intussen de cake in dikke plakken.
3. Snijd de stoofpeertjes in zeer kleine blokjes.
4. Roer het ijs los en meng de stukjes peer en chocolade erdoorheen.
5. Zet dit afgedekt in de koelkast.
6. Bekleed de schaal eerst met vershoudfolie en dan met een laag cake.
7. Besprenkel de cake met de likeur en vul de vorm op met het ijs.
8. Dek de schaal af en zet minimaal 2 uur in de diepvries (dit kan ook een dag van tevoren).

Bereiden

9. Verwarm de ovengrill voor.
10. Klop het eiwit met de helft van de poedersuiker half stijf en klop de rest van de suiker erdoorheen tot het eiwit glanst en rechtop blijft staan.
11. Neem de schaal met ijs uit de diepvries en stort op een ovenvast bord of schaal.
12. Verdeel het geklopte eiwit gelijkmatig, maar niet te netjes over de cake-laag.
13. Zet kort onder de grill om de punten van het eiwit te laten kleuren of gebruik een gasbrandertje.

TIP: Je kunt ook zelf eieren splitsen en dit eiwit gebruiken, het ei is dan niet gepasteuriseerd. Serveer dit nagerecht in dit geval liever niet aan ouderen, zieken, jonge kinderen of zwangere vrouwen omdat het eiwit niet goed wordt verhit.



Bron: boodschappen.nl