

Recepten kerstdiner 15 december 2023

**Voorgerecht:** Spinazie-kokoscappuccino met granaatappel (<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/90246/spinazie-kokoscappuccino-met-granaatappel>)

**Voorgerecht:** Vegetarische ragout met knolselderij (<https://jaimyskitchen.nl/recepten/vegetarische-ragout-met-knolselderij>)

**Hoofdgerecht:** Geroosterde bloemkool met pita en mango chutney ([https://recepten.lidl.nl/recept/geroosterde-bloemkool-met-pita-en-mango-chutney?utm\\_campaign=qrcode&utm\\_content=kerstmagazine1&utm\\_medium=leaflet&utm\\_source=lidl](https://recepten.lidl.nl/recept/geroosterde-bloemkool-met-pita-en-mango-chutney?utm_campaign=qrcode&utm_content=kerstmagazine1&utm_medium=leaflet&utm_source=lidl))

Vega kikkererwtbunburger <https://www.jumbo.com/recepten/vega-kikkererwtbunburger-1413666-7>  
Aardappelsalade (<https://www.lekkerensimpel.com/lekkere-en-simpele-aardappelsalade/>)

**Nagerecht:** Panna Cotta

## Spinazie-kokoscappuccino met granaatappel

Ingrediënten: (4 personen)

- bladspinazie (jonge) 300 g
- koriander 1 bosje
- courgette 1
- aardappel (grote) 1
- ui (grote) 1
- knoflook 2 teentjes
- granaatappelpitten 4 el
- groentebouillon 1 l
- kokosroom 100 ml
- bloem 1 el
- gedroogde tijm 1 kl
- olijfolie 1 el

Bereidingswijze:

1. Pel en snipper de ui en knoflook. Maak de courgette en de aardappel schoon en snij ze in blokjes. Spoel de spinazie en laat ze goed uitlekken.
2. Fruit de ui glazig in de olijfolie. Voeg de tijm, de courgette, de aardappel en de knoflook toe. Roerbak kort en strooi er de bloem over. Blus de groenten met de groentebouillon. Laat de soep 20 minuten afgedekt garen.
3. Doe de spinazieblaadjes en de koriander bij de soep, maar hou 4 takjes koriander apart voor de afwerking. Mix de soep en breng ze op smaak met peper en zout.
4. Klop de kokosroom luchtig met een staafmixer. Verdeel de soep over glaasjes en lepel er een kokosroomkraagje op. Werk ze af met de granaatappelpitjes en de apart gehouden koriander.

## Vegetarische ragout met knolselderij

### Ingrediënten:

- 4 -5 ragout bakjes
- ½ knolselderij
- 60 gr bloem
- 50 gr boter
- 500 ml water
- 2 sjalotten
- 2 tenen knoflook
- 1 bouillonblokje groente (Maggi)
- 1 tl tijm
- zwarte peper

### Bereidingswijze

1. Schil de knolselderij en snijd in kleine blokjes, snipper de sjalotten en hak de knoflook. Fruit als eerste de sjalotten aan in een beetje boter. Voeg na 3 minuten de knolselderij en knoflook erbij en bak deze tot ze gaar en zijn. Dit duurt ongeveer 10 minuten. je kunt een beetje water toevoegen zodat de knolselderij goed gaar wordt. Verwijder dit uit de pan en bewaar in een kommetje.
2. Verwarm de oven op 200 graden en bak de ragout bakjes in 10 minuten (of volgens de aanwijzingen van de verpakking).
3. Kook het water met een bouillonblokje en de tijm. Verhit 50 gr boter in een pannetje tot deze gesmolten is. Voeg vervolgens het bloem toe aan de boter en meng goed. Bak nu ongeveer 4-5 minuten tot de bloem gaar is. Blijf erg goed roeren. Voeg vervolgens een derde van de bouillon toe en meng goed door tot een gladde massa. Voeg vervolgens een volgend deel van het bouillon door en meng wederom door zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg ook het laatste deel van de bouillon door en meng tot een gladde ragout. Breng op smaak met peper.
4. Voeg als laatste de knolselderij met ui en knoflook toe aan de ragout.
5. Serveer de vegetarische knolselderij ragout in de ragout bakjes.

## Geroosterde bloemkool met pita en mango chutney

### Ingrediënten:

- 1 bloemkool
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl paprikapoeder
- zout
- peper
- 4 el olijfolie
- 4 takjespeterselie
- Granaatappel (alleen de pitjes)

### VOOR DE CHUTNEY

- Mango (ca. 400 g)
- ui
- 1 teen knoflook
- 0,5 rode peper
- 1 el olijfolie
- 50 ml azijn
- 150 g suiker
- 1 el citroensap

### Bereidingswijze

+ 45 min. oventijd

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2 Snijd al de bladeren van de bloemkool. Snijd de onderkant recht zodat de bloemkool plat kan staan. Zet een pan met ruim water en een snuf zout op hoog vuur en breng aan de kook. Kook de bloemkool 4 min. in een grote pan en laat goed uitlekken.
- 3 Leg de bloemkool in een ovenschaal. Meng de komijnpoeder, cayennepeper, paprikapoeder, zout en peper in een kom en strooi deze over de bloemkool. Besprenkel de hele bloemkool royaal met olijfolie en bak in ca. 45 min. lichtbruin en gaar.
- 4 Bereid intussen de chutney. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snipper de ui en snijd de knoflook en rode peper fijn.
- 5 Verwarm een ruime pan met de olijfolie en fruit hierin de ui glazig. Voeg vervolgens de knoflook en rode peper toe en bak kort mee. Voeg daarna de mango blokjes, azijn, suiker en citroensap toe en verwarm ca. 10 min. op laag vuur tot de suiker is opgelost en de chutney dikker begint te worden. Bewaar de chutney in een schone glazen pot tot gebruik.
- 6 Bak de pita's af volgens instructies op de verpakking.
- 7 Serveer de geroosterde bloemkool in een diepe schaal met een rijke hoeveelheid mango chutney en pitabroodjes. Garneer de geroosterde bloemkool met granaatappelpitjes en verse peterselie.

## **Vega kikkererwtbunger**

Ingrediënten (4 personen)

- 100 g Kikkererwten gedroogd
- 1 el Paneermeel
- 1 Scharreleieren M
- 1 Teen Jumbo Knoflook
- 1 tl Komijnzaad
- 1 snufje Zout
- 1 tl Paprikapoeder

Bereidingswijze

- Prak de kikkererwten fijn en voeg het geklutste ei toe.
- Voeg alle andere ingrediënten toe en hussel goed door elkaar.
- Vorm burgers van het mengsel.
- Bak de burgers in een pan of doe ze in de oven.

## **Aardappelsalade**

Ingrediënten 3 personen

- 500 gram aardappels
- 3 eetlepels creme fraiche
- 3 eetlepels halvanaise
- 2 bosuitjes
- snufje peper
- eventueel andere kruiden

### **Bereiding**

Begin met het schillen van de aardappels en snijd deze eventueel in tweeën. Zet een pan water op het vuur en kook vervolgens de aardappels in circa 20 minuten gaar.

Snijd ondertussen het bosuitje in ringen. Als je andere ingrediënten aan de aardappelsalade wil toevoegen, zoals erwtjes, worteltjes of hamblokjes kun je deze nu ook snijden.

Maak ondertussen het 'sausje'. Meng hiervoor de creme fraiche, halvanaise en een snufje peper.

Als de aardappels gaar zijn, snijd je deze in blokjes/stukjes en meng je het sausje en de bosui er doorheen.

## Yoghurt Panna Cotta met kersen

### Ingrediëntenlijst

Voor de yoghurt panna cotta

- 2 gelatineblaadjes
- ½ vanillestokje
- 300 ml slagroom
- 50 gr suiker
- 200 gr Griekse yoghurt

Voor de kersencompote

- 250 gr kersen, vers of uit de diepvries, ontpit
- sap van ¼ citroen
- 2 el water
- 1-2 el suiker
- 1 ½ tl maïzena
- 1 el water

### Yoghurt panna cotta maken

- Week de gelatine in koud water. Snijd het vanillestokje open, schraap het merg eruit en doe dit samen
- met de slagroom en de suiker in een steelpan. Breng de room aan de kook. Haal de room als deze
- kookt van het vuur en los de geweekte gelatine er in op. Roer de Griekse yoghurt los en giet daar het
- warme slagroommengsel bij. Roer dit door tot alle goed gemengd is. Giet het mengsel in 4 glaasjes
- of bakjes en laat deze minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

### De kersencompote maken

- Doe de kersen met de suiker, het citroensap en 2 eetlepels water in een pannetje en breng dit al
- roerend op middelhoog vuur aan de kook. Laat het zo'n 5 minuten zachtjes koken. Meng de maïzena
- met 1 eetlepel water en giet dit al roerend bij de compote. Breng de compote al roerend nog kort aan
- de kook en haal hem dan van het vuur. Roer naar wens een scheutje crème de cassis of sinaasappellikeur door de kersencompote en laat deze afkoelen.
- Schep voor het serveren de afgekoelde kersencompote op de yoghurt panna cotta.

## Kerstkoekjes

### peperkoekdeeg

**basisrecept (± 50 stuks)**

**165 g donkere molassestroop\***

**45 g lichtbruine basterdsuiker**

**50 g fijne kristalsuiker**

**2 tl gemberpoeder**

**2 tl kaneelpoeder**

**½ tl bakpoeder, gezeefd**

**125 g boter, kamertemperatuur**

**1 ei, losgeklopt**

**400 g bloem, gezeefd**

**evt. wit of chocoladeglazuur (zie**

Verwarm in een steelpan de molassestroop, basterdsuiker, kristalsuiker en specerijen zachtjes tot alle suiker is gesmolten. Voeg van het vuur af het bakpoeder en een snuf zout toe en laat 10 min. afkoelen. Voeg dan de boter toe en roer goed door tot deze helemaal is gesmolten. Roer met een houten lepel het ei erdoor. Voeg in delen al roerend de bloem toe, dit gaat steeds zwaarder, totdat je een mooi stevig, maar soepel deeg hebt.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol telkens een deel van het deeg uit op een heel dun met bloem bestoven werkvlak tot een dikte van 6 mm. Steek hieruit vompjes met koekjesuitstekers naar wens. Je kunt hiervoor ook lettervormen gebruiken en zo woorden maken. Als je de koekjes op wilt hangen, maak er dan met een satéprikker een groot genoeg gaatje bovenin (niet te dicht op de rand) voor het koordje of lintje. Leg de koekjes op een ingevette bakplaat en bak ze in 15-20 min. gaar en stevig. Laat ze niet te donker worden, dan worden ze te hard. Afsnijdsels kun je samenkneden en opnieuw uitrollen en uitsteken.

Laat ze op een rooster afkoelen en bewaar in een goed gesloten trommel. Deze koekjes blijven vrij lang goed, ook als je ze ophangt.

\* Molassestroop is o.a. bij de natuurwinkel te koop, evt. kun je hiervoor keukenstroop gebruiken.

Bereiden ± 40 min. / oven ± 20 min.