

Recepten Kerstdiner 16 December

Voorgerecht: Spinaziebites

(<https://www.ellouisacooking.nl/2017/06/spinaziebites-met-filodeeg.html>) en

(<https://brendakookt.nl/recepten/spinazie-filodeeg-taartjes/>)

Voorgerecht: Kerstige Uiensoep

(<https://www.lekkerensimpel.com/uiensoep-video/>)

voor de croutons: (<https://www.boodschappen.nl/recept/uiensoep-met-kerstcroutons/>)

Hoofdgerecht: Vegetarische Boeuf Bourguignon en aardappelgratin

(<https://uitpaulineskeuken.nl/recept/vega-boeuf-bourguignon>)

Aardappelgratin (<https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R246336/aardappelgratin-maken>)

Nagerecht: Eton Mess

Nagerecht: Koffie of thee (indien mogelijk)

Spinaziebites met filodeeg

Ingrediënten voor 12 taartjes: (30)

- 12 plakjes filodeeg (30)
- 300 gram diepvriesspinazie (750)
- 100 gram feta (250)
- 3 eieren (7,5)
- 2 el mascarpone (5)
- 25 gram pijnboompitjes (62,5)
- 1 kleine ui (4)
- 1 teentje knoflook (4)
- Zout en peper
- olie/boter

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snipper de ui en bak in wat olijfolie met het teentje knoflook, wat zout en peper.
3. Voeg de spinazieblokjes toe en laat ontdooien. Lek uit in een zeef.
4. Klop de eieren los met de mascarpone en wat zout en peper.
5. Verkruiemel de feta/Turkse kaas en meng erdoor. Ook de spinazie erbij doen

6. Vet de muffinvorm in. Snijd de plakken filodeeg in tweeën. Drapeer de filodeeg in de muffinvorm. Gebruik per vormpje twee laagjes deeg zodat je straks een lekker stevig taartje krijgt.
7. Verdeel de spinaziemix over de muffinvormpjes en garneer de taartjes met pijnboompitjes en feta.
8. Verwarm de taartjes 30 minuten in de oven.

Uiensoep

Ingrediënten (2 personen): (x7 voor 28 personen)

- circa 500 gr uien (3500)
- 2 tenen knoflook (14, *aanpassen naar smaak*)
- circa 750 ml runderbouillon (5250, *aanpassen naar smaak*)
- 2 el bloem (14, *aanpassen naar behoefte*)
- 1 tl Provençaalse/Italiaanse kruiden (7, *aanpassen naar smaak*)
- 1 laurierblaadje (7, *aanpassen naar smaak*)
- snufje peper
- broodje + geraspte kaas
- 30-50 gr boter (*aanpassen naar wat nodig*)

Bereiden

1. Snijd de uien in halve ringen.
2. Smelt de boter en voeg de uien toe. Zet het vuur zacht en bak de uien ongeveer 40 minuten. Vergeet niet om de uien goed in de gaten te houden en te roeren.
3. Na ongeveer 40 minuten voeg je de knoflook toe. Je kunt de knoflook fijnsnijden of persen met een knoflookpers.
4. Na een minuut voeg je de bloem toe. Meng de bloem door de uien en voeg na een minuut de kruiden en bouillon toe.
Tip: is de soep te dik? Voeg dan extra bouillon toe.
5. Laat de soep nog 15-20 minuten pruttelen met het laurierblaadje.
6. Kaas-crouton erbij. Ik snijd een hard broodje in plakjes. Snijd of steek kerstvormpjes (bijv. kerstklokjes) uit het brood.
7. Bestrooi met de kaas en leg 2-3 minuten onder de hete grill. Over de plakjes brood verdeel ik wat geraspte kaas.
8. Serveer de kaas-croutons in de uiensoep en smullen maar.

Vegetarische Boeuf Bourguignon

Ingrediënten voor 4 personen (ongeveer keer 6)

- 1 grote aubergine (7 aubergines)
- 250 gr kastanjechampignons (1600)
- 300 gr wortel (2000)
- 125 gr zilveruitjes (750, 1 potje is 190)
- 2 uien (12)
- 2 teentjes knoflook (12, aanpassen naar smaak)
- 1 blikje tomatenpuree (70 gr) (6, aanpassen naar smaak)
- 300 ml bouillon (1800 = 3 a 4 tabletten, aanpassen naar smaak)
- 200 ml rode wijn (1200, aanpassen naar smaak)
- 2 el bloem (12, aanpassen naar behoefte)
- 2 takjes verse tijm (12, aanpassen naar smaak)
- 2 blaadjes laurier (12, aanpassen naar smaak)
- Peper en zout
- Olijfolie

Bereiden

1. Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in iets olijfolie in de BK braadpan.
2. Snijd:
 - a. de aubergine in blokjes (2 x 2 cm)
 - b. De kastanjechampignons in vieren
 - c. en de wortel in plakjes.Voeg deze toe en bak mee.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit even mee.
4. Voeg dan de bloem toe en bak dit ook mee.
5. Voeg vervolgens de rode wijn, de bouillon en de verse kruiden toe. Voeg ook de zilveruitjes toe en laat het geheel zo'n 30 minuten stoven.
6. Breng de vega Boeuf Bourguignon op smaak met peper en zout.

Aardappelgratin

Ingrediënten 4 personen (maal 6)

- 1 teenknoflook (6, *aanpassen naar smaak*)
- 25 g ongezouten roomboter (150)
- 1 kg vastkokende aardappel (6)
- 125 ml verse slagroom (750)
- 125 ml volle melk (750)
- 1 mespunt gemalen nootmuskaat (7, *aanpassen naar smaak*)
- 50 g geraspte kaas (300)

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Halveer de teen knoflook en wrijf met de snijkant de ovenschaal in.
3. Vet de ovenschaal vervolgens in met de helft van de boter.
4. Boen/schil de aardappelen en schaaf ze met een mandoline, kaasschaaf, dunschiller of met een keukenmachine in zo dun mogelijke plakjes.
5. Meng de slagroom, melk, nootmuskaat, peper en eventueel zout in een grote kom.
6. Voeg de aardappel toe en schep voorzichtig om, zodat alle plakjes met room bedekt zijn.
7. Verdeel de aardappelplakjes over de ovenschaal en schenk het restant van het roommengsel erover.

8. Bak de gratin in ca. 1 uur in het midden van de oven gaar. Als je met de punt van een mes gemakkelijk door de aardappelen glijdt, is de gratin klaar. Dek eventueel af met aluminiumfolie als de gratin te donker wordt.

Eton Mess

Ingrediënten (25 personen):

- 4 doosjes diepvriesfruit (bijvoorbeeld bosvruchten)
- 750 ml. slagroom
- 1,5 kg Griekse Yoghurt 10%
- meringues van ongeveer 3 eiwitten (in verband met bereidingstijd maak ik deze waarschijnlijk thuis al)
- suiker

Bereiden:

1. Kook de helft van het fruit met wat suiker tot een saus, laat afkoelen.
2. Laat de andere helft van het fruit ontdooien.
3. Klop de slagroom tot yoghurtdikte, meng deze met de yoghurt.
4. Meng de afgekoelde fruitsaus door het yoghurtmengsel, zorg voor een marmereffect. Meng ook het ontdooide fruit door het mengsel, houd wat mooie stukjes over ter garnering.
5. Breek de meringues in kleine stukjes en meng deze door het yoghurt/fruit mengsel. Houd een deel achter ter garnering.