

RUDOLPH VAN VEEN



• • • • •

RUDOLPH'S CHRISTMAS

KERSTRECEPTEN VAN RUDOLPH VAN VEEN

• • • • •



Karakter Uitgevers B.V.





INHOUDSOPGAVE

RUDOLPH'S CHRISTMAS



VOORWOORD

Blz. 11



1

WINTERSE KOST OM BIJ OP TE WARMEN

Blz. 17



2

HAPJES VOOR BIJ DE KERSTBORREL

Blz. 39



3

VERSGEBAKKEN VOORPRET

Blz. 55



4

KERSTVIERING OP SCHOOL

Blz. 83



5

EETBARE KERSTKUNSTWERKJES

Blz. 101



6

KERSTONTBIJT

Blz. ~~XX~~₁



7

WAT ZULLEN WE DRINKEN?

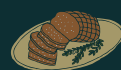
Blz. 127



8

CLASSIC CHRISTMAS

Blz. 141



9

GOURMETPRET

Blz. 229



10

WE WISH YOU A VEGGIE CHRISTMAS

Blz. 243



11

I'M DREAMING OF A LIGHT CHRISTMAS

Blz. 261



12

KERSTDINER TO GO

Blz. 275



13

LAZY CHRISTMAS

Blz. 297



14

HAPPY NEW YEAR

Blz. 313



REGISTER

Blz. 331





VOORWOORD



Ik kan intens genieten van de lente met haar bloesem, witte asperges en nieuw leven in de wei. Of van de zonnige zomer vol aardbeien, zelfgemaakte ice tea en een geurige BBQ in de tuin. En van gebakken paddenstoelen en de kleur en geur van een natgeregend bos in de herfst... toch vind ik niets zo gezellig als kerst.

De voorpret begint bij mij al eind november en gaat vanaf 6 december, als Sint-Nicolaas weer terug naar Spanje is, echt helemaal los. De vruchtenvulling voor de Engelse kersttaart wordt in de week gezet, menu's worden strategisch uitgedacht, meringue-kransjes drogen al in de oven om later de kerstboom mee te versieren, ik probeer glühweinrecepten enthousiast uit, een voorraadje chocolade-hulstblaadjes wordt gemaakt, ik bak alvast een koekhuisje en de vleesfond wordt getrokken en ingevroren om later als basis voor een saus te dienen.

De week vóór kerst is het feest bij mij al in volle gang. Terwijl de kerstliedjes overuren draaien, ruikt het hele huis naar een mix van dennennaalden en specerijen als kardemom en kaneel van de verschillende soorten kerstkoekjes die gebakken worden. Voor velen is dit ook de week van de kerstviering op school en kerstborrels op het werk.

Bij de bakker, de slager en de groentewinkel is het weliswaar erg druk maar ook extra gezellig deze dagen. De winkels zijn rijkelijk gevuld met de mooiste spullen en dat maakt het extra leuk om boodschappen te doen. Bij thuiskomst is mijn koelkast altijd weer veel te klein en dient de opbergschuur elk jaar als noodkoelkast. Gelukkig valt kerstmis niet in de zomer, denk ik dan.

Hoogtepunten van deze periode zijn natuurlijk de kerstdiners waarbij het ook voor mij steeds de grootste uitdaging is om de balans te vinden tussen een mooi menu en voldoende rust om toch zo veel mogelijk bij iedereen aan tafel te kunnen zitten. Een goede voorbereiding blijkt elk jaar weer de oplossing te zijn, naast de hulp van anderen. Vele handen maken licht werk en het is ook gewoon heel gezellig om overdag met een paar mensen samen het kerstdiner voor te bereiden. Ik heb ook weleens alle gasten gevraagd om één gerecht thuis voor te bereiden en vervolgens mee te brengen (kerstdiner to go!). En dat was een groot succes omdat op deze manier iedereen iets verzorgde waardoor het werk mooi verdeeld werd. Als gastheer verzorgde ik toen het hoofdgerecht.

Elk jaar word ik in de aanloop naar kerst bedolven onder vragen over kerstrecepten en tips voor een stressvrije kerst. Daarom heb ik me met hart en ziel gestort op het maken van dit kerstboek. Ik heb getracht daarbij zo volledig mogelijk te zijn in alle functies en genietmomenten die de kerstperiode zo uniek maken. Kerstmis is wat je er zelf van maakt, hopelijk mag dit boek je daar een handje bij helpen.

Fijne dagen! *Rudolph van Veen*





SPRUITJES STAMPPOT

MET KAAS EN APPEL

HOOFDGERECHT 4 PERSONEN

BEREIDEN CA. 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN BEREIDEN

<i>800 g kruimige aardappels</i>	Schil de aardappels en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappels circa 7 minuten in water met een beetje zout. Voeg de spruitjes toe aan de pan met aardappels en kook het geheel in circa 8 minuten gaar.
<i>600 g spruitjes</i>	
<i>2 appels, goudrenetten</i>	
<i>50 g pijnboompitten</i>	Schil de appels en snijd in dobbelsteenformaat. Verhit een koekenpan en rooster hierin de pijnboompitten tot ze licht kleuren. Voeg een klontje boter en de appelblokjes toe, bak de appels 3 minuten mee en meng de honing erdoor. Snijd de kaas in blokjes.
<i>boter</i>	
<i>1 el honing</i>	
<i>200 g kaas</i>	
<i>100 ml melk</i>	Giet de aardappels met spruitjes af, stoom op laag vuur droog en stamp fijn met een pureestamper. Roer de melk door de puree en meng de appels met pijnboompitten en de kaas door de stamppot. Breng de stamppot op smaak met zout en peper en laat het geheel met deksel op de pan op laag vuur 2 minuten doorwarmen zodat de kaas zacht kan worden.
<i>zout en versgemalen peper</i>	
EXTRA NODIG	
<i>pureestamper</i>	



TIP Alhoewel je elke appelsoort hiervoor kunt gebruiken, gaat mijn voorkeur uit naar goudrenetten. Lekker friszuur en ze worden zacht door het bakken.



•elle•
ENGELSE
MEAT PIES
•elle•



•elle•
MANGOWRAPJE
•elle•



•elle•
OVENGEBAKKEN
CAMEMBERT
•elle•



•elle•
KOMKOMMER
HAPJE
•elle•

KANEEL STERREN

GLUTENVRIJ

KOEKJE 30 STUKS

BEREIDEN CA. 1 UUR EN 30 MINUTEN

Kaneelkoekjes kun je op heel veel manieren maken. Dit is een recept zonder bloem, dus glutenvrij. Tijdens de kerstperiode worden deze kaneelsterren door vrijwel elke banketbakker in Zwitserland gebakken. Voordat je het deeg gaat uitsteken moet het even in de diepvries om stevig te worden. Pas dus van tevoren even of het uitgerolde deeg in je vriezer past.

DEEG DEEG

500 g amandelen Maal de amandelen heel fijn in een foodprocessor. Meng de amandelpoeder in een kom met de kristalsuiker en meng het eiwit erdoor. Knead de poedersuiker en de kaneel erdoor tot alles egaal vermengd is. Rol het deeg meteen tussen twee laagjes bakpapier of plasticfolie uit tot 1 centimeter dik en leg het deeg op een vlakke ondergrond in de vriezer tot het bevroren is.

400 g kristalsuiker

10 g eiwit

100 g poedersuiker

10 g kaneelpoeder

GLAZUUR GLAZUUR

200 g poedersuiker Roer voor het glazuur de poedersuiker met het eiwit glad en egaal. Strijk het glazuur uit over het bevroren deeg en zet het nog even terug in de vriezer om op te stijven.

50 g eiwit

EXTRA NODIG Verwarm de oven voor op 230 °C.

foodprocessor

stersteker

bakpapier

plasticfolie

Haal het deeg uit de vriezer en steek met een stersteker de kaneelsterren uit. Leg de koekjes meteen op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze even drogen voordat ze gebakken worden. Bak de kaneelsterren circa 5 minuten in de oven zodat het glazuur niet te veel verkleurt. Haal de kaneelsterren na het bakken meteen van de bakplaat zodat ze lekker zacht blijven.



TIP Als het deeg met het uitsteken te veel aan de steker blijft plakken, kun je de steker af en toe in warm water dompelen.







GEBRADEN KALKOEN

MET CITROEN-PETERSELIEJUS

HOOFDGERECHT CA. 12 PERSONEN

BEREIDEN CA. 45 MINUTEN + 3 UUR EN 20 MINUTEN WACHTEN

Een mooi gebraden hele kalkoen is het pronkstuk op de kersttafel en een culinaire uitdaging voor echte hobbykoks. Reken ongeveer 400-500 gram kalkoen per persoon. Neem de kalkoen niet te klein, een grote kalkoen is sappiger en wat overblijft is heerlijk om 1 of 2 dagen later op te warmen of koud te eten in een salade, pastagerecht, ovenschotel of in plakjes in de saus op te warmen. Als je niet zo'n grote kalkoen wilt, kun je beter kiezen voor alleen kalkoenfilet (bijvoorbeeld New York Style, zie pag. 186). Bij deze gebraden kalkoen is trouwens ook de apart gebakken kalkoenvulling heerlijk (zie pag. 174)! Reken voor het braden van de kalkoen 2,5 tot 3 uur en nog eens 20 minuten om de kalkoen onder folie te laten rusten voordat je hem aansnijdt aan tafel.

GEBRADEN KALKOEN

1 hele kalkoen van ca. 6 kg
zout en versgemalen peper
125 g boter
200 ml kippenbouillon
200 ml rode port
50 ml zonnebloemolie
2 uien
2 winterwortels

JUS

al het braadvocht uit de
braadslede van de kalkoen
0,5 l kippenbouillon
1 citroen
1 bos bladpeterselie
2 el maïzena

EXTRA NODIG

keukenpapier
keukentouw
schone theedoek of kaasdoek
grote braadslede (35 x 25 cm)
liefst met een rooster erin
aluminiumfolie
vleesthermometer

GEBRADEN KALKOEN

Zet het rooster in de oven op een lage stand zodat de braadslede straks midden in de oven komt te staan. Verwarm de oven voor op 165 °C.

Spoel de kalkoen af met koud water en dep hem goed droog met keukenpapier. Bestrooi de kalkoen vanbinnen en vanbuiten met zout en peper. Leg de kalkoen met de borst naar boven op het rooster in de braadslede en duw de vleugels eronder zodat deze niet te bruin worden. Bind de kalkoen met keukentouw op zodat hij mooi in model blijft en er later aan tafel niet zo uitgezakt uit ziet. Omdat normaal gesproken de filets eerder gaar worden dan de poten, is er een trucje om te voorkomen dat de borstfilets te gaar en te droog worden. Gebruik hiervoor een schone theedoek (of nog beter een kaasdoek). Spoel de doek uit met water en wring hem een beetje uit. Verdeel ongeveer 30 gram boter over de kalkoenborstfilets en leg de vochtige doek over de filets op de kalkoen en zorg dat de poten onbedekt blijven. Zet de braadslede circa 30 minuten in de oven.

Doe intussen de rest van de boter, kippenbouillon, port en olie in een pannetje en verwarm tot de boter gesmolten is. Dit is om de kalkoen mee te bedruipen tijdens het braden en zorgt straks voor een heerlijke jus. Open de oven na de eerste 30 minuten en bevochtig de kalkoen met de theedoek met een deel van de bouillon met behulp van een grote lepel. De theedoek mag helemaal doordrenkt zijn met de bouillon. Sluit de oven weer en herhaal deze handeling elke 20 minuten tot in totaal 2 uur oventijd is verstreken. Voor het einde van de oventijd mag het pannetje helemaal op gebruikt zijn.

★ **LET OP!** Dit recept gaat door op de volgende bladzijde! ▶



..elle..

HOOFDSTUK

9



— GOURMET —
PRET



Gourmetten is al jarenlang bij veel families favoriet op een van de twee kerstdagen. Ik begrijp heel goed waarom. We kunnen allemaal gezellig meedoen aan tafel want bij gourmet is iedereen zijn eigen chef. Bovendien hoeft tijdens het gourmetten niemand van tafel om op en neer te lopen voor het volgende gerecht. Het koken en bakken gebeurt aan tafel waar iedereen bij is, met alles op tafel binnen handbereik. In het algemeen draait het bij gourmetten minder om recepten omdat vaak alleen vlees, en soms vis, gebakken wordt op een bakplaat of in kleine pannetjes. Bij een kerstgourmet zou ik graag willen aanbevelen ook bijgerechtjes zoals cranberrycompote, stoofpeertjes en verschillende groentegerechten op tafel te zetten. Het nieuwe gourmetten betekent voor mij vooral ook lichte combinaties van vlees met groenten en ook voldoende vegetarische alternatieven.



DESTINATION CHRISTMAS



