

2024

Kerstmenu



Jaap van Steenbeek

27-12-2024

Inhoud

Inleiding	3
Lunch- of brunchgerechten	4
Zoete broodjes	4
Kliekjes.....	4
Entrant.....	5
Alcoholvrije gluhwein	5
Kerstavond.....	6
Amuse.....	7
Gevulde eieren	7
Soep.....	8
Hollandse aspergesoep	8
Voorgerecht.....	8
Mini kaassoufflés.....	8
Hoofdgerecht.....	9
Gehaktbrood	9
Vegetarische gehaktballen	9
Bijgerechten	10
Aardappelkroketjes	10
Ovengroenten.....	10
Haricots verts.....	10
Slamelange rode biet.....	10
Appel-abrikozencompote	11
Het resultaat:.....	11
Nagerecht	12
Gouden speculooskrans	12
Eerste Kerstdag.....	13
Amuse - Koud voorgerecht.....	14
Entrant met tomaat en basilicum.....	14
Soep.....	14
Bospaddenstoelensoep	14
Warm voorgerecht	15
Pastei met kalkoenragout.....	15
Hoofdgerecht.....	16
Beenham met sinaasappel, honing en rozemarijn.....	16
Bijgerechten	17

Spitskoolpuree	17
Spruiten	17
Groenterondo's	17
Stoofappeltjes.....	18
Het resultaat.....	18
Nagerecht	19
Apfelstrudel	19
Tweede Kerstdag	20
Amuse	21
Gehakt variatie	21
Koud voorgerecht.....	22
Carpacciobonbons met truffelroomkaas.....	22
Soep.....	23
Romige mosterdsoep	23
Warm voorgerecht	24
Pie met kip en groenten	24
Hoofdgerecht.....	25
Diamanthaas.....	25
Saus	25
Port-vijgensaus	25
Bijgerechten	26
Rösti-rondjes	26
Bospaddenstoelen.....	26
Spruitjes en pompoen	26
Quiche met mediterrane groenten	26
Slamelange	27
Het resultaat.....	28
Nagerecht	29
Kersen-MonChou trifel	29
Globale tijdsplanning Kerstdiners	30
Inkoop en voorbereiding	30
Kerstavond.....	30
Eerste Kerstdag.....	31
Tweede Kerstdag	32
Servies en bestek.....	33

Inleiding

Ook dit jaar waren er bij ons thuis drie afzonderlijke kerstdiners. Daarom is gekozen voor relatief eenvoudig klaar te maken gerechten. Er is – waar mogelijk – gebruik gemaakt van min of meer kant-en-klaar in de supermarkt beschikbare bijgerechten. Ook is bedacht dat veel van de gerechten in de oven kunnen worden klaargemaakt. Hierdoor ontstond er iets meer rust in de planning en waren de gerechten relatief in alle rust te serveren. Alles onder het mom van “liever gezellig dan exclusief”.

Wij hebben geen vast kerstpronkstuk of andere vaste gewoonten bij de gerechten op onze kerstdis. De traditie ligt bij ons normaal gesproken in de aanwezige gasten. Al meerdere jaren komen we in een vaste samenstelling met identieke spreiding bijeen voor de kerstdiners. We kennen hun smaken ondertussen en er kan dus rekening worden gehouden met de voorkeuren van de gasten.

Eerder gebruikte ik thema's als 'wild', 'vis' en 'gevogelte'. Hierbinnen was volop te variëren, maar ik wilde dit jaar standaard kerstachtige gerechten die een beetje traditie uitstraalden. Daardoor zijn ook de thema's van dit jaar gericht op de Nederlandse traditie:

- | | | |
|--------------------|------------------------|------------------------|
| - Kerstavond: | Oud Hollands | sober en eenvoudig |
| - Eerste Kerstdag: | Winterse kerst | met winterse gerechten |
| - Tweede Kerstdag: | Klassieke Kerst | een beetje traditie |

Een bijzondere traditie waren de oude glaasjes, die gebruikt zijn om de drie kerstdiners af te sluiten op Tweede Kerstdag. Deze Saroma-glaasjes uit 1971 zijn in de familie van Lya ooit door iemand (Beppe Zwarts?) gespaard en met zorg bewaard.

Natuurlijk is met Kerst ook letterlijk alles uit de kast gehaald om er geslaagde diners van te maken. Dus met mooie serviezen, gepoleerde glazen, glanzend bestek en een feestelijk gedekte tafel. “Het oog wil ook wat.”



Dit jaar een beetje gouden uitstraling op de tafel.

Lunch- of brunchgerechten

Zoete broodjes

Zoals elk jaar waren er weer de bekende afbakbroodjes. Ook de kerststol mocht natuurlijk niet ontbreken. Dit jaar was er geen chinois (gevuld brioche brood) te krijgen, maar dat 'gemis' is opgelost met een duivekater en afzonderlijk gemaakte banketbakkersroom.



Kliekjes

Van de kerstdiners zijn er altijd wel wat kliekjes, die de volgende dag bij de lunches konden worden ingezet. Bijvoorbeeld een kom van de soep van de voorafgaande avond. (Weggooien is zonde 😊.)



Entrant

Alcoholvrije gluhwein



Ingrediënten:

1	fles	alcoholvrije wijn (750 ml)
1	eetl	cranberrycompote
1	eetl	suiker
250	ml	warm water
3		steranijs
3		kaneelstokjes
3		kruidnagels
1		sinaasappel in schijven

Bereiden:

- 1 Los de cranberrycompote en de suiker op in warm water.
- 2 Voeg de overige ingrediënten toe.
- 3 Verwarm tot alles net aan de kook is.
- 4 Op de laagste stand nog 10 minuten door laten trekken.
- 5 Houd de wijn warm op een rechaud.

Serveertip:

Garneer in bistroglazen. Eventueel met een (deel van) een sinaasappelschijf, volle steranijs en/of een kaneelstokje.

Planning:

Alles kan (ruim) van te voren worden klaargemaakt. De geur is bedoeld als extra welkom voor de binnenkomers 😊. Dit jaar stond de pan met gluhwein met de kerstavond op het 'vuur'.

Materiaal:

Kookpan, rechaud

Servies en bestek:

Servies: bistroglazen.
Bestek: geen.

Kerstavond

Gasten: XXXXXXXXXX

Oud Hollands

sober en eenvoudig



Vanwege de voorkeur van één van onze gasten waren de meeste gerechten vegetarisch. Het gehaktbrood bevat natuurlijk wel vlees. Daarom werden daarnaast ook twee plantaardige 'gehaktballen' geserveerd.

Amuse

Gevulde eieren



Ingrediënten:

3	eieren
4	el sandwichspread
	truffelmayonaise
	reepjes rode biet (zie bijgerechten)
2	kleine augurkjes
1	romaatje

Bereiding:

1. Kook de eieren circa 6 minuten.
2. Pel de eieren voorzichtig en snij in de lengte door midden.
3. Doe de gekookte dooiers in een schaal en leg de eiwitten open klaar.
4. Voeg de sandwichspread toe aan de dooiers en prak dit door elkaar.
5. Vul elk van de zes halve eiwitten met een deel van het dooiermengsel.
6. Top af met een dotje mayonaise, wat reepjes rode biet en een schijfje augurk.

Serveersuggestie:

Op een gebaksbordje

- een klein servetje
- een amuse-schaaltje met daarop een gevuld eitje
- een menukaartje

Soep

Hollandse aspergesoep



Ingrediënten:

- | | | |
|---|--------|-----------------------|
| 3 | zakken | Hollandse aspergesoep |
| 1 | pot | witte asperges |
| | | groene asperges |
| 1 | bakje | mascarpone |

Bereiding:

1. Breng asperges in water aan de kook, voeg koud water toe en laat 5 minuten staan.
2. Verwarm de soep volgens de aanwijzingen.
3. Snij de groene asperges in stukjes van 3 cm.
4. Serveer de soep in diepe borden.
5. Top af met een dotje mascarpone en een paar stukjes groene asperge.

Serveersuggestie:

Zet op tafel een paar glazen met soepstengels.

Voorgerecht

Mini kaassoufflés



Ingrediënten:

- | | | |
|---|-------|------------------|
| 1 | zakje | geraspte kaas |
| 2 | doos | mini kaassoufflé |
| | | diverse sausjes |

Bereiding:

1. Maak vooraf 6 kaas-kletskoppen van geraspte kaas
2. Bereid de mini kaassoufflés volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Doe op gebaksbordjes wat fijn geknipte bieslook, een kaas-kletskop en twee of drie mini kaassoufflés.

Serveersuggestie:

Eventueel kan een kort peulenscheutje ter versiering aan het bordje worden toegevoegd. Zet op tafel wat kant-en-klaar sausjes die passen bij de smaak van de gasten. Bijvoorbeeld Noorse mosterdsaus, Franse mosterdsaus en sweet of hot chilisaus.

Hoofdgerecht

Gehaktbrood



Ingrediënten:

1	kilo	rundergehakt
40	gram	paneermeel (ic vier beschuiten)
2		eieren
2	zakjes	hamburgerkruiden
150	gram	macaronigroenten
150	gram	geraspte cheddar (optioneel)
300	gram	gerookt ontbijtspek in plakken (3 pakjes minus 3 plakjes voor 2 ^e kerstdag)

Bereiding:

1. Meng het gehakt met 2 eieren, geraspte kaas, de hamburgerkruiden en het paneermeel. Deel het gehakt in twee delen. Voeg aan een deel de (zeer fijn gesneden) groenten toe. Maar hiervan een mooie rol. Omwikkel de rol met het gehakt zonder groenten.
2. Leg het spek in 2 rijen van 9 plakjes naast elkaar in een ovenschaal. Zorg ervoor dat de plakjes elkaar in het midden iets overlappen, zodat je het gehakt er mee kunt inpakken. Leg de rol gehakt op het spek. Leg de rest van het spek in de lengte op het gehaktbrood. Vouw de overhangende plakjes spek (waar het brood op ligt) om en om iets schuin over het brood, zodat dit helemaal wordt ingepakt.
3. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak het gehaktbrood ca. 55 min. in het midden van de oven. Neem na 45 min. uit de oven en bestrijk met een bakkwastje rondom met een beetje honing¹ of appelstroop. Bak nog 10 min. Neem het gehaktbrood uit de oven en laat 10 min. rusten en iets afkoelen voordat je het aansnijdt.

Vegetarische gehaktballen



Ingredienten:

1	pakje	plantaardige gehaktballen (Terra)
---	-------	-----------------------------------

Bereiding:

- 1.
2. Leg de vegetarische ballen in een ovenschaaltje.
3. Bak de laatste 20 minuten mee met gehaktbrood.
4. Bestrijk ook de ballen met honing of appelstroop.
(Het afbakken kan tijdens de laatste 10 minuten en het 10 minuten rusten van het gehaktbrood)

Serveersuggestie:

Snij het gehaktbrood voor een groot deel alvast in mooie plakken en serveer, samen met de plantaardige gehaktballen op een mooie schaal. Op de schaal ook een schaaltje met het (warme) honingmengsel, de (koude) cranberrysaus, wat blaadjes rucola en gedroogde cranberry's.

¹ Hier gebruikte ik een mengsel van honing, kaneelstokjes en steranijs dat au-bain-marie warm werd gehouden om het gehaktbrood regelmatig te bestrijken.

Bijgerechten

Aardappelkroketjes

**Ingrediënten:**

- 1 zak mini aardappelkroketjes

Bereiding:

1. Warm de airfryer voor op 180°C
2. Bak de kroketjes af in 9 minuten

Ovengroenten

**Ingrediënten:**

- 1 zak ovengroenten bloemkool/wortel
- 2 eetl. olijfolie

Bereiden:

1. Meng de groenten met de olijfolie
2. Bekleed de (hoge) bakplaat met bakpapier.
3. Leg daarop de ovengroenten.
4. Bak gedurende 30 minuten mee in de oven
5. Schep om de 10 minuten even om.

Haricots verts

**Ingrediënten:**

- 1 zak haricots verts van 350 gram

Bereiden:

1. Verwijder de steelaanzetjes.
2. Breng in een pan een laag water aan de kook.
3. Kook de haricots verts in ca. 8 minuten gaar.

Serveersuggestie:

Serveer in een mooi schaal met erop een beetje vloeibare margarine (smelt weg) en wat nootmuskaat.

Slamelange rode biet

**Ingrediënten:**

- 1 zak slamelange rode biet
- 1 flesje sladressing naturel
- 1 flesje balsamicodressing

Bereiden:

- 1 serveer gekoeld met dressings eraast

Appel-abrikozencompote



Ingrediënten:

2 potten appel-abrikozencompote

Bereiden:

1. Koud serveren

Serveersuggestie:

Serveer gekoeld in een ramekin. Eerst één pot gebruiken en eventueel aanvullen met de tweede pot.

Servies en bestek:

Servies: Grote platte borden. Serveerschaal (vlees), zwarte schalen voor de bijgerechten.

Bestek: Mes en vork p/p. en op vleesschaal, 2 opscheplepels (aardappelkroketjes en ovengroenten) en 2 slacouvert (haricots verts en sla). eetlepel (compote).

Het resultaat:



Nagerecht

Gouden speculooskrans



Ingrediënten:

- 1 gouden speculooskrans
- 1 potje glitterspray goud
- 2 potjes gouden parels (2 maten)
- 1 doosje Kaapse goudbessen

Bereiden:

- 1. Serveer op een koud bord
- 2. Versieren met gouddecoraties
- 3. Serveer de krans aan tafel in zijn geheel.

Serveersuggestie:

Serveren op een draaiplateau om het aansnijden makkelijk te maken. Per persoon een gebaksbordje. Gebruik een warm mes om de krans aan te snijden en een taartschep om op de bordjes te serveren.

Eerste Kerstdag

Gast: XXXXXXXXXX

Winterse kerst

met winterse gerechten



Amuse - Koud voorgerecht

Entrant met tomaat en basilicum



Ingrediënten:

6		hoorntjes (kant en klaar)
1	zakje	verse roomkaas met tomaat en basilicum
1	pot	zongedroogde tomaatreepjes
3	bldjes	basilicum (op reepjes of 6 kleine blaadjes)
¼	potje	balsamicoparels

Bereiden:

Spuut roomkaas in de hoorntjes. Verdeel er een reepje tomaat, basilicum en wat balsamicoparels over.

Serveersuggestie:

Per persoon een amuseglaasje met twee hoorntje en een menukaartje.

Planning:

Totale bereiding net voor het serveren.

Materiaal:

Spuitzak wordt geleverd met de roomkaas.

Servies en bestek:

Servies: een amuseglaasje per persoon.

Soep

Bospaddenstoelensoep



Ingrediënten:

2	zakken	bospaddenstoelensoep
1	bakje	paddenstoelenmix

Voor erbij:

1	bakje	kruidenboter
1	verp.	party-broodrondjes

Bereiden:

1. De paddenstoelen schonen en snijden en kort aanbakken.
2. Bak de broodrondjes volgens aanwijzingen op verpakking af.
3. Warm de soep volgens aanwijzing en voeg het grootste deel van de paddenstoelen toe.
4. Schep soep op kommen en garneer met wat mascarpone en bospaddenstoelen

Serveertip:

Serveer naast de soep de party-broodrondjes en de kruidenboter.

Planning:

De stappen 1 t/m 3 voor het uitserveren van de amuses. Stap 4 net voor het opdienen.

Materiaal:

oven 180°C (afbakbrood)

Servies en bestek:

Servies: Kommen voor de soep en gebaksbordjes voor brood met kruidenboter.

Bestek: Grote eetlepel, een botermesje (op het broodbordje).

Warm voorgerecht

Pastei met kalkoenragout

**Ingrediënten:**

3	stuks	pasteibakjes in stervorm
1	blik	kalkoenragout
1		elstar appel
		cranberrysaus
		gedroogde cranberry

Bereiden:

1. Snij het dekseltje uit de pasteibakjes
2. Bak de bakjes gedurende 10 minuten af in de oven (160°C) of airfryer.
3. Verwarm ondertussen de kalkoenragout

Serveersuggestie:

Snij plakjes van de appel (eventueel stervorm terug laten komen). Plaats de bakjes op een ontbijtbordje en vul ze met de ragout. Garneer verder met het dekseltje, schijfje(s) appel en cranberrysaus en/of gedroogde cranberry's.

Planning:

Oven of airfryer voor de soep op temperatuur brengen/houden.

Na de soep alle acties.

Materiaal:

Oven (150°C)

Servies en bestek:

Servies: ontbijtbordje.

Bestek: kleine vork en mes.

Hoofdgerecht

Beenham met sinaasappel, honing en rozemarijn



Ingrediënten:

1	stuks	beenham (600 gr)
3		sinaasappels
5	eetl.	honing
4	eetl	mosterd
4	takjes	rozemarijn

Benodigd:

Een aluminium ovenschaal.

Bereiden:

1. Vet de ovenschaal licht in met olijfolie.
2. Snij een sinaasappel in plakken.
3. Meng in een kom het sap en rasp van de overige sinaasappels met de honing, mosterd en de rozemarijn. Voeg eventueel zout en peper toe.
4. Leg de beenham in de ovenschaal en bestrijk gelijkmatig met circa een kwart van het sinaasappel-honingmengsel.
5. Plaats de beenham in een voorverwarmde oven (150°C) gedurende 45-50 minuten.
6. Bestrijk de beenham regelmatig (ca om de 10 minuten) met het overgebleven mengsel.
7. Bak de schijven sinaasappel gedurende de laatste 30 minuten mee met de beenham.
8. De beenham is gaar met een interne temperatuur van 60°C. Laat 5 minuten rusten.

Serveersuggesties:

Snij de beenham in mooie gelijke plakken. Serveer op een mooie schaal met de warme sinaasappelschijven en eventueel nog een takje rozemarijn. Besprenkel het geheel nog met het overgebleven sinaasappel-honingmengsel. Eventuele rest van de saus in een kannetje op de schaal.

Planning:

Het mengsel kan ruim van te voren worden bereid. Start van het afbakken bij het bereiden van de soep.

Materiaal:

Oven (150°C gedurende 50 minuten).

Bijgerechten

Spitskoolpuree



Ingrediënten:

- 1 zakje aardappelpuree voor stampot
- 1 zak fijngesneden spitskool

Bereiden:

1. Blancheer de spitskool in 500 ml water.
2. Neem de pan van het vuur
3. voeg al roerend de poeder van de aardappelpuree toe.

Serveersuggestie:

Maak met twee grote eetlepels quenelles of bollen en leg deze in een voorverwarmde schaal.

Spruiten



Ingrediënten:

- 500 gram spruiten
- geroosterde walnoot
- 50 gram uitgebakken pancettablokjes

Bereiden:

1. Schoon de spruiten.
2. Zet in stoomzak klaar tot gebruik.
3. De spruiten 9 min. in magnetron (650W) stomen

Serveersuggestie:

Serveer in mooie schaal met geroosterde walnoot en uitgebakken pancettablokjes.

Groenterondo's



Ingrediënten:

- 1 zak Groenterondo courgette/aubergine

Bereiden:

1. Oven voorverwarmen tot 210°C.
2. Leg de rondo's op een met bakpapier beklede plaat.
3. Bak de rondo's in 15 minuten af.

Serveersuggestie:

Serveer in een mooie schaal

Stoofappeltjes



Ingrediënten:

1 pot stoofappeltjes

Bereiden:

1. Koud serveren

Serveersuggestie:

In een mooi schaalkje. Kan eventueel ook warm. Afhankelijk van temperatuur buiten.

Servies en bestek:

Servies: Grote platte borden. Diverse schalen voor de bijgerechten.

Bestek: Mes en vork p/p. , eetlepel (puree), 2 opscheplepels (spruiten en appeltje) en slacouvert (groenterondo's).

Het resultaat



Nagerecht

Apfelstrudel



Ingrediënten:

- | | | |
|---|-----|--------------------------|
| 1 | pak | apfelstrudel (diepvries) |
| ½ | ltr | vanillevla |

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor tot 200°C.
2. Bak de strudel in 40 minuten af.
3. Verwarm de vanillevla in de magnetron.
4. Strooi poedersuiker over de strudel.

Serveersuggestie:

Serveer de porties apfelstrudel op gebaksbordjes met een kannetje vanillesaus er naast. Op het bordje een dunne schijf appel met een uitgestoken ster en een cranberry. Eventueel kan ook een toefje slagroom met een topje munt op de rand van het bordje.

Planning:

Tijdig beginnen met het afbakken van de strudel (bij begin hoofdgerecht). Eventueel warmhouden in aluminiumfolie tot het serveren. Vanillesaus net voor serveren warm maken.

Materiaal:

Oven en magnetron

Servies en bestek:

- | | |
|----------|----------------------------------|
| Servies: | gebaksbordje (met rand). |
| | witte kannetjes voor vanillesaus |
| Bestek: | gebaksvorkje en koffielepel. |

Tweede Kerstdag

Gast: [REDACTED]

Klassieke kerst

met een beetje traditie



Amuse

Gehakt variatie



Ingrediënten:

6	partjes	gehaktbrood (zie kerstavond)
6	plakjes	beenham (1 ^e kerstdag)
6		rode biet amuse-cups
6	verse	basilicumblaadjes
1	zakje	roomkaas tomaat/basilicum
1	potje	rode biet/cranberry-chutney

Bereiden:

- 1 In elke amuse-cup een plakje beenham, een toefje roomkaas, een blaadje basilicum en een partje gehaktbrood.
- 2 Daarop wat rode biet/cranberry compote
- 3 Eventueel wat rode-biet strookjes toevoegen

Serveersuggestie:

Per persoon op een gebaksbordje

- rucola met dotje rode biet/cranberry-chutney
- julienne gesneden rode biet
- twee gevulde amuse-cups
- een menukaartje

Planning: Amuses kunnen vooraf worden klaargemaakt. Opmaak bordjes net voor het serveren.

Servies en bestek:

Servies: gebaksbordje

Bestek: geen.

Koud voorgerecht

Carpacciobonbons met truffelroomkaas



Ingrediënten:

- 1 verp. carpaccio
- 1 verp. roomkaas truffel tapenade
- 1 handje rucola
- 1 zakje pijnboompitje
- 1 zakje geraspte kaas

Voor decoratie:

- ¼ potje smaakparels balsamico
- spruitflesje truffelmayonaise
- rucola/julienne gesneden rode biet

Bereiden:

1. Leg plakjes carpaccio op een koude ondergrond.
2. Spuit een roomkaas in het midden en maak kleine bonbons en zet deze koel weg.
3. Leg opnieuw plakjes carpaccio op de koude ondergrond.
4. Leg hierop wat rucola, pijnboompitjes en geraspte kaas en tenslotte de eerder gemaakte bonbons.
5. Vouw de buitenzijde naar binnen zodat er weer een (grotere) bonbon ontstaat.
6. Zet deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) in een afgesloten schaal weg in de koelkast.
7. Decoreer vlak voor het serveren de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, rucola, pijnboompitjes en/of balsamico smaakparels.

Serveersuggestie:

Leg op een gebaksbordje 2 of 3 carpacciobonbons per persoon. Decoreer het bordje met wat dotjes truffelmayonaise, rucola en/of julienne gesneden rode biet.

Planning: Stap 1 t/m 6 kunnen van te voren worden uitgevoerd. Het garneren en de opmaak van de bordjes net voor het opdienen.

Servies en bestek:

- Servies: ontbijtbordje.
- Bestek: mes en vork (voorgerecht).

Soep

Romige mosterdsoep



Ingrediënten:

- 2 zakken romige mosterdsoep
- 1 verp. pancetta-blokjes

Erbij en decoratie:

- 1 verp. kruidenboter
- 1 verp. party-broodrondjes
- 3 plak uitgebakken ontbijtspek
- dotjes mascarpone
- grove mosterd

Bereiden:

1. Bak de pancettablokjes een klein beetje aan.
2. Verwarm deze vervolgens met de soep volgens aanwijzingen.
3. Schep soep op de borden en garneer met wat mascarpone, mosterd en een plak ontbijtspek.

Serveersuggestie:

Serveer naast de soep partybrood met kruidenboter.

Planning:

Stappen 1 kan van te voren klaargemaakt worden. De stap 2 kan starten rond het uitserveren van het koude voorgerecht. Stap 3 net voor het opdienen.

Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep. Eén of meerdere longdrinkglazen voor de soepstengels.
Bestek: Per persoon een grote eetlepel.

Warm voorgerecht

Pie met kip en groenten



Ingrediënten:

200	gram	kipfilet
1		kleine ui gesnipperd
1		kleine prei op smalle ringen
1		kleine winterwortel in kleine blokjes
100	gram	champignons in dunne plakjes
50	gram	gegaarde tuinerwten
25	gram	geklaarde boter
25	gram	gezeefde bloem
3	plakjes	hartige taartdeeg
	takjes	verse tijm en peterselie
1		losgeklopt ei

Voor decoratie:

peulenspruiten en granaatappelpitjes

Bereiden:

1. Breng een liter water aan de kook met twee bouillonblokjes.
2. Halveer de kipdijfilets in de lengte. Kook ze op laag vuur in 13 min. gaar (pocheren). Neem de kip uit de pan, laat afkoelen en pluk met 2 vorken in kleine stukjes. Bewaar 300 ml bouillon.
3. Verhit olie in een wok. Bak de ui, prei en wortel ca 8 min. op middelhoog vuur. Schep in een kom. Bak de champignons omscheppend 4 min. in de overgebleven olie. Meng de champignons, de tuinerwtjes, de kip, peterselie en tijm met de rest van de groenten.
4. Verhit de boter in de wok op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en bak al omscheppend 3 min. tot de bloem lichtbruin is (roux). Giet al kloppend met een garde in delen de bouillon in de pan tot een gebonden saus ontstaat. Breng het mengsel aan de kook en laat 3 min. doorkoken onder regelmatig roeren. Schep het groente-kipmengsel door de gebonden saus.
5. Verdeel het kipmengsel over de ingevette ramekins. Klop het ei los en bestrijk de randen van de ramekins met het ei. Steek 4 cirkels die iets groter zijn dan de ramekins uit het taartdeeg. Leg op elke ramekin een deegcirkel en druk de randjes stevig aan. Maak openingen in het midden zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen.
6. Bak de pies in een voorverwarmde (200°C) oven in circa 15 minuten tot ze knapperig en gaar zijn. Serveer daarna direct.

Serveersuggestie:

Plaats de ramekins op een klein servetje op een ontbijtbordje, strooi wat (bevroren) granaatappelpitjes naast de ramekins en leg daarop wat takjes peulenspruiten.

Planning:

De stappen 1 t/m 6 kunnen van te voren worden klaargemaakt. Het afbakken (stap 7) kan starten bij het uitserveren van de soep.

Materiaal:

Heteluchtoven

Servies en bestek:

Servies: per persoon een ramekin en een ontbijtbordje.

Bestek: mes en vork (voorgerecht).

Hoofdgerecht

Diamanthaas



Ingrediënten:

- 2 stuks diamanthaas (300 gr p/st)
- 50 gram geklaarde boter

Voor de decoratie:

- 2 verse vijgen
- handje rucola

Bereiden diamanthaas:

1. Haal de diamanthaas 30 minuten voor gebruik uit de koelkast en uit de verpakking en laat afgedekt op kamertemperatuur komen. Dep de diamanthaas goed droog met keukenpapier.
2. Verhit de boter in een pan en braad de diamanthaas op hoge temperatuur rondom bruin aan.
3. Matig de temperatuur en bak de diamanthaas vervolgens in 15-18 minuten gaar. Regelmatig keren. Kruid de diamanthaas met peper naar smaak. Laat de diamanthaas vervolgens 5 minuten in aluminiumfolie rusten alvorens op te dienen.

Bereiden vijgen:

1. Verdeel de vijgen (een beetje afhankelijk van de omvang) elk in 4 parten. Leg deze op de schil in een ovenschaal met daarover een beetje balsamicodressing. Laat deze circa 5 minuten intrekken.
2. Plaats de vijgen net voor het opdienen 3 minuten vlak onder de grill

Serveersuggestie:

Op een serveerschaal met getrancheerde diamanthaas, rucola en gegrilde vijgen.

Planning:

Diamanthaas eventueel een dag voor gebruik ontdooien. Stap 1 bij het serveren van de soep. De overige stappen na het warme voorgerecht. (Dus voor de gasten even een half uurtje pauze).

Materiaal:

Magnetron op grillstand.

Saus

Port-vijgensaus



Ingrediënten:

- 2 zakken port-vijgensaus (AH feestfavoriet)

Bereiden:

1. Al roerende in een sauspans verwarmen (niet koken).

Serveersuggestie:

Serveer een deel van de saus in kannetjes bij het hoofdgerecht. Rest in (warme) pan bewaren en bijvullen.

Bijgerechten

Rösti-rondjes

**Ingrediënten:**

1 verp. Rösti rondjes bacon/ui

Bereiden:

Oven op 200°C. Verdeel rösti-rondjes over de bakplaat met bakpapier. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak gedurende 20 tot 25 minuten. Tussentijds eenmaal keren.

Bospaddenstoelen

**Ingrediënten:**

2 verp. paddenstoelen voor risotto

Bereiden:

Maak de paddenstoelen schoon. Snij de onderkant van het steeltje eraf en snij eventueel in plakjes. Verhit olijfolie en bak de paddenstoelenmix op matige temperatuur, voeg na 4 minuten bakken de kruiden toe, bak het geheel nog 3-4 minuten.

Spruitjes en pompoen

**Ingrediënten:**

1 zak ovengroenten spruitjes/pompoen

Bereiden:

Meng met 2 eetlepels (olijf)olie. Leg de groente op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster de groente 20-25 minuten in het midden van de oven (200°C). **Let op:** de bereidingstijd kan per oven verschillen. Schep daarom de groente regelmatig om en controleer na 25 minuten of de gewenste garing is bereikt.

Quiche met mediterrane groenten

**Ingrediënten:**

1 quiche mediterrane groenten

Bereiden:

Verwarm de quiche 13-15 minuten in het midden van de heteluchtoven (180°C) van de magnetron.

Slamelange



Ingrediënten:

- | | | |
|---|--------|----------------------|
| 1 | zak | slamelange rode biet |
| 1 | flesje | sladressing naturel |
| 1 | flesje | balsamicodressing |

Bereiden:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | serveer gekoeld met dressings ernaast |
|---|---------------------------------------|

Voor de bijgerechten

Materiaal:

Oven op 200°C: Rösti bovenin op lage bakplaat. Ovingroenten onderin op hoge bakplaat. Quiche in magnetronoven. (Vijgen vervolgens op hoog rooster onder de grill in stand 1).

Planning:

Bospaddenstoelen kunnen vooraf worden schoongemaakt. Alles afbakken vanaf de start van het klaarmaken van het hoofdgerecht.

Servies en bestek:

Per persoon:	Groot plat bord, mes en vork
Saus:	Sauskannetje per persoon en sauspan
Bospaddenstoelen:	Diep bord en opscheplepel
Röstirondjes:	Diep bord en slacouvert
Ovingroenten:	Diep bord en opscheplepel
Quiche:	Ontbijtbord en taartschep
Slamelange	Diep bord en slacouvert

Het resultaat



Nagerecht

Kersen-MonChou trifel



Ingrediënten:

- 1 pakjes MonChou
- 125 ml slagroom
- 1 eetl. suiker
- 4+3 stuks bastognekoek duo
- 1 pot vlaaivulling kersen

Voor decoratie:

- verse munt (**optioneel**)
- bastognekoekkrumels
- kersen
- goudparels

Bereiden:

1. Mix de roomkaas romig met de mixer. Voeg de slagroom en suiker toe en mix tot een romig geheel.
2. Kruimel de 4 Bastogne koekjes. Verdeel deze over de bodem van de glaasjes maar bewaar een beetje om te garneren. Verdeel dan vlaaivulling en de helft van het roommengsel over de koekjes. Dek dit weer af met vlaaivulling en het roommengsel.
3. Garneer het monchou toetje met wat overgebleven koekkrumels en een kers.
4. Laat het toetje minimaal een uur goed opstijven in de koelkast.

Serveersuggestie:

Zet de glaasjes met daarnaast een Bastognekoek en wat goudparels op een met goudspray bespoten gebaksbordje.

Planning:

Bereiding stappen 1 t/m 4 vooraf aan het kerstdiner klaarmaken. Serveersuggesties uitvoeren na het hoofdgerecht.

Materiaal:

(staaf)mixer

Servies en bestek

Servies: Klassieke Saroma-glazen op gebaksbordje

Bestek: per persoon een longdrink- of sorbetlepel

Globale tijdsplanning Kerstdiners

Inkoop en voorbereiding

Algemeen	19-12-2024	09:00:00	Boodschappen algemeen	✓
Algemeen	23-12-2024	09:00:00	Boodschappen vers	✓
Oud Hollands	23-12-2024	19:00:00	Gehakt uit vriezer	✓
Algemeen	24-12-2024	09:00:00	Boodschappen uitwijk/reserve	---

Kerstavond

Oud Hollands	24-12-2024	14:00:00	Gevulde eitjes maken	✓
Oud Hollands	24-12-2024	14:15:00	Kaaskletskoppen bakken	✓
Oud Hollands	24-12-2024	14:30:00	Sladressing in knijpflesjes (1 naturel, 1 balsamico)	✓
Oud Hollands	24-12-2024	16:00:00	Gehaktbrood voorbereiden	✓
Oud Hollands	24-12-2024	16:20:00	Haricots verts schoonmaken en klaarzetten	✓
Oud Hollands	24-12-2024	16:35:00	Appelcompote klaarzetten in koelkast	✓
Winterse kost	24-12-2024	16:35:00	Beenham uit de vriezer	---
Oud Hollands	24-12-2024	17:00:00	Tafel dekken	✓
Oud Hollands	24-12-2024	17:25:00	Groene asperges garen	✓
Oud Hollands	24-12-2024	17:40:00	Soep verwarmen	✓
Oud Hollands	24-12-2024	17:45:00	Oven voorverwarmen (180°C)	✓
Oud Hollands	24-12-2024	17:45:00	Amuse klaarzetten om te serveren	✓
Oud Hollands	24-12-2024	17:50:00	Soepstengels vast op tafel	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:00:00	Amuse serveren	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:00:00	Gehaktbrood afbakken	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:10:00	Airfryer voorverwarmen (berging)	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:15:00	Bordjes voorgerecht klaarzetten	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:15:00	Soep serveren	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:20:00	mini kaassoufflés bakken	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:30:00	Ovengroenten in oven afbakken (30 minuten 180°C)	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:30:00	Water voor haricots verts opzetten	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:45:00	Ovengroenten omscheppen	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:45:00	Vega gehaktballen afbakken	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:45:00	Aardappelkroketjes in airfryer (9 minuten 180°C)	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:45:00	Haricots verts koken (8 minuten)	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:45:00	Slamelange in schaaltje en dressing erbij	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:50:00	Serveerschaal voor vlees klaarmaken	✓
Oud Hollands	24-12-2024	18:55:00	Aardappelkroketjes omschudden	✓
Oud Hollands	24-12-2024	19:00:00	Hoofdgerecht serveren	✓
Oud Hollands	24-12-2024	20:00:00	Nagerecht serveren	✓

Eerste Kerstdag

Algemeen	25-12-2024	14:00:00	Kruidenboter uit de koelkast	✓
Algemeen	25-12-2024	14:00:00	Witte wijn in koelkast	---
Winterse kost	25-12-2024	15:10:00	Walnoten roosteren en spekjes bakken	✓
Winterse kost	25-12-2024	15:20:00	Spruiten schonen en klaarzetten	✓
Klassieke Kerst	25-12-2024	16:00:00	Diamanthaas uit de vriezer	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:00:00	Tafel dekken	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:00:00	Stoofappeltjes in koelkast	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:20:00	Mengsel en garnituur voor beenham voorbereiden	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:25:00	Over voorverwarmen 180°C	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:30:00	Amuse klaarmaken	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:30:00	Paddenstoelen schoonmaken en snijden	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:30:00	Pasteibakjes klaarzetten voor het afbakken	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:40:00	Paddenstoelen op hoog vuur wokken	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:40:00	Beenham voorbereiden voor oven	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:50:00	Soep verwarmen	✓
Winterse kost	25-12-2024	16:50:00	Partybrood afbakken (8 minuten 180°C)	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:00:00	Amuse serveren	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:00:00	Partybrood en kruidenboter op tafel	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:00:00	Beenham in de oven	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:15:00	Soep serveren	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:15:00	Pasteibakjes afbakken (10 minuten 160°C)	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:15:00	Ragout verwarmen	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:20:00	Sinaasappel op beenham leggen	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:30:00	Voorgerecht serveren	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:30:00	Temperatuur oven ophogen naar 210°C	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:30:00	Apfelstrudel in oven	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:45:00	Water voor spitskool/aardappelpuree opzetten	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:45:00	Spruiten stomen in magnetron (8 minuten 650W)	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:45:00	Groenterondo's afbakken (15 minuten 210°C)	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:50:00	Beenham snijden en borden klaarmaken	✓
Winterse kost	25-12-2024	17:50:00	Spitskool blancheren en puree afmaken	✓
Winterse kost	25-12-2024	18:20:00	Vanillevla verwarmen (magnetron)	✓
Winterse kost	25-12-2024	18:25:00	Vanillevla in kannetjes gieten	✓
Winterse kost	25-12-2024	18:25:00	Borden nagerecht opmaken	✓
Winterse kost	25-12-2024	18:30:00	Nagerecht serveren	✓

Tweede Kerstdag

Klassieke Kerst	26-12-2024	15:00:00	Kersen MonChou-trifels klaarmaken	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	16:00:00	Kip-groenten pie voorbereiden	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:00:00	Carpacciobonbons klaarmaken	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:00:00	Tafel dekken	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:10:00	plakken ontbijtspek uitbakken	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:15:00	Bospaddenstoelen schoonmaken en snijden	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:20:00	spekblokjes bakken	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:30:00	Amusecups klaarmaken	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:30:00	Oven voorverwarmen (180°C)	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:35:00	Mosterdsoep klaarzetten	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:45:00	Partybrood afbakken (8 minuten 180°C)	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	17:55:00	Mosterdsoep verwarmen	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:00:00	Amuse serveren	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:00:00	Partybrood en kruidenboter op tafel	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:00:00	Temperatuur oven omhoog naar 200°C	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:15:00	Koud voorgerecht serveren	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:15:00	Diamanthaas uit de koelkast	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:25:00	Ramekins met kip groenten mengsel in oven (15 minuten 200°C)	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:30:00	Soep serveren	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:45:00	Warm voorgerecht serveren	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:45:00	Röstirondjes op lage bakplaat (25 minuten 200°C)	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:45:00	Ovengroenten op hoge bakplaat (25 minuten 200°C)	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:45:00	Warm magnetron oven voor op 180°C	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:50:00	Diamanthaas afbakken (15-18 minuten op matig vuur)	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:50:00	Vijgen marinieren en 3 minuten onder voorverwarmde grill	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	18:55:00	Bak quiche af in magnetron (15 minuten 180°C)	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	19:00:00	Saus al roerende opwarmen (niet koken!!)	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	19:10:00	Borden warmen en decoreren	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	19:10:00	Bospaddenstoelen bakken in pan van diamanthaas	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	19:15:00	Hoofdgerecht serveren	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	19:50:00	Trifles en bordjes decoreren	✓
Klassieke Kerst	26-12-2024	20:00:00	Nagerecht serveren	✓

Servies en bestek

Kerstavond			Per persoon		Gerecht c.a.	Op tafel	
	Servies	Bestek	Glazen			Servies	Bestek
Begin	groot plat bord	mes groot vork groot	water wijn glas		gekoeld water rood 0.0		
		mes klein vork klein			rode wijn (gewenst?) pakken fruitdrink		
		lepel					
		gebaksvorkje koffielepel			Bij de soep: soepestengels		
Amuze							
	gebaksbordje - menukaartje						
Voorgerecht							
	gebaksbordje						
Hoofdgerecht	plat bord (staat al)						
nagerecht					Tafelaankleding met hertenmotief en het witte zondags servies.		

1e Kerstdag	Per persoon			Op tafel		
	Servies	Bestek	Glazen	Gerecht c.a.	Servies	Bestek
Begin						
	groot plat bord	mes groot	water	gekoeld water	sierfles	
	ontbijtbordje	vork groot	rode wijn	pickwick lekker fris	sierfles	
		lepel		rood 0.0		
		mes klein				
		vork klein				
	gebaksbordjes (brood)	botermesje		<i>Bij de amuse</i>		
		gebaksvorkje		standaard	3 kleine amuzeglaasjes	
		koffielepel				
				<i>Bij de soep:</i>		
Amuze/koud voorgerecht				Broodrondjes	lang broodbord	
	ontbijtbordje (staat al)			Kruidenboter	op broodbordjes	
	- amuseglaasje					
	- menukaartje					
Soep						
	diep bord			<i>Bij het hoofdgerecht:</i>		
				beenham	serveerschaal ovaal	lepel en vork
Voorgerecht				spitskoolpuree	ovenschaal zwart	opscheplepel
	ontbijtbordje (wissel)			spruiten	ovenschaal zwart	sla couvert
				groenterondo's	ovenschaal zwart	sla couvert
Hoofdgerecht				stoofappels	ramekin	eetlepel
	plat bord (staat al)					
nagerecht						
	ontbijtbordje			Tafelaankleding met goudkleurig accenten en Portugees servies		
	sauskannetje					

2e Kerstdag	Per persoon			Op tafel		
	Servies	Bestek	Glazen	Gerecht c.a.	Servies	Bestek
Begin						
	groot plat bord	mes groot	water	gekoeld water	sierfles	
		vork groot	rode wijn	pickwick lekker fris	sierfles	
		lepel		rood 0.0		
		mes klein (2)				
		vork klein (2)				
	gebaksbordjes (brood)	botermesjes		<i>Bij de soep:</i>		
		longdrinklepel		Broodrondjes	lang broodbord	
				Kruidenboter	op broodbordjes	
Amuze						
	gebaksbordje			<i>Bij het hoofdgerecht:</i>		
	- menukaartje			diamanthaas	serveerschaal ovaal	lepel en vork
				saus	3 kleine en 1 grote sauskan	
Koud voorgerecht				rösti-rondjes	diep bord	sla couvert
	ontbijtbord			bospaddenstoelen	diep bord	opscheplepel
				ovengroenten	diep bord	opscheplepel
Soep				quiche	ontbijtbord	taartschep
	diep bord			slamelange	diep bord	sla couvert
Voorgerecht						
	ontbijtbord					
	ramekin					
Hoofdgerecht						
	plat bord (staat al)					
	sauskannetje					
nagerecht						
	gebaksbordje					
	trifleglas op voet					