



Mediterraans kerstmenu met kleine hapjes

Je hoeft uiteraard niet alles te maken, kies eruit wat je lekker vindt.

Wil jij dit jaar ook een kerstmenu op tafel toveren met lichte gerechten die puur en vol van smaak zijn? Dan is een Mediterraans kerstmenu misschien ook wel iets voor jou! Alle gerechten zijn makkelijk voor te bereiden en met de kleine hapjes op tafel is de sfeer gelijk ongedwongen. Alle gerechtjes zijn voor op circa 4 personen om te delen, bepaal zelf hoeveel je er nodig hebt voor je gezelschap.

Ook al zijn de hartige gerechten allemaal vrij bewust (sommigen zelfs gezond), we eindigen het diner wel met een knaller. Ik maakte namelijk een torta caprese met chocolade, amandel en sinaasappel die perfect is als zoete afsluiter van dit festijn.

Kerst antipasti schotel

Deze antipasti schotel is vegetarisch en combineert gemarineerde groenten met romige burrata en kruidige rucola. Serveer 'm met knapperige crackers.

2 - 4 PERSONEN

15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 geroosterde paprika (uit pot of zelfgemaakt)
- ½ el balsamicoazijn
- zeezout
- 15 gr rucola
- olijfolie
- ½ bio sinaasappel, sap en rasp
- 75 g mini burratine of mini buffelmozzarella bolletjes
- 6 kapper appeltjes
- 25 gr groene olijven
- 50 gr artisjokharten, zonder de olie uit het potje
- 5 gr pistachenoten, grof gehakt
- zwarte peper
- serveer erbij: crackers zoals scrocchi of andere knapperige crackers



ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding:

1. Snijd alles een dag eerder, bewaar in aparte bakjes afgedekt in de koelkast.
2. Maak de salade vlak voor serveren op.

Bereiding:

3. Snijd de geroosterde paprika in repen, meng met de balsamicoazijn en een snufje zeezout.
4. Laat even staan om te marineren.
5. Verdeel de rucola over een grote schaal en maak deze aan met een beetje olijfolie, wat sinaasappelsap, zout en peper.
6. Verdeel de bolletjes burrata over de rucola en verdeel de geroosterde paprika, kapper appeltjes, olijven en artisjokharten rondom.
7. Garneer het geheel met de pistachenoten, geraspte sinaasappelschil en zwarte peper.
8. Serveer de antipasti met de crackers.

Bagna cauda (anjosvisdip) met groenten

Bagna cauda is een warme, boterige dip op basis van ansjovis en knoflook waar je knapperige en/of geroosterde groenten in dipt. Ook brood kun je er in dippen, maar dat maakt het wel wat zwaarder op de maag. Dus ik zou het lekker bij groenten houden.

2 - 4 PERSONEN

🕒 30 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 2 tenen knoflook
- 🥬 25 ml olijfolie
- 🥬 15 gr boter
- 🥬 3 ansjovisfilets, grof gehakt
- 🥬 zwarte peper
- 🥬 200 – 300 g groenten om mee te dippen, denk aan: geroosterde bloemkoolrosjes of knolselderij frietjes (15 minuten geroosterd op 200 graden met olijfolie en zout), rauwe bleekselderij, witlof of radicchio, rettich, wortel, paprika of radijsjes



ZO MAAK JE HET:

Voorbereiding:

1. Bereid alle groenten voor en bewaar deze afgedekt in de koelkast tot gebruik.
2. Zorg dat ze op kamertemperatuur zijn voordat je serveert.
3. De bagna cauda dip maak je op het laatste moment.

Bereiding:

4. Pel de knoflook, halveer de teentjes en snijd de lichtgroene kern eruit.
5. Deze kan wat bitter smaken en daarom heb je die nu niet nodig.
6. Hak de knoflook helemaal fijn, of pureer deze.
7. Verwarm de olijfolie in een steelpannetje op laag vuur en smelt de boter erin.
8. Als deze gesmolten is voeg je de knoflook en ansjovisfilets toe.
9. Laat dit 5 minuten smoren op laag vuur terwijl je af en toe roert.
10. De knoflook zal zacht worden en de ansjovis lost helemaal op in het vet.
11. Zet het vuur niet te hoog, want dan verbrand je de knoflook of zelfs je boter.
12. Beter iets langer op lager vuur laten smoren, dan dat het te snel gaat.
13. Breng verder op smaak met een flinke snuf zwarte peper.
14. Zet de bagna cauda in een aardewerkpotje op tafel.
15. De dip is het lekkerste als deze nog warm is, dus idealiter staat het potje op een warmhoudplaatje of met een kaarsje eronder.
16. Plaats rondom alle dipgroenten zodat iedereen zelf kan dippen.

Mediterrane viskoekjes met saffraan-mayonaise

Deze viskoekjes maak je heel makkelijk zelf met kabeljauw, aardappel, ei, paneermeel en smaakmakers. Je bakt ze daarna in de olijfolie en ze worden geserveerd met saffraan-mayonaise. Je kunt ook zelf aioli maken, deze gaat super goed samen met de viskoekjes.

2 - 4 PERSONEN

🕒 30 minuten + koelen

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 300 gr kabeljauwfilet



- 🍷 1 gekookte bloemige aardappel, circa 75 gr
- 🍷 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 🍷 1 ei
- 🍷 2 – 4 el paneermeel
- 🍷 1 tl geraspte citroen
- 🍷 1 el verse dille, fijngehakt
- 🍷 zout
- 🍷 zwarte peper
- 🍷 100 gr Belgische mayonaise
- 🍷 plukje saffraandraadjes (circa 5), geweekt in 1 el warm water

MATERIAAL: keukenmachine, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding:

1. Maak de viskoekjes (ongebakken) en saffraan-mayo een dag van tevoren.
2. Bewaar afgedekt in de koelkast en bak ze vlak voor het serveren.

Bereiding:

3. Meng de kabeljauw, gekookte aardappel, knoflook, ei, 2 el paneermeel, citroenrasp en dille met een goede snuf zout en wat peper in de keukenmachine.
4. Pureer helemaal fijn tot een stevige massa.
5. Voeg gerust nog wat extra paneermeel toe als je het mengsel nog te vochtig vindt.
6. Je moet het in je handen kunnen vormen tot een balletje.
7. Vorm er daarna kleine balletjes van (iets kleiner dan een ping pong bal) en leg ze naast elkaar op een bord.
8. Je haalt 16 – 20 balletjes uit het mengsel, afhankelijk van hoe groot je de balletjes maakt.
9. Maak je handen altijd licht vochtig, dan gaat het makkelijker.
10. Zet het bord 30 minuten in de koelkast zodat ze kunnen rusten (je kunt dit ook al de avond ervoor doen).
11. Bak de viskoekjes in een laagje olijfolie in een koekenpan.
12. Doe dit in twee batches, want het lukt niet in één keer.
13. Plet ieder bolletje zodat ze wat platter worden en het echt viskoekjes zijn.
14. Als ze aan iedere kant mooi goudbruin zijn, dan zijn de koekjes klaar.
15. Het heeft 3 tot 4 minuten per kant nodig.
16. Meng ondertussen de geweekte saffraan (inclusief het vocht) met de mayonaise voor de saffraan-mayo.

Warme flatbreads met geroosterde paprikadip en hummus

Tijdens het maken van dit mediterrane kerstmenu hield ik nog een halve pot geroosterde paprika's over. Ik besloot daar een geroosterde paprikadip van te maken die qua receptuur afgeleid is van de Spaanse romesco saus.

Ook maakte ik hummus, want die kan niet ontbreken in een Mediterraans kerstmenu. Daarvoor ben ik flink aan het experimenteren geweest, want ik wilde 'm wel makkelijk maken (oftewel geen kikkererwten weken), maar ik bleef maar geen romige hummus krijgen (op de foto zie je ook een eerdere variant die ik nog te grof vond). Totdat ik de tip las op deze blog om de kikkererwten uit blik eerst nog 20 minuten te koken met een beetje baking soda. Ze worden dan veel zachter (want vaak zijn gekookte kikkererwten uit blik/pot/pak nog net te hard daarvoor), wat resulteert in een zijdezachte hummus. En ja, dat werkt! Ik kookte ze en maakte vervolgens mijn meest favoriete blend voor deze hummus.

Je serveert beide dips met warme flatbreads die je gewoon in de winkel of bij een Turkse/Mediterraanse bakker hebt gekocht.



2 – 4 PERSONEN

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Ingrediënten geroosterde paprikadip:

-  40 gr blanke amandelen
-  120 gr geroosterde paprika uit pot, uitgelekt
-  1 teentje knoflook, grof gehakt
-  ½ Spaanse peper (dat geeft pit, je kunt ook iets minder doen of deze eruit laten)
-  1 tl rode wijnazijn
-  olijfolie extra vergine
-  zout
-  zwarte peper

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding geroosterde paprikadip:

1. Rooster de amandelen in een droge koekenpan voor een paar minuten.
2. Meng ze in de keukenmachine met de geroosterde paprika, knoflook, Spaanse peper, 1 tl rode wijnazijn, scheutje olijfolie, snufje zout en zwarte peper.
3. Maal tot een dip.
4. Deze hoeft niet helemaal fijn te zijn.
5. Proef en bepaal of de dip nog wat azijn, zout en/of peper nodig heeft.
6. Schep de dip daarna over en bewaar afgedekt in de koelkast tot gebruik.

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Ingrediënten hummus:

-  400 gr kikkererwten uit blik/pot/pak
-  1 tl baking soda
-  1 teen knoflook
-  zout
-  75 gr tahin
-  2 el citroensap
-  1½ el ijskoud water + 3 el
-  1 el olijfolie
-  1 tl komijn gemalen

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding hummus:

1. Spoel de kikkererwten af en meng ze met koud water en 1 tl baking soda in een pan.
2. Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken.
3. Giet daarna af in een vergiet en spoel na met koud water.
4. Halveer ondertussen de teen knoflook en snijd de lichtgroene kern eruit, deze kan wat bitter smaken en daarom verwijder ik deze.
5. Pureer daarna de knoflook met een knoflookpers.
6. Meng de knoflook met een ½ tl zout.
7. Meng de gekookte kikkererwten in de keukenmachine of blender met 75 gr tahin, 30 gr citroensap, 25 gr water, 10 gr olijfolie, 1 tl komijn, ½ tl zout en de gepureerde knoflook.
8. Laat de keukenmachine draaien voor een paar minuten.
9. Voeg daarna een voor een, terwijl de machine draait, steeds 1 el ijskoud water toe.
10. Dit zorgt ervoor dat de hummus nog romiger wordt en zijdezacht van structuur.
11. Stop tussentijds steeds even de machine om naar de structuur te kijken en proef ook even.
12. Voeg gerust nog extra citroensap of zout toe als jouw smaak dat vindt.
13. Geef het tijd en stop niet te snel.
14. Met een blender gaat het trouwens sneller.

15. Schep de romige hummus daarna over in een bakje en bewaar luchtdicht in de koelkast tot gebruik.

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Overige ingrediënten

🥬 4 flatbreads

🥬 olijfolie

🥬 sumak

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de helft van de flatbreads in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Bewaar de andere flatbreads voor als je moet bijvullen.
3. Vul ondertussen bakjes met de paprikadip en de hummus.
4. Garneer de hummus met een sliertje olijfolie en wat sumak.
5. Snijd de flatbreads in repen.
6. Serveer de flatbreads op een plankje of schaal samen met de dips.

Gevulde snackpaprika's met bulgursalade

Deze gevulde snackpaprika's zijn super om te serveren op een brunchtafel. De bulgursalade heeft veel smaak en combineert goed met de knapperige snackpaprika.

2 - 4 PERSONEN

🕒 45 minuten + afkoelen

DIT HEB JE NODIG:

🥬 100 g bulgur

🥬 zout

🥬 olijfolie

🥬 appelciderazijn (deze is en blijft mijn favoriet)

🥬 1 el rozijnen

🥬 2 el sinaasappelsap

🥬 ½ tl komijnpoeder

🥬 1 el verse platte peterselie, fijngehakt

🥬 1 el verse muntblaadjes, fijngehakt

🥬 zwarte peper

🥬 350 gr snackpaprika's

🥬 optioneel: sumak



MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding:

1. Je kunt zowel de bulgursalade als het uithollen van de paprika's al een dag eerder doen.
2. Het vullen van de paprika's kun je al een halve dag eerder doen.
3. Bewaar daarna afgedekt in de koelkast.
4. Laat de gevulde paprika's wel eerst op kamertemperatuur komen voordat je ze serveert, dan hebben ze namelijk veel meer smaak.

Bereiding:

5. Kook de bulgur op laag vuur in 200 ml water met een snuf zout voor circa 10 – 12 minuten.
6. Als het water volledig opgenomen is, is de bulgur klaar.
7. Schep het (warm) over in een grote schaal en voeg gelijk 1 el olijfolie, 2 tl appelciderazijn en de 1 el rozijnen toe.
8. Roer door elkaar en laat afkoelen.
9. Meng daarna 2 el sinaasappelsap, ½ tl komijnpoeder, de peterselie en munt erdoor.
10. Breng naar wens op smaak met zout, peper en nog een sliertje olijfolie.
11. Snijd ondertussen de kapjes van de snackpaprika's (bewaar er een paar) en snijd met een scherp aardappelschilmesjes voorzichtig de zaadlijsten uit de mini paprika's.
12. Zet ze daarna rechtop in een schaal.

13. Dit gaat makkelijker als je eerst een flinterdun plakje van de onderkant snijdt.
14. Maar zorg ervoor dat er wel een bodem in de paprika blijft zitten..
15. Vul de paprika's daarna met de bulgur-salade.
16. Dit gaat het makkelijkste met een theelepeltje, maar het blijft gepriegel.
17. Garneer optioneel met een snufje sumak en zet op sommige gevulde paprika's een kapje voor een speels effect.
18. Heb je nog bulgursalade over.
19. Zet deze dan in een bakje ook op de brunchtafel.

Lamsrack met granaatappel en pistache

Deze lamsrack is ontzettend makkelijk om te maken en staat waanzinnig op de brunchtafel. Subtiel gekruid en gegarneerd met granaatappel, pistache en munt. Voor een brunch tot 4 personen heb je genoeg aan 1 lamsrack waar je ongeveer 8 koteletjes uit haalt.

2 - 4 PERSONEN

 60 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  olijfolie
-  1 tl knoflookpuree
-  1 tl komijnpoeder
-  ½ tl korianderpoeder
-  zout
-  zwarte peper
-  1 lamsrack van circa 500 gr
-  1 el fijngehakte pistachenoten
-  ½ el fijngehakte muntblaadjes
-  1 el granaatappelpitjes

MATERIAAL: ovenschaal, koekenpan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng 2 el olijfolie met de 1 tl knoflookpuree, 1 tl komijn, ½ tl koriander, 1 tl zout en een royale snuf zwarte peper.
2. Smeer hiermee de gehele lamsrack in en laat minstens 1 uur marineren.
3. Dit kun je ook al in de ochtend doen.
4. Verwarm 30 minuten voor serveren de oven op 170 °C en verwarm een ovenschaal mee waar de lamsrack in past.
5. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en schenk hier een flinke scheut olijfolie in.
6. Bak de lamsrack aan beide zijden mooi bruin aan.
7. Leg daarna de lamsrack op de voorverwarmde ovenschaal en zet deze nog 15 minuten in de oven.
8. Haal daarna eruit, dek af met aluminiumfolie en laat nog 5 minuten rusten.
9. Leg de lamsrack op een mooie schaal en garneer met de fijngehakte pistache, munt en de granaatappelpitjes.
10. Snijd vooraf aan en serveer de lamskoteletjes of snijd aan tafel aan.



Geroosterde groenten met tahin-sinaasappelsaus

Voor bij de lamsrack maakte ik deze geroosterde groenten uit de oven met een super simpele tahin-sinaasappelsaus die waanzinnig is van smaak en goed combineert met aardse groenten uit dit seizoen. Ik koos voor pompoen en gekleurde wortels, maar je kunt ook kiezen voor knolselderij of pastinaak.

2 – 4 PERSONEN

🕒 30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ oranje bio pompoen (circa 300 gr)
- 🍷 300 gr gekleurde wortels
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zout
- 🍷 zwarte peper
- 🍷 2 el tahin
- 🍷 1 bio sinaasappel (sap en rasp)
- 🍷 1 el verse platte peterselie, grof gehakt

MATERIAAL: bakblik met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding:

1. De groenten kun je al eerder op de dag roosteren, zorg dat ze dan vlak voor de brunch wel weer zijn opgewarmd.
2. De tahin-sinaasappelsaus maak je op het laatste moment en deze gaat pas vlak voor serveren over de groenten.

Bereiding:

3. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakblik met bakpapier.
4. Snijd de oranje pompoen in parten en halveer de wortels in de lengte.
5. Laat nog wat groen eraan zitten voor een speels effect in de presentatie.
6. Meng de pompoen met olijfolie, zout en peper op het bakblik en rooster voor 30 minuten in de oven.
7. Combineer de tahin met sinaasappelsap tot het romige, net schenkbaar saus is geworden.
8. Breng op smaak met geraspte sinaasappelschil, snufje zout en wat zwarte peper.
9. Verdeel de geroosterde groenten over een platte schaal en schenk de tahin-sinaasappelsaus erover.
10. Garneer met platte peterselie en serveer.



Torta Caprese met sinaasappel

We eindigen dit Mediterraanse kerstmenu met een knaller van een taart! Een torta caprese! Deze klassieke Italiaanse chocoladetaart maak je met alleen amandelmeel (en is dus glutenvrij) en is heel rijk van smaak. Ik voegde nog wat extra amandelextract en sinaasappel toe en dat was een schot in de roos. Serveer er een espresso of kopje Earl Grey (sinaasappel)thee bij en je Mediterraanse kerstmenu is geweldig afgesloten.

1 TAART MET 12 PUNTEN:

🕒 20 + 45 minuten + afkoelen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 220 gr pure chocolade, grof gehakt
- 🍷 200 gr boter
- 🍷 1 tl amandel essence (die van Nielsen-Massey, of helemaal eruit laten is ook een optie)
- 🍷 5 eieren
- 🍷 zout



- 🍌 200 gr fijne kristalsuiker
- 🍌 200 gr amandelmeel (liefst zo fijn mogelijk)
- 🍌 1 bio handsinaasappel, schil geraspt

serveersuggestie:

- 🍌 poedersuiker, opgeklopte slagroom (150 gr slagroom + 15 gr fijne suiker), schijfje gedroogde sinaasappel of wat sinaasappelrasp

MATERIAAL: springvorm (Ø 23 cm), bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding:

1. Deze taart kun je al een dag eerder maken.
2. Bewaar 'm na het afkoelen in de springvorm en dek af met folie.
3. Dit kan op kamertemperatuur of in de koelkast.
4. Zorg wel dat de taart weer op kamertemperatuur is voordat je 'm serveert.

5. Bereiding:

6. Verwarm de oven voor op 170 °C (boven- en onderwarmte) en bekleed een springvorm van 23 cm met een velletje bakpapier.
7. Vet de zijkanten in met bakspray of boter.
8. Meng de 220 gr pure chocolade en 200 gr boter in een pannetje en laat langzaam smelten terwijl je blijft roeren.
9. Als eenmaal de chocolade gesmolten is en warm kun je de pan van het vuur halen, blijf nu roeren tot de boter ook helemaal is gesmolten.
10. Dit is een makkelijk alternatief voor au-bain marie smelten maar let op dat je het niet laat koken, want den ben je af en is je chocolade verpest.
11. Laat dit mengsel afkoelen tot lauw en roer daarna de amandel essence erdoor.
12. Splits ondertussen de 5 eieren.
13. Klop de eiwitten op tot stijve pieken met een snufje zout en zet dit even in de koelkast.
14. Klop daarna de 5 eidooiers samen met de 200 gr fijne kristalsuiker schuimig en dik, dit duurt een paar minuten.
15. Klop daarna het chocolade-botermengsel erdoor tot net gemengd.
16. Voeg de 200 gr amandelmeel en sinaasappelrasp toe en spatel erdoor.
17. Vouw als laatste het stijve eiwit erdoor, rustig met een spatel tot volledig opgenomen.
18. Schep het beslag in de springvorm en verdeel gelijkmatig.
19. Zet de springvorm in de oven en bak de torta caprese voor circa 45 minuten in de voorverwarmde oven.
20. Als je in het midden een satéprikker steekt en die komt er net droog uit, is 'ie klaar.
21. Plaats de springvorm op een rooster en laat 10 minuten afkoelen.
22. Verwijder daarna voorzichtig de rand (check eerst goed of de torta heeft losgelaten) en laat daarna verder afkoelen.
23. Garneer vlak voor serveren met poedersuiker, de opgeklopte slagroom en garneer optioneel met een schijfje gedroogde sinaasappel of wat extra geraspte sinaasappelschil.

BRON: francescakookt.nl

Hulde voor iedereen die tot het einde van dit Mediterraans kerstmenu is gekomen! Ik ben heel benieuwd wat je gaat maken. Geniet van de feestdagen en je Mediterraanse feestje.

