

Romige bloemkoolsoep met kerrie en kokosmelk

Ingrediënten voor 24 personen

- 4 [uien](#)
- [kokosolie](#), of ander vet geschikt om mee te bakken
- 8 stengels [bleekselderij](#)
- 2400 g [bloemkool](#)
- 12 tl [kerrie](#)
- 8 tl [kurkuma](#)
- 4 l [\(groente\)bouillon](#), naar keuze
- 1080 ml [kokosmelk](#)
- [sambal](#), naar smaak
- [peper en zout](#)

Garneren

- handje [koriander \(blad\)](#), vers of peterselie
- snufje [pimentón](#), paprikapoeder (gerookt)

BEREIDEN

- Snipper de ui. Bak deze in een soeppan met kokosolie op middelhoog glazig.
- Snijd ondertussen de bleekselderij in stukjes. Breek de bloemkool in roosjes en spoel af. Voeg beide groente, kerrie en kurkuma toe aan de ui en bak 5 minuten op laag vuur, blijf omscheppen. Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Laat de soep 10 minuten zachtjes pruttelen met een deksel op de pan. Of tot de bloemkool en bleekselderij zacht genoeg zijn.
- Hak ondertussen alvast een handje verse koriander (of peterselie) voor de garnering.

PUREREN EN AFPROEVEN

- Pureer de rest van de soep glad met een staafmixer of blender en roer de kokosmelk door de soep. Warm de soep helemaal door maar laat niet meer koken. Proef en breng de soep op smaak met sambal, peper en zout.
- Schep de bloemkoolsoep in kommen en bestrooi met een snufje paprikapoeder en koriander. Eet smakelijk!

Gado gado met pindasaus

Ingrediënten voor 25 personen (reken op 200-300 gram groente per persoon)

25 eieren
2 spitskolen
2 kilo wortelen
1800 gr sperziebonen
1 kilo taugé
4 komkommers
lente ui
Gebakken uitjes
Kroepoek

Pindasaus

750gr pindakaas
1500 ml water of melk
6 uien
6 teentjes knoflook
Ketjap manis
Sambal
Zout
Olijfolie

Zo maak je het

Kook de eieren in 8 minuten gaar. Pel ze en leg apart.

Breng water aan de kook voor de rijst en kook deze tijdens het snijden van de groenten.

Snijd de spitskool in repen ende wortelen in reepjes.

Punt de sperziebonen (bij diepvries niet nodig) en was alle groentes goed.

Snijd de lente ui in ringen en de komkommer in halve plakjes, leg dit apart.

Blancheer de wortel en sperziebonen om en om gaar in water met zout. Laat ze afkoelen in koud water.

De spitskool en de taugé kun je eventueel rauw eten. Maar kort blancheren kan ook. De lente ui en komkommer eet je wel rauw.

Maak in de tussentijd de pindadressing. Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie in een pan. Voeg de pindakaas en een deel van het water/melk toe en breng het al roerend aan de kook. Blijf water/melk toevoegen tot

Pepernotenmuffins (eigenlijk kruidnotenmuffins, maar dat klinkt niet zo leuk)

Ingrediënten voor 12 stuks

- 280 gram bloem
- 3 tl bakpoeder
- Mespuntje zout
- 120 gram lichtbruine of witte basterdsuiker
- 2 eieren
- 250 ml melk
- 6 el zonnebloemolie of 90 gr gesmolten en afgekoelde boter
- 1 tl vanille aroma
- Speculaaskruiden
- Kruidnoten, gehakt/gemalen

Ingrediënten voor boter/roomkaasglazuur voor 25 stuks

- 250 gram roomboter
- 250 gram poedersuiker
- 200 gram monchou
- Kruidnoten, gehakt/gemalen
- Eventueel ander sinterklaassnoepgoed ter decoratie

Verwarm de oven voor op 200⁰ C. Verdeel papieren vormpjes over het muffinbakblik.

Zeef de bloem, bakpoeder, speculaaskruiden en zout boven een grote kom. Meng de suiker en gehakte pepernoten erdoor

Klop de eieren licht los in een kom. Klop de melk, zonnebloemolie en het vanille aroma erdoor

Maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten en schenk het eimengsel erin. Roer voorzichtig tot het geheel net gemengd is; roer niet te lang. Er mogen nog wat klontjes in zitten.

Verdeel het beslag over de vormpjes. Bak de muffins ongeveer 20 minuten in de oven, tot ze gerezen, goudbruin en gaar zijn (check met een cocktailprikker).

Laat vijf minuten afkoelen in de vorm, daarna op een taartrooster.

Mix de roomboter zacht en luchtig, mix de poedersuiker erdoor tot je een mooie crème hebt, vervolgens de roomkaas en gehakte kruidnoten erdoor mengen. Spuit grote toeven crème op de afgekoelde muffins. Decoreer met gehakte kruidnoten en/of ander sinterklaassnoepgoed.

de gewenste dikte. Deze mag wat dunner zijn dan normale satésaus. Breng de zelfgemaakte pindasaus op smaak met de sambal, de ketjap en wat zout. Is het te dik, voeg dan wat extra water toe.

Verdeel de geblancheerde groentes over een schaal. Verdeel de komkommer en de lente ui ertussen. Snijd de eitjes doormidden en leg deze bij de groente.

Garneer de gado gado met de gebakken uitjes.

Serveer de gado gado met de rijst, pindasaus en kroepoek.