



Steeds meer mensen kiezen er bewust voor om minder vlees te eten. Een vegetarisch kerstmenu past daarom helemaal in deze tijd. Deze vegetarische kerstgerechten laten zien dat je ook heel goed een luxe kerstgevoel kunt creëren zonder vlees of vis.

VEGA KERSTRECEPTEN

voor 2 personen

Paddenstoelenquiches met truffelolie

Voorgerecht

 25 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 2 plakjes bladerdeeg (ontdooit)
- ❖ 1 eetlepel boter
- ❖ 100 g gemengde paddenstoelen (grof gehakt, schoongeveegd) en gemengde paddenstoel (om te garneren)
- ❖ ½ teentje knoflook (geperst)
- ❖ ½ tl rozemarijn
- ❖ 1 ei
- ❖ ½ tl truffelolie
- ❖ 50 ml crème fraîche
- ❖ 25 ml slagroom

Materiaal: muffinvorm (ingevet), bakpapier, blindbakkvulling

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Snijd een cirkel uit de plakjes bladerdeeg zodat ze in de holtes van de muffinvorm passen.
3. Prik met een vork in het deeg. L
4. eg steeds een velletje bakpapier erop en giet de blindbakkvulling erin.
5. Bak de bladerdeegbakjes circa 10 minuten in de oven.
6. Verwijder het bakpapier met de steunvulling en bak nog 5 minuten verder.
7. Laat afkoelen in de vorm.
8. Verhit intussen de boter en bak hierin de paddenstoelen, knoflook en rozemarijn.
9. Klop het ei los met de truffelolie en voeg de crème fraîche en room toe.
10. Klop glad.
11. Vul de deegbakjes in de vorm met de paddenstoelen en giet het eimengsel erop.
12. Leg een mooi plakje paddenstoel erop en bak de taartjes in de oven in circa 10 minuten gaar en goudbruin.
13. Serveer (lauw)warm.

TIP: Vervang de truffelolie in dit recept door notenolie.



Pecorino-wafeltjes met doperwtenvulling

Voorgerecht



20 + 8 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 50 g pecorino kaas (geraspt)
- ❖ ½ el maïzena
- ❖ 150 g diepvriesdoperwten
- ❖ 1 el ricotta
- ❖ ½ el olijfolie
- ❖ 1 el bieslook (fijnggehakt) en bieslook (om te garneren)
- ❖ ½ handje munt (gescheurd) en munt (om te garneren)

Materiaal: bakplaat met bakpapier, muffinvorm of 2 kommetjes, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de pecorino met de maïzena en verdeel de kaas in 2 bergjes met voldoende tussenruimte op de bakplaat.
3. Bak de kaas circa 8 minuten in het midden van de oven.
4. Neem met het bakpapier uit de oven en laat iets afkoelen.
5. Schep de wafeltjes als ze nog warm zijn met een spatel voorzichtig op de bolling van een omgekeerde muffinvorm of kommetje.
6. Druk voorzichtig erop tot een bakje en laat zo afkoelen tot ze hard zijn.

Bereiden

7. Blancheer de doperwten en spoel ze onder koud water af.
8. Houd 2 eetlepels doperwten apart en pureer de rest glad met de ricotta.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Klop de olijfolie en de kruiden erdoor.
11. Neem de wafeltjes uit de vorm en leg op borden.
12. Schep wat doperwtenspuree erin en bestrooi met de overige doperwten.
13. Garneer met een paar sprietjes bieslook en de muntblaadjes.

TIP: Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.



Romige pastinaak-preisoep met amandel

Bijgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 1 el boter
- ❖ ½ prei (in dunne ringen)
- ❖ 375 ml groentebouillon
- ❖ ½ el truffelolie of olie
- ❖ 1 el witte wijnazijn
- ❖ 250 g pastinaak (geschrapt, in stukjes)
- ❖ 200 ml room
- ❖ 2 el (gerookte) amandelen (grof gehakt)
- ❖ 2 takjes basilicum of kervel

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een soeppan en bak hierin de prei in circa 5 minuten zacht en lichtbruin.
2. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
3. Voeg de (truffel)olie, azijn en pastinaak toe.
4. Kook tot de pastinaak helemaal gaar is.
5. Giet de room erbij en pureer tot een gladde soep.
6. Schep de soep in kommen en garneer met de rest van de room, amandelen en basilicum.



Strudel zoete aardappel en rodekool

Hoofdgerecht

 30 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 125 gram zoete aardappels
- ❖ 2 bladeren rodekool
- ❖ 25 g gedroogde cranberry's
- ❖ ½ zoetzure appel
- ❖ ½ tl gedroogde rozemarijn
- ❖ 50 g cheddakaas (geraspt)
- ❖ 2 vellen filodeeg (grote)
- ❖ 25 g boter (gesmolten)
- ❖ 1 plakje ontbijtkoek (verkruid)
- ❖ 1 ei (losgeklopt)
- ❖ 50 ml slagroom

voor de hollandaisesaus

- ❖ 2 eidooiers
- ❖ 1 el citroensap
- ❖ 1 el witte wijnazijn
- ❖ 100 g boter

Materiaal: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Kook de ongeschildde, schoongeboende zoete aardappels circa 8 minuten in water met zout.
2. Neem uit de pan en spoel af onder koud water.
3. Laat afkoelen.
4. Snijd intussen de harde nerf uit de koolbladeren.
5. Kook ze 8 minuten in hetzelfde kookwater en laat afkoelen in koud water.
6. Schud goed uit en laat drogen tussen keukenpapier.

Bereiden

7. Laat 1 eetlepel cranberry's weken in een scheut kokend water.
8. Schil de voorgekookte zoete aardappels met een dunschiller en snijd of schaaf in flinterdunne plakjes.
9. Doe hetzelfde met de appel.
10. Schud alle aardappel- en appelplakjes samen met de gedroogde cranberry's, rozemarijn en cheddar om in een kom en bestrooi royaal met zout en peper.
11. Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking.
12. Maak de Hollandaisesaus.
13. Klop de eidooiers met een snufje zout en (witte) peper circa 1 minuut met de mixer.
14. Verwarm het citroensap en de azijn in een steelpan.
15. Verwarm de boter in een andere pan tot deze gesmolten is, maar niet verkleurd.
16. Giet het warme azijnmengsel in een klein straaltje bij de eidooiers en blijf voortdurend kloppen.
17. Giet dan de vloeibare boter in een dun straaltje bij de saus en blijf kloppen tot een mooie, gebonden saus ontstaat.
18. Laat afkoelen.
19. Verwarm de oven voor op 200°C.
20. Leg een vel filodeeg op een stuk bakpapier en bestrijk royaal met gesmolten boter.
21. Leg nog een deegvel erop en bestrijk weer met boter.
22. Herhaal dit met het overige filodeeg zodat er 4 met boter bestreken deegvellen op elkaar liggen.
23. Verdeel de ontbijtkoekkruiden over het deeg en leg de koolbladeren erop.
24. Druk goed plat.
25. Verdeel de aardappel- vulling erover en druk een beetje aan.
26. Rol het deeg met behulp van het bakpapier stevig op.
27. Bestrijk de rand met ei om goed te hechten en rol de strudel met de plakrand naar onderen op de bakplaat met bakpapier.
28. Bestrijk de strudel met ei en bak in het midden van de oven in circa 25 minuten gaar en goudbruin.
29. Zet de laatste 5 minuten de borden in de oven.
30. Pureer intussen de gewelde cranberry's met het weekwater.
31. Klop de slagroom bijna stijf met een snufje zout.
32. Verwarm de hollandaisesaus au bain-marie.
33. Klop de gepureerde cranberry's erdoor en spatel ten slotte de geklopte slagroom voorzichtig door de saus.
34. Snijd de strudel in 2 stukken en serveer op de warme borden met de saus erbij.

TIP: Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.



Frangipanetaartje peer en sinaasappel

Nagerecht

 20 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ bloem (om te bestuiven)
- ❖ 1 handpeer (rijpe)
- ❖ 2 plakjes bladerdeeg (ontdooit)
- ❖ 1 el sinaasappelmarmelade
- ❖ poedersuiker (om te bestuiven)
- ❖ **voor de vulling**
- ❖ 50 g blanke amandelen of amandelmeel
- ❖ 50 g fijne tafelsuiker
- ❖ 25 g boter
- ❖ 1 ei
- ❖ 1 druppel amandelaroma (bakproducten)

Materiaal: keukenmachine, 2 eenpersoons taartvormpjes (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Maal voor de vulling de amandelen met de suiker in de keukenmachine tot een fijn gruis.
2. Voeg de boter toe en mix tot deze is opgenomen.
3. Voeg het ei en het amandelaroma toe tot alles is gemengd tot een glad mengsel.
4. Zet in de koelkast.

Bereiden

5. Verwarm de oven voor op 200°C.
6. Bestuif de taartvormpjes met bloem.
7. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd deze peer in 8 partjes.
8. Druk de plakjes bladerdeeg in de vormpjes en laat het deeg overhangen.
9. Verdeel de amandelvulling erover en schik de partjes peer erbovenop.
10. Snijd overtollig deeg naar wens eventueel eraf.
11. Bak de taartjes laag in de oven in 20-25 minuten goudbruin.
12. Neem uit de oven en laat ze afkoelen.
13. Verwarm de sinaasappelmarmelade met 1 eetlepel water in een (steel)pan tot het mengsel vloeibaar is, maar laat niet koken.
14. Bestrijk de peertjes met deze gelei en laat 30 minuten rusten.
15. Bestuif de taartjes met poedersuiker.

TIP: De sinaasappelmarmelade in dit recept geeft deze taartjes een klein beetje bitterheid. Een heel goede combinatie bij de smaak van de amandelen. Maar houd je niet zo van bitter, bestrijk de taartjes dan met warme abrikozenjam voor een lekker zoet laagje.



Bron: boodschappen.nl