



KOKEN MET EEN BUDGET

BUDGET KERSTMENU

Limabonen met dragonolie en citroen

HAPJE

🕒 25 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 40 ml hazelnootolie
- 🛒 ½ bosje dragon
- 🛒 1 flinke teen knoflook, fijngesneden
- 🛒 zest van 1 citroen, sap van ½ citroen
- 🛒 1 blikje witte limabonen, uitlekgewicht 225 g
- 🛒 50 g blanke hazelnoten, geroosterd en grof gehakt

MATERIAAL: zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de olie samen met 3 takjes dragon, de knoflook en de helft van de citroenzest.
2. Laat op heel zacht vuur ± 15 minuten trekken.
3. Doe intussen de bonen in de zeef en spoel ze goed af.
4. Doe de bonen in een kom en zeef de boter boven de kom.
5. Houd een mooi takje dragon apart, snijd de rest van de dragonblaadjes grof.
6. Schep de dragon samen met het citroensap, de rest van de zest, zout en versgemalen peper door de bonen.
7. Laat nog 5-10 minuten intrekken.
8. Bestrooi met de hazelnoten en wat extra dragon.



Hartige tarte tatin met sjalotjes

VOORGERECHT

🕒 55 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 50 g rietsuiker
- 🍷 150 ml rode wijn bijv. Merlot
- 🍷 5 plakjes bladerdeeg ontdooid
- 🍷 1 sjalotten netje à 500 g, gehalveerd
- 🍷 1 ei losgeklopt
- 🍷 150 g veldsla
- 🍷 150 g Franse kaas bijv. roombrie, zachte geitenkaas, chaumes of port salut, in blokjes
- 🍷 100 g walnoten grof gebroken
- 🍷 4 el olijfolie extra vierge

MATERIAAL: dichte taartvorm met gladde iets hogere (3-4 cm) wand van 24-26 cm Ø ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de suiker en wijn tot de helft in en tot het siropig wordt.
2. Neem de wijnsiroop van het vuur.
3. Verwarm intussen de oven voor op 200°C.
4. Leg de plakjes deeg op elkaar en laat elk lapje steeds iets verspringen, zo rolt het makkelijker uit tot een ronde lap.
5. Rol het deeg uit tot een lap van 30 cm Ø.
6. Schenk de wijnsiroop in de vorm en draai de vorm zodat de hele bodem met siroop is bedekt.
7. Leg de sjalotten op het snijvlak dicht tegen elkaar aan in de siroop.
8. Leg de deeglap over de sjalotten en vouw het overhangende deeg naar binnen toe weg, tussen de rand van de vorm en de sjalotten in.
9. Bestrijk het deeg met ei en prik met de punt van een scherp mes enkele keren in het deeg.
10. Bak de tarte tatin in de oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar.
11. Was en droog intussen de veldsla.
12. Mocht je nog een sjalotje over hebben, snijd het fijn en meng met de kaas en de noten door de salade.
13. Maak de salade aan met olijfolie en zout en peper.
14. Neem de hartige tarte tatin uit de oven.
15. Leg een schaal erop en keer ze samen, pas op er kan wat hete siroop uitlekken.
16. Snijd de sjalottentaart aan tafel in punten en serveer met de salade.



Geroosterde tomatensoep met druiven, walnoot en ricotta

TUSSENGERECHT

🕒 40 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 500 g rijpe tomaten
- 🍅 3 laurier, verse blaadjes
- 🍅 ½ el angostura bitters (slijter)
- 🍅 100 ml milde olijfolie
- 🍅 3 uien, in halve ringen
- 🍅 4 el sherry, oloroso of andere sherry
- 🍅 75 g walnoten
- 🍅 1 tros, liefst kleine blauwe druiven
- 🍅 100 g ricotta, verkruimeld
- 🍅 fleur de sel, naar smaak
- 🍅 walnootolie, flinke scheut

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden: kan 1 dag van tevoren.

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de tomaten op een bakblik en verdeel de laurier er boven, verkruimel een beetje.
3. Druppel er de angostura bitters en wat van de olie over en bestrooi met zout en peper.
4. Rooster de tomaten 25 minuten in het midden van de oven, tot ze licht blakeren.
5. Verhit de rest van de olijfolie in een soeppan en bak de uien 10 minuten op middelhoog vuur al omscheppend goudbruin.
6. Blus af met de sherry.
7. Neem de tomaten uit de oven en verwijder de laurier.
8. Voeg de tomaten toe aan de uien in de pan en giet er nog 500 ml water bij.
9. Kook op laag vuur tot een dikke soep (voeg eventueel nog een scheutje water toe).
10. Neem de pan van het vuur, pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.
11. Laat afkoelen en bewaar afgedekt koel tot gebruik.
12. Rooster intussen de walnoten in een hete koekenpan knapperig en hak ze fijn.
13. Bewaar in een goed afgesloten bakje.

Bereiden

14. Begin 30 minuten van tevoren.
15. Verwarm de oven voor op 200°C.
16. Knip de druiventros in kleinere trosjes en leg ze op de bakplaat.
17. Grill de druiven (liefst aan de tros) 15 minuten in de oven.
18. Verwarm intussen de tomatensoep al roerend zachtjes.
19. Verdeel de tomatensoep over kommen, doe in elke kom een stukje druiventros (knip los), wat walnoten, een schepje ricotta, bestrooi met wat fleur de sel en besprenkel met walnootolie.



Pithivier met knolselderij, pompoen en snijbiet met sjalot-bietensaus

HOOFDGERECHT

⌚ 45 + 80 minuten + 3½ uur

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g knolselderij geschild en in ½ cm-blokjes
-  350 g flespompoen met schil zonder zaden en pitten, in ½ cm-blokjes
-  1½ teen knoflook fijngesneden
-  2 takjes rozemarijn naaldjes gerist
-  4 el olijfolie
-  40 g pecannoten
-  125 g gekookte spelt
-  ½ bio citroen alleen de rasp
-  3 takjes oregano blaadjes fijngesneden
-  2 a 4 grote snijbietbladeren (boerenmarkt)
-  2 rollen koelvers bladerdeeg bTante Fanny
-  1 eidooier losgeklopt
-  1 el nigella-zaad (optioneel)
- voor de saus**
-  1½ rode ui in parten
-  2 sjalotten in parten
-  ½ teen knoflook
-  1½ el olijfolie
-  150 ml bietensap
-  1½ el sojasaus
-  1 laurierblaadje

MATERIAAL: staafmixer, bakplaat + bakpapier, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Verdeel de knolselderij, pompoen, knoflook en rozemarijnnaaldjes over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Besprenkel met 2 el olijfolie en zout en peper, meng alles goed en rooster ± 40 minuten in de oven
4. Hak intussen de pecannoten fijn en meng met de gekookte spelt in een kom, voeg de citroenrasp en oregano toe en breng op smaak met peper en zout en de rest van de olijfolie.
5. Blancheer het snijbietblad in gezouten water en laat uitlekken op keukenpapier.
6. Haal het knolselderijpompoenmengsel uit de oven en laat even afkoelen.
7. Stamp 2-3 el van het mengsel grof en meng daarna met de rest door het speltmengsel.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Leg 2 grote stukken plasticfolie op je werkblad en leg op elk vel 1-2 snijbietbladeren die elkaar iets overlappen.
10. Verdeel het knolselderij-pompoen-speltmengsel in 2 porties en leg elke portie in het midden van het snijbietblad. Verpak het mengsel met het snijbietblad.
11. Trek de punten van de plasticfolie naar elkaar toe en draai de folie in tegengestelde richting, zodat je een pakketje krijgt.
12. Knoop de folie dicht en bewaar de pakketjes minimaal 1 uur in de koelkast.
13. Verwarm de oven voor op 200°C.
14. Verdeel voor de saus de rode ui, sjalot en knoflook over een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met de olijfolie en rooster ze in 20-30 minuten zacht en gaar.
15. Neem uit de oven en doe samen met het bietensap, sojasaus en laurier in een pan.
16. Verwarm op middelhoog vuur ± 10 minuten.
17. Haal de pan van het vuur, haal de laurier eruit en pureer tot een gladde saus.
18. Wil je de saus nog gladder? Haal hem dan door een fijne zeef.
19. Breng de saus op smaak met peper en zout en eventueel wat extra sojasaus.
20. Neem de rollen bladerdeeg uit de koelkast en snijd uit elke rol 1 cirkel van ± 12 cm Ø en 1 cirkel van ± 18 cm Ø. Verdeel de kleine cirkels over 2 met bakpapier beklede bakplaten.
21. Haal de pakketjes snijbiet uit de plasticfolie en leg ze met de bolle kant omhoog in het midden van de bladerdeegcirkels.
22. Bedek ze elk met een grote bladerdeegcirkel.
23. Druk de randen aan met de tanden van een vork.
24. Bestrijk de pithiviers met de losgeklopte eidooier en laat 10 minuten staan.
25. Snijd daarna met een scherp mesje een waaierpatroon in de bovenkant van de pithivier: begin vanuit het midden en kerf in waaivorm steeds naar beneden.



26. Bestrijk ze met losgeklopt ei en bestrooi met zout en eventueel wat nigella-zaad.
27. Bak de pithiviers in 35-40 minuten goudbruin en gaar in de oven.
28. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten.
29. Verwarm intussen de saus en serveer de pithiviers met de saus.

TIP: Je kunt de vulling voor de pithiviers 1 dag eerder maken en bewaren in de koelkast. Haal ze op de dag zelf uit de koeling en maak de pithiviers verder af. Je kunt dit ook 's ochtends doen en de pithiviers afgedekt met bakpapier bewaren en een halfuur voor je ze bakt met losgeklopte eidooier bestrijken, met zout bestrooien en afbakken. De saus kun je minimaal 2 dagen eerder maken: bewaar goed afgesloten en koel.

Meringuerol

NAGERECHT

🕒 45minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

voor de meringue

- 🍰 4 eiwitten
- 🍰 ¼ tl zout
- 🍰 225 gr suiker
- 🍰 1½ tl maïzena

voor de vulling

- 🍰 250 ml slagroom
- 🍰 30 gr suiker
- 🍰 1 zakje slagroomversteviger
- 🍰 400 gr vers rood fruit schoongemaakt

ook nodig

- 🍰 poedersuiker om te bestuiven

MATERIAAL: bakplaat + bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een diepe bakplaat van 25x35 centimeter met bakpapier.
2. Doe de eiwitten en het zout in een kom en klop deze stijf op.
3. Voeg zodra de eiwitten schuimig beginnen te worden, lepel voor lepel de suiker toe.
4. Klop door tot het eiwit stijf is en er geen suikerkorrels meer in de meringue te voelen zijn.
5. Klop als laatste de maïzena door het opgeklopte eiwit.
6. Verdeel het eiwit over de bakplaat en strijk dit glad.
7. Bak de meringue 18-23 minuten, tot deze lichtbruin is.
8. Laat de plak vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur.
9. Keer de meringue om op een nieuw stuk bakpapier en verwijder voorzichtig het oude bakpapier dat nu bovenop ligt.
10. Klop de slagroom met de suiker en slagroomversteviger stijf op.
11. Bestrijk de plak met de slagroom, maar laat hierbij een stuk van ongeveer 5 centimeter aan de korte kant onbedekt. Verdeel het fruit over de slagroom en rol de plak op vanaf de korte zijde, beginnend bij de kant met de vulling.
12. Zorg dat de naad van de meringuerol aan de onderkant zit en bestuif de rol licht met poedersuiker.

TIP 1: Zorg er voor dat zowel de kom als de garde(s) die je gebruikt voor het opkloppen van het eiwit vetvrij zijn. Ook de eidooier bevat vet, dus zorg dat er geen spoortje dooier in het eiwit zit. Als er wel vet in het mengsel terecht komt krijg je de meringue niet stevig genoeg. Je kunt de kom en garde(s) extra ontvetten met citroensap.

TIP 2: Extra smaakje aan de room De slagroom kun je extra op smaak brengen. Klop daarvoor - als de room bijna stijf is - bijvoorbeeld het merg van ½ vanillestokje, 1 ½ tl gemalen anijszaad of de rasp van ½-1 sinaasappel door de slagroom.

TIP 3: Andere vulling In plaats van rood fruit kun je de rol ook vullen met stukjes (uitgelekte) stoofpeer, gekarameliseerde appelstukjes of stukjes ander zacht fruit.

TIP 4: Voorbereiden Vul de rol bij voorkeur pas vlak voor het serveren met de slagroom en het fruit, dan is de meringuerol op z'n lekkerst! Je kunt de meringue al wel eerder op de dag bakken en afgedekt met plasticfolie bewaren.

Bron: deliciousmagazine.nl

