



Waarom zou je kiezen tussen vlees en vis als het ook allebei kan? In ons surf & turf kerstmenu combineren we in elke gang het beste van twee werelden. Zo maak je iedereen blij! De smaken van de verschillende gangen in dit kerstmenu zijn perfect op elkaar afgestemd. Bijzondere combinaties waar je indruk mee maakt.

SURF+TURF KERSTRECEPTEN

voor 2 personen

Gegratineerde mosselen met krokant spek

Voorgerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 500 g mosselen (gespoeld)
- ❖ ½ teentje knoflook (geperst)
- ❖ 40 g zachte boter
- ❖ ½ handje peterselie (fijnggehakt)
- ❖ 1 snee oud witbrood (zonder korst)
- ❖ 25 g ontbijtspek (fijnggehakt)

Materiaal: ovenschaal

zo **MAAK JE HET:**

1. Verwijder de kapotte mosselschelpen.
2. Kook de mosselen in een (mossel)pan afgedekt circa 7 minuten totdat alle schelpen open zijn.
3. Gooi eventuele dichte mosselen weg.
4. Meng de knoflook met de boter en peterselie en voeg ½ eetlepel van het kookvocht van de mosselen toe.
5. Verkruiemel het witbrood, eventueel in een keukenmachine, en schep het broodkruim met het ontbijtspek door de kruidenboter.
6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Maak de mosselen open en gooi de bovenste schelpen weg.
8. Leg de mosselen in een ovenschaal en schep wat van het botermengsel erop.
9. Gratineer circa 10 minuten in de oven en serveer direct.



Vissoep met kipgehaktballetjes

Voorgerecht

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 1 el olijfolie
- ❖ ½ ui (gesnipperd)
- ❖ 1 teentje knoflook (geperst)
- ❖ 50 ml witte wijn
- ❖ 1 tomaat
- ❖ 200 ml visbouillon
- ❖ 150 g kipgehakt
- ❖ 75 g gemengde zeevruchten (ontdooit, diepvries)
- ❖ klein handje bieslook (fijnggehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en bak hierin de ui en knoflook circa 3 minuten.
2. Blus af met de wijn en kook 2 minuten.
3. Kruis de tomaat in en dompel 'm onder in kokend water.
4. Spoel deze af met koud water, ontvel, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
5. Voeg de bouillon en blokjes tomaat toe aan de soeppan en laat 10 minuten pruttelen.
6. Breng intussen het gehakt op smaak met zout en peper en rol er kleine balletjes van.
7. Voeg de kipballetjes toe aan de soep en laat 5 minuten koken.
8. Voeg vervolgens de zeevruchten toe en kook deze nog 3 minuten mee.
9. Verdeel de soep over kommen en bestrooi met wat bieslook.



Hamrolletjes met krabmousse

Bijgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 1 blikje krab (uitgelekt)
- ❖ 125 ml crème fraîche of 125 g roomkaas
- ❖ 1 handje dille (fijnggehakt)
- ❖ ½ citroen (rasp en sap)
- ❖ 75 ml slagroom
- ❖ 8 plakken rauwe ham

Materiaal: spuitzak

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de krab met de crème fraîche, dille, citroenrasp en -sap en breng op smaak met zout en peper.
2. Klop de slagroom stijf en spatel voorzichtig door het krabmengsel.
3. Schep de krabmousse in een spuitzak.
4. Rol de plakken rauwe ham op tot rolletjes en spuit er wat van de krabmousse in.
5. Leg de rolletjes op een groot bord.

TIP: Ook lekker bij de borrel.



Surf & turf-spiesjes met gremolata

Hoofdgerecht 1

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 1 handje peterselie (fijnggehakt)
- ❖ 1 handje basilicum (fijnggehakt)
- ❖ 1 citroen (rasp en sap)
- ❖ 1 teentje knoflook (geperst)
- ❖ 50 ml olijfolie extra vergine en
- ❖ 2 el olijfolie extra vergine (om te bestrijken)
- ❖ 2 zalmfilets (in blokjes)
- ❖ 125 g chorizo (in plakjes, aan een stuk)

Materiaal: 4 spiesen of satéprikkers, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de peterselie met de basilicum, citroenrasp, -sap, knoflook en olijfolie.
2. Breng op smaak met zout en peper en houd apart.
3. Rijg de blokjes zalm en plakjes chorizo om en om aan spiesjes en bestrijk met olijfolie.
4. Verhit een grillpan en gril de spiesjes in circa 6 minuten gaar en goudbruin.
5. Keer halverwege.
6. Serveer de spiesjes met de gremolata.



Biefstuk met garnalen en bieslookboter

Hoofdgerecht 2

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 50 gram boter
- ❖ ½ teentje knoflook (geperst)
- ❖ 1 el bieslook (fijnggehakt)
- ❖ ¼ citroen (rasp)
- ❖ 2 (kogel)biefstukken (op kamertemperatuur)
- ❖ 200 g sperziebonen (afgehaald)
- ❖ 4 grote garnalen (ontdooit, ongepeld)
- ❖ ½ el peterselie (fijnggehakt)

Materiaal: keukenpapier, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng 40 gram boter met de knoflook, bieslook en citroenrasp en houd apart.
2. Dep de biefstukken droog met keukenpapier en bestrooi met zout en peper.
3. Verhit de rest van de boter in een koekenpan met dikke bodem.
4. Laat de boter goed heet worden en wacht tot het schuim wegtrekt.
5. Leg de biefstukken in de pan en houd ze in beweging.
6. Bak de biefstukken 2-3 minuten.
7. Zet de warmtebron iets lager als de boter te bruin kleurt.
8. Keer het vlees om en bak nog 2-3 minuten voor een medium biefstuk.
9. Wikkel de biefstukken in aluminiumfolie en laat even rusten op een warme plaats.
10. Kook intussen de sperziebonen in circa 7 minuten beetgaar.
11. Verhit een koekenpan op hoge stand en voeg 25 gram van de bieslookboter toe.
12. Bak de garnalen hierin in circa 6 minuten gaar en goudbruin.
13. Leg de biefstuk op een bord met de garnalen erbij.
14. Serveer met de sperziebonen, bestrooi met de peterselie en schep nog wat van de bieslookboter erop.



Crème karamel met rozemarijn en zeezout

Nagerecht

 45 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 50 g suiker
- ❖ ½ takje rozemarijn
- ❖ zeezout
- ❖ 1 ei (losgeklopt)
- ❖ 1 eidooier (losgeklopt)
- ❖ 1 zakje vanillesuiker
- ❖ 75 ml slagroom
- ❖ 75 ml melk

Materiaal: 2 timbaaltjes of eenpersoons ovenschaaltjes (ingevet), braadslede, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Verwarm een pan met dikke bodem.
2. Schep de suiker in de pan en zet deze zonder te roeren op een hoge stand.
3. Zet de pan zodra de suiker begint te verkleuren op middelhoge stand.
4. Neem de pan van de warmtebron zodra de suiker een goudbruine kleur heeft en voeg 1 eetlepel water, de rozemarijn en een snuf zeezout toe.
5. Roer door en laat 10 minuten staan.
6. Verwijder de rozemarijn uit de karamel, verdeel de karamel over de timbaaltjes en laat afkoelen.
7. Verwarm de oven voor op 180°C.
8. Klop de eieren en eidooiers los met de vanillesuiker.
9. Verwarm de slagroom en melk en voeg deze in een dun straaltje al roerend toe aan het eimengsel.
10. Schenk het mengsel door een zeef om eventuele klontjes te verwijderen.
11. Vul een braadslede of ovenschaal met een bodem warm water.
12. Giet het eimengsel in de timbaaltjes, zet ze in de braadslede en dek af met aluminiumfolie.
13. Zet circa 45 minuten in de oven tot de crème niet meer beweegt als je voorzichtig tegen de bakjes tikt.
14. Laat de crème karamel afkoelen en zet minimaal 4 uur in de koelkast (dit kan ook een dag van tevoren).
15. Snijd de crème voor het serveren rondom los door met een puntig mesje langs de rand van de bakjes te gaan.
16. Stort de crèmes op bordjes zodat de karamel eroverheen vloeit.

TIP: Zorg er bij deze crème karamel voor dat de timbaaltjes diep genoeg in het water staan, maar niet zo diep dat het water in de bakjes loopt. Pas ook op dat het water niet omhoog klotst wanneer je de schaal in de oven zet. Zo garen de puddinkjes in een lekker warm bad, ook wel au bain-marie genoemd.



Bron: boodschappen.nl