



Een goed stuk vlees is typisch kerst. Pak dit jaar helemaal uit en kies voor een kerstmenu met verschillende soorten vlees. Combineer deze vleesgerechten met verse groenten, en je zet een feestelijk menu op tafel.

VLEES KERSTRECEPTEN

voor 2 personen

Bietensoep met spekjes en bieslookroom

Voorgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 2 el olijfolie
- ❖ 1 ui (gesnipperd)
- ❖ 1 stengel bleekselderij (in boogjes)
- ❖ 1½ teentje knoflook (fijnggehakt)
- ❖ 350 g gekookte bieten
- ❖ 250 ml kippenbouillon
- ❖ 100 g gerookte spekreepjes
- ❖ 100 g roomkaas
- ❖ 100 ml slagroom
- ❖ ½ bosje bieslook (fijngesneden)

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de helft van de olie en bak hierin de ui en bleekselderij 8-10 minuten op middelhoge stand.
2. Voeg de knoflook en bieten toe en bak 5 minuten verder.
3. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
4. Kook circa 10 minuten zonder deksel op de pan en pureer vervolgens tot een gladde soep.
5. Verhit intussen de rest van de olie in een koekenpan en bak de spekreepjes krokant.
6. Roer de roomkaas los met de helft van de slagroom.
7. Klop de rest van de slagroom lobbige en voeg in twee delen toe aan de roomkaas.
8. Houd 1 theelepel bieslook apart en roer de rest van de bieslook door de roomkaas.
9. Schep de soep in kommen en garneer met de spekjes.
10. Maak een quenelle of bolletje van de bieslookroom en leg in het midden van de soep.
11. Bestrooi met de rest van de bieslook.



Amuse van gerookte makreel

Voorgerecht

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 100 g gerookte makreelfilets
- ❖ 1 el zure room
- ❖ 1 tl citroenrasp
- ❖ 1 tl citroensap
- ❖ 4 takjes dille (grof gehakt) en
- ❖ 2 toefjes dille (om te garneren)

Materiaal: kookring

ZO MAAK JE HET:

1. Trek het vel van de makreel en verwijder eventuele graatjes.
2. Snijd de vis fijn en meng met de zure room, citroenrasp, -sap, gehakte dille en peper.
3. Verdeel over de kookring en maak zo 2 taartjes.
4. Garneer met een takje dille.

TIP: Lekker met stokbrood of toast.



Rosette van kip en gerookte zalm

Bijgerecht

 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 2 kipfilets
- ❖ 4 plakjes gerookte zalm
- ❖ 12 basilicumblaadjes
- ❖ 100 ml kippenfond
- ❖ ½ citroen (sap)
- voor de wortelspaghetti**
- ❖ ½ bol knoflook
- ❖ 50 ml olijfolie
- ❖ 400 g winterwortel (geschild)
- ❖ 2 el bieslook (fijngenhakt)

Materiaal: vershoudfolie, keukengaren, ovenschaal (ingevet), magnetronfolie, spiraalsnijder of dunschiller

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Snijd de kipfilets aan de platte kant in en klap de filets open.
2. Leg er een stukje vershoudfolie op en sla de filets met de zijkant van een keukenmes of koekenpan een beetje platter.
3. Snijd de kipschnitzels in de lengte doormidden.
4. Maal wat peper over de kip en leg op elke reep een plakje zalm en 3 basilicumblaadjes.
5. Rol de kipfilet op en knoop vast met keukengaren.

Wortelspaghetti

6. Snijd een stukje van de bovenkant van de knoflook en leg in een schaal.
7. Maal er wat zout en peper over en giet 2 eetlepels water erbij.
8. Dek af met folie en zet op half vermogen circa 5 minuten in de magnetron.
9. Controleer of de knoflook zacht is, laat anders nog 3-5 minuten langer garen.
10. Laat afkoelen en knijp de gare knoflook uit de teentjes.
11. Prak het vruchtvlees fijn met de olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
12. Snijd of schaaf de wortel met een spiraalsnijder of dunschiller in dunne (spaghetti)slierten.

Bereiden

13. Verwarm de oven voor op 200°C.
14. Zet de kiprolletjes rechtop in de ovenschaal en giet de fond en het citroensap erlangs.
15. Braad de rosettes in de oven in circa 20 minuten gaar.
16. Neem ze uit de jus en leg op voorverwarmde borden.
17. Bind de jus eventueel met een klontje koude boter.
18. Serveer de rosettes met wortelspaghetti en schenk de jus erover.



Tartine met avocado en maanzaad

Hoofdgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ ½ avocado
- ❖ 1 tl olijfolie
- ❖ 1 tl limoensap
- ❖ ½ rode peper (in ringetjes) (optioneel)
- ❖ 2 blaadjes ijsbergsla
- ❖ 100 ml zonnebloemolie (om te frituren)
- ❖ 1 grote tortillawrap
- ❖ 1 el maanzaad
- ❖ 2 takjes koriander (grof gehakt)

Materiaal: hapjespan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schep met een lepel het vruchtvlees uit de avocado en snijd het in kleine blokjes.
2. Meng met de olijfolie, limoensap en rode peper.
3. Breng op smaak met zout en eventueel peper.
4. Snijd de sla in fijne reepjes.
5. Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan.
6. Snijd of knip intussen met behulp van een groot glas 2 cirkels uit de tortillawrap.
7. Frituur ze kort om en om in de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Leg de warme tartines op borden en verdeel de slareepjes erover.
9. Schep de avocadosalsa erop en bestrooi met het maanzaad.
10. Garneer met de koriander.



Amandel-semifreddo met sinaasappel

Nagerecht

 20 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 2 el suiker
- ❖ 1 biologische sinaasappel (of een normale maar dan schoongeboend)
- ❖ 20 g amandelschaafsel
- ❖ 200 ml slagroom
- ❖ 1 el honing
- ❖ 2 el amandellikeur

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Verwarm de suiker op een lage stand met 4 eetlepels water tot de suiker volledig is gesmolten.
2. Snijd intussen met een dunschiller de oranje schil van de sinaasappel af en snijd dunne reepjes van de schil.
3. Giet kokend water erop en laat circa 5 minuten staan.
4. Giet af en laat de sinaasappelschilletjes circa 10 minuten zachtjes koken in de siroop.
5. Rooster intussen het amandelschaafsel in een droge, hete koekenpan.
6. Schep de schilletjes uit de siroop op een bordje en laat afkoelen.
7. Klop intussen de slagroom met de honing en likeur stijf.
8. Schep de sinaasappelschilletjes en de helft van het amandelschaafsel erdoor.
9. Verdeel dit mengsel over 2 bekertjes, zet afgedekt in de diepvries en laat in circa 4 uur bevriezen.

Bereiden

10. Neem de bekertjes uit de diepvries.
11. Snijd de witte schil van de sinaasappel helemaal weg en snijd de partjes vruchtvlees uit de vliesjes.
12. Keer de bekertjes om op een dessertbordje en neem de bekertjes voorzichtig van het ijs.
13. Leg de partjes sinaasappel erbij en bestrooi met de rest van het amandelschaafsel.

