

KEUKEN
HELDEN

MAKKELIJKE
KERST

ALTIJD
SUCCES
RECEPTEN



SNELLER JE FAVORIETE
FEESTGERECHTEN
OP TAFEL

MAKKELIJKE KERST

SNELLER JE FAVORIETE
FEESTGERECHTEN OP TAFEL

KOSM•S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

bijgerechten	6
hoofdgerechten	32
desserts	54
woordenlijst	78
opmerkingen bij de recepten	80
register	81

BIJGERECHTEN



SALADE VAN RODE BIET, SINAASAPPEL & HALLOUMI

voorbereiden + bereiden 25 minuten
voor 6 personen

4 kleine sinaasappels (570 g)
500 g halloumi, in plakken van 1 cm
2²/₃ el extra vergine olijfolie
500 g vacuümverpakte voorgedroogde
babybietjes, in partjes
160 g gemengde slablaadjes (zie tip)
8 verse ontpitte dadels (160 g),
gehalveerd
60 g ontpitte kalamata-olijven,
gehalveerd

SINAASAPPELDRESSING

2²/₃ el extra vergine olijfolie
1 tl fijn geraspte biologische
sinaasappelschil
2²/₃ el sinaasappelsap
1 kleine teen knoflook, geperst

1 Gebruik een scherp mesje om de onder- en bovenkant van de sinaasappels te snijden. Volg de kromming van de vrucht en snijd de schil en het witte deel eraf. Snijd de partjes er tussen de vliesjes uit.

2 Maak de sinaasappeldressing. Meng de ingrediënten in een kommetje en voeg zout en peper naar smaak toe.

3 Besprenkel de halloumi met de olijfolie en bestrooi met zout en peper. Bak de halloumi op een licht met olie ingevette grillplaat (of grill of barbecue) 2 minuten per kant of tot er grillstrepen ontstaan.

4 Doe de partjes sinaasappel, biet, slablaadjes, dadels, olijven en dressing in een grote kom. Hussel alles voorzichtig. Schep de salade op een schaal en leg de halloumi erop.

tip Gebruik je favoriete kant-en-klare slamix. Wij gebruikten een mengsel van babyboerenkool, rucola en babyspinazie.

nog sneller Laat de halloumi weg en gebruik verkruimelde of gemarineerde feta. Snijd de geschilde sinaasappels in horizontale plakken in plaats van partjes en laat de olijven heel.

meenemen Neem de partjes sinaasappel, biet, slablaadjes, dadels, olijven, halloumi en dressing in afzonderlijke bakjes in een koeltas mee. Vlak voor het serveren bak je de halloumi en combineer je alle ingrediënten voor de salade.

HOOFDGERECHTEN

KALKOENROLLADE MET EEN VULLING VAN MACADAMIA'S & CRANBERRY'S

voorbereiden + bereiden 1 uur en 35 minuten (+ rusten)

voor 6 personen

125 g gehakte diepvriesspinazie, ontdooid
70 g verse broodkruimels
45 g gedroogde cranberry's, grof gehakt
45 g ongezouten macadamianoten, gehakt
2 tl grof gehakte verse tijm
1 tl fijn geraspte schil van een biologische sinaasappel
1 kg kalkoenfilet
6 takjes verse tijm
250 ml kippenbouillon zonder zout
2²/₃ el cognac

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Knijp zo veel mogelijk vocht uit de spinazie en leg hem in een middelgrote kom. Roer de broodkruimels, cranberry's, macadamianoten, tijm en sinaasappelschil erdoor. Voeg zout en peper toe.
- 3 Spoel de kalkoenfilet af en dep hem droog met keukenpapier. Leg de kalkoen op een groot stuk bakpapier. Snijd de filet in de lengte in tweeën, maar snijd niet helemaal door. Vouw de twee kanten open en leg ze plat op het bakpapier.
- 4 Schep de vulling op één kant van de kalkoen. Rol de filet met behulp van het bakpapier over de vulling en zet de rollade vast met keukentouw. Leg hem in een grote braadslee en rooster 40 minuten.
- 5 Bedruip de bovenkant van de rollade met wat van de braadsappen en leg de takjes tijm erop. Rooster de rollade nog 10 minuten of tot hij goudbruin is. Dek hem losjes af met aluminiumfolie en laat hem 10 minuten staan.
- 6 Verhit de bouillon en cognac in een pannetje op hoog vuur. Kook tot de vloeistof tot de helft is ingekookt. Serveer de plakken met de saus.

alternatieven Gebruik grof gehakte ongezouten pistachenoten of amandelen in plaats van de macadamianoten. Gebruik gedroogde zure kersen of gehakte gedroogde appel in plaats van de cranberry's.



TIP

Verdubbel het
recept voor een
groot gezelschap
van 12 personen.

DESSERTS

WITTECHOCOLADESCHOTSEN MET CANDY CANE

voorbereiden + bereiden 10 minuten
(+ koelen)

voor 16 stuks

375 g wittechocoladedruppels

15 g Rice Krispies

25 g geraspt kokos, plus 1¹/₃ el extra

75 g candy canes, grof gehakt

1¹/₃ el middelgrote zilveren parels

1¹/₃ el grote zilveren parels

1¹/₃ el eetbare sneeuwvlokensprinkels

1 Vet een bakvorm voor biscuitdeeg van 23 x 32 cm in en bekleed hem met bakpapier.

2 Roer de chocolade in een middelgrote hittebestendige kom op een middelgrote pan zachtjes kokend water glad (de onderkant van de kom mag het water niet raken). Neem de kom van de pan en spatel de Rice Krispies en het kokos erdoor.

3 Strijk het chocolademengsel zo snel en zo dun mogelijk uit in de vorm. Bestrooi het met de candy canes, zilveren parels, het extra kokos en de sneeuwvlokensprinkels. Zet in de koelkast tot de chocolade is uitgehard.

4 Breek de plak in schotsen.

van tevoren doen De chocoladeschotsen kunnen maximaal 2 weken van tevoren worden gemaakt. Bewaar ze in een enkele laag in een met bakpapier beklede luchtdichte bak in de koelkast.



TIP

Wij hebben twee maten parels gebruikt, maar kies gerust de maat die je wilt.

REGISTER

- B**
bimi met chilipeper, knoflook & een krokante quinoatopping 16
bonbons 76
- C**
christmas cake met sherrykersen 75
christmas puddings uit de magnetron 67
- D**
drie keer koolsla 15
- F**
feestelijke rocky road 59
fruits de mer met drie sauzen 37
- G**
gebraden kip met kruiden & knoflook 46
gebraden varkenscarré met appels 50
gekaramelliseerde zalm met earl grey 42
geroosterde aardappels met zout & azijn 8
geroosterde pastinaak & wortels met salie 12
- geroosterde pompoen met pompoenpittensalsa 28
- K**
kalkoenrollade met een vulling van macadamia's & cranberry's 34
- L**
lamsbout met saucijzenvulling 38
lamskoteletjes met couscous met kruiden & granaatappelpitten 53
little gems met karnemelkdressing 24
- M**
meringue-fools met bramen & vanille 72
met char siu gelakte ham uit de oven 45
met zout gebraden varkenslende met venkelzaad & sinaasappel 41
- P**
panettone-bruschetta met watermeloen-kersensalsa 63
peperkoekhuiskoejkjes 64
- R**
ratatouilleplaataart 49
- S**
saganaki met halloumi, gegrilde perzik & honing 19
salade met avocado & garnalen 27
salade met courgette & groene asperges 11
salade met krieltjes, asperges & erwten 31
salade met tomaat, radijs, komkommer & whipped feta 20
salade van ananas, papaja & mango met macadamia-kokosnougatine 56
salade van rode biet, sinaasappel & halloumi 23
snelle tiramisu-pavlova's 71
- T**
trifles met perzik & nectarine 60
- W**
wittechocoladeschotsen met candy cane 68



Feestelijke hoofdgerechten,
gevarieerde sides en desserts
en slimme tips om sneller
klaar te zijn: met de handige
recepten uit *Keukenhelden*
– *Makkelijke kerst* maak je
eenvoudig een traditionele
kerstmaaltijd. Fijne dagen!



9 789043 936545

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen