



De luie dagen voor KERST

Daar begint voor ons de voorpret al. Mijn vader die traditiegetrouw elk jaar een mooie kerstboom komt brengen. Samen de boom versieren, plannen maken, menu's bedenken, nadenken over de tafelaankleding. De dagen voor kerst zijn perfect om samen te genieten van rust, warmte en eenvoudige gerechten. We bakken gezellig kerstkoekjes met de kleinkinderen, maken grote pannen met dampende soep om samen te delen en duiken samen met lekkere hapjes op de bank voor een film. Zo sudderen we langzaam aan de kerstdagen in en genieten we van het seizoen in al zijn eenvoud en overvloed.

Havermout-gemberpancakes met mangocompote

Voor 4 personen

Bereiding: 25 minuten

NODIG

Voor de compote:

- 250 g mango, in blokjes (vers of diepvries)
- 1 rode peper, fijngehakt, zonder zaadjes
- 1 el suiker

Voor de pannenkoeken:

- 300 g havermout, fijngemalen
- 2 cm verse gember, geschild, geraspt
- 2 eieren
- 300 ml melk
- 2 druppels vanille extract
- zout
- 1 tl bakpoeder
- olijfolie

Voor erbij:

- 4 el dikke yoghurt
- takjes munt, als garnering

Picture this: wanneer het hele huis nog slaapt in warme pyjama en met dikke wollen sokken naar beneden sluipen om in alle stilte het kerstontbijt te verzorgen. Kerstboomlampjes aan, brood in de oven, tafel mooi dekken, verse jus persen en de koffie opgieten. Op feestelijke verjaarsontbijtjes na is kerstochtend bij ons het favoriete ontbijtmoment van het jaar.

ZO MAAK JE HET

Doe de mango met de suiker en de peper in een steelpan en laat zachtjes koken tot er een mooie compote ontstaat. Roer goed en voeg eventueel wat water toe. De compote is klaar als de mango zacht is en een beetje uit elkaar valt.

Doe de gemalen havermout samen met de gember, het vanille-extract, een klein snufje zout, de eieren en de helft van de melk in een beslagkom en klop met de garde tot beslag. Giet al roerend, beetje bij beetje, de rest van de melk erbij en roer als laatst het bakpoeder erdoor.

Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan en schep daarin 3 juslepels beslag zodat je 3 kleine pannenkoekjes tegelijk bakt. Bak de pannenkoeken op middelhoog vuur aan beide kanten goudbruin.

Stapel een aantal pannenkoekjes op elkaar op een bord. Schep hier een flinke lepel yoghurt op en maak af met de compote en een takje munt. Je kunt allerlei fruit gebruiken voor de compote. Appel met kaneel is superlekker, net als blauwe bessen.

Deze pannenkoekjes hebben lekker wat pit door de gember en de rode peper. Wij raspen een stukje gember van 2 cm, maar als je van een scherpe gembersmaak houdt, kun je natuurlijk meer gebruiken.





De luie dagen voor kerst

Chocolademelk

Voor 4 koppen
Bereiding: 10 minuten

NODIG

- 1 liter volle melk
- 200 g pure chocolade (druppels of stukjes)
- 4 el kristalsuiker
- 2 tl vanille-extract
- 2 tl kaneel
- 100 ml slagroom
- 1 tl suiker

Voor de witte chocolademelk met pepermint:

- 1 liter volle melk
- 200 g witte chocolade (druppels of blokjes)
- 2 el kristalsuiker
- blaadjes van 1 takje verse munt, licht gekneusd
- 4 mint candysticks
- 100 ml slagroom
- 1 tl suiker

Verkleumd thuiskomen na een winterwandeling of een middagje schaatsen en dan opwarmen met een dampende kop chocolademelk: voor ons hoort dat echt bij de kerstvakantie. Hieronder verschillende manieren om een lekkere chocolademelk te maken.

ZO MAAK JE HET

De basis

Doe de melk, chocolade, 4 eetlepels suiker, vanille-extract en kaneel in een steelpan en verwarm op middelhoog vuur. Roer tot de chocolade helemaal opgelost is.

Klop de slagroom op met de rest van de suiker.

Verdeel de chocolademelk over 4 grote bekers en maak af met een flinke toef slagroom.

Witte chocolademelk met pepermint

Breng de melk aan de kook en zet het vuur vervolgens uit. Doe de muntblaadjes erbij en laat 5 minuten of langer trekken tot er voldoende muntsmaak aan de melk zit.

Verwijder de munt en verwarm de melk opnieuw. Voeg de witte chocolade en de suiker toe en roer totdat beide zijn opgelost.

Klop de slagroom op met de rest van de suiker.

Verdeel de chocolademelk over 4 grote bekers en maak af met een flinke toef slagroom. Steek in iedere beker een candystick

Chocolademelk met karamelzeezout

Gebruik hiervoor de basis chocolademelk en maak de karamel zoals beschreven bij het recept voor gepofte kastanjes (zie pag. 31).

Giet ruim karamel over de slagroom en bestrooi met het zoutmengsel. Gebruik extra veel slagroom en lekker veel toppings!

Gemberkoekmannetjes

Voor circa 16 mannetjes
Bereiding: 60 minuten
Rusttijd: 60 minuten

NODIG

- 60 g roomboter
- 50 g bruine basterdsuiker
- 100 g appelstroop (gewone suikerstroop kan ook)
- 2 tl bakpoeder
- 2 tl gemberpoeder
- 1 tl kaneel
- ½ tl gemalen nootmuskaat
- mespunt gemalen kruidnagel
- mespunt zout
- 175 g bloem

Voor het glazuur:

- 100 g poedersuiker
- paar druppels water
- (natuurlijke) kleurstof

VERDER NODIG

- gemberkoekmannetje uitstekers

Ze hebben een hoog schattigheidsgehalte, deze gemberkoekmannetjes. Daardoor vind ik het altijd zielig als er tijdens het glazuren per ongeluk een beentje breekt. Als je ze niet meteen zelf opeet, zijn ze ook nog leuk om cadeau te doen met de feestdagen.

ZO MAAK JE HET

Mix de boter en suiker met een handmixer tot een romig geheel en klop dan de stroop erdoor.

Roer de specerijen, het zout en het bakpoeder door de bloem. Mix met de handmixer met deeghaken rustig door het botermengsel, tot een mooi deeg ontstaat.

Rol het deeg in vershoudfolie en laat 60 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap met gelijkmatige dikte. Steek de koekjes uit en leg de mannetjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de koekmannetjes in 10 minuten mooi bruin en laat ze afkoelen op een rooster.

Maak ondertussen het glazuur. Roer het water druppelsgewijs door de suiker tot het de juiste dikte heeft .

Kleur het glazuur met (natuurlijke) kleurstof en versier de mannetjes.





De luie dagen voor kerst

Panettone

Voor 6 personen
Bereiding: 40 minuten
Wachttijd: circa 16 uur laten rusten

NODIG

- 150 ml halfvolle melk
- 14 g droge gist (2 zakjes)
- 500 g bloem
- 50 g suiker
- mespunt zout
- 1 el kaneel
- 5 eieren
- 250 g gezouten roomboter
- 75 g gekonfijte citroenrasp, in stukjes
- 150 g rozijnen
- 75 g pistachenoten, gehakt
- mespunt nootmuskaat
- 1 ei, losgeklopt

VERDER NODIG

- springvorm, 18 cm Ø en 8 cm hoog

Wij gebruikten voor onze panettone op de foto meerdere klein bakvormen, kan ook! Verkort dan wel de baktijd om te voorkomen dat de pannettone te droog wordt. Bak 15 minuten op 180°C en daarna nog 30 minuten op 140°C.

Bestrooi de panettone met een laagje poedersuiker en serveer er een glas prosecco bij! Panettone is een klassiek Italiaans kerstbrood. Het is zo luchtig en zoet dat het eigenlijk meer op een cake lijkt. Zoals bij veel Italiaanse tradities, bestaat er een mooi liefdesverhaal over het ontstaan van dit kerstbrood. Het zou zo zijn dat Toni vijfhonderd jaar geleden verliefd werd op de bakkersdochter. Om bij haar in de buurt te zijn, ging hij in de bakkerij van haar vader werken. Hij verzon smoesjes om boter bij haar te halen voor zijn brood. Uiteindelijk gebruikte hij zo veel boter dat deze heerlijke 'pan di Toni' ontstond. Of er waarheid schuilt in dit verhaal weten we niet, maar romantisch is het zeker!

ZO MAAK JE HET

Verwarm de melk in een pannetje tot lauwwarm. Roer van het vuur de gist erdoor en laat 5 minuten staan.

Doe de melk samen met de bloem, suiker, zout, kaneel en de 5 eieren in een mengkom en mix rustig op een lage stand. Verhoog de snelheid van de mixer als alles goed gemengd is en mix nog 7 minuten.

Voeg de boter en de citroenrasp toe en mix nog een minuut of 7 op de hoogste stand. Voeg de rozijnen en de pistache toe en roer nog 1 minuut goed door. Dek de kom af met vershoudfolie en laat het deeg 12 uur in de koelkast rusten.

Vet de springvorm in met boter en haal de deegbal uit de kom. Kneed nog één keer goed door en leg het deeg in de vorm. Dek luchtig af met vershoudfolie en laat op een warme plaats zonder tocht nog 3 uur rijzen tot het deeg boven de rand uitkomt.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en zet 20 minuten in het midden van de oven. Verlaag dan de temperatuur naar 145°C en bak de panettone nog 45 minuten.

Haal de panettone uit de bakvorm en laat afkoelen op een rooster. Eet als hij nog een beetje warm is, dan is hij het allerlekkerst!

Tulband

met sinaasappel en chocoladesaus

Voor circa 20 plakken
Bereiding: 20 minuten
Wachttijd: 60 minuten bakken
en 20 minuten afkoelen

NODIG

- 300 g roomboter
(op kamertemperatuur)
- 300 g witte basterdsuiker
- geraspte schil van
1 (biologische) sinaasappel
- 1 tl kaneel
- 1 el cacao
- mespunt zout
- 6 eieren
- 350 g zelfrijzend bakmeel
- 100 ml sinaasappelsap

Voor de topping:

- reepjes sinaasappelschil
van ½ sinaasappel
- 50 ml water
- 40 g suiker
- 3 el sinaasappelsap
- 50 g pure chocolade (geraspt)

Een plak kersttulband
smaakt heel lekker met
sinaasappel vijgenjam
en een glas kerstmimosa
(zie pag. 27).

Bij ons geen kerst zonder tulband! Deze traditioneel gebakken, luchtige cake hoort op de ontbijttafel tijdens de kerstdagen. Officieel doe je er sukade en bigarreaux in, maar dat vindt niemand hier lekker dus dat stoppen we er niet in.

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 160°C.

Vet de tulbandvorm heel goed in. Zorg dat je alle gekke hoekjes en randjes raakt met de kwast, des te mooier komt je tulband straks uit de vorm.

Doe boter, suiker, zout, kaneel, cacao en sinaasappelrasp in een kom en klop tot een romig geheel. Voeg de eieren al kloppend één voor één toe. Wacht met het toevoegen van een nieuw ei tot het vorige ei goed is opgenomen.

Spatel het bakmeel erdoor en probeer het beslag zo luchtig mogelijk te houden. Spatel het sinaasappelsap er als laatste heel voorzichtig door.

Giet het beslag in de vorm en bak de tulband in circa 60 minuten gaar. Check of hij gaar is door er met een ijzeren pen in te prikken. Als de pen er schoon uit komt, is de tulband goed.

Laat 10 minuten afkoelen in het blik en stort dan heel voorzichtig op een rooster zodat hij verder kan afkoelen.

Breng voor de topping het water aan de kook met de sinaasappelschil en het suiker. Laat 5 minuten doorkoken, verwijder dan de schillen en roer het sap erbij. Laat inkoken tot de helft over is. Neem de pan van het vuur en roer de chocola erdoor tot deze helemaal gesmolten is.

Schenk de saus over de tulband en garneer eventueel nog met de sinaasappelschil uit het suikerwater.





De luie dagen voor kerst

Kanten koekjes

Voor circa 20 koekjes
Bereiding: 30 minuten
Wachttijd: 60 minuten laten rusten

- NODIG**
- 50 g suiker
 - 100 g roomboter
 - 150 g bloem
 - 1 zakje vanillesuiker
 - mespunt zout

- VERDER NODIG**
- koekjessteker

Kanten koekjes staan heel feestelijk op de kersttafel. Gebruik een stukje kant of een papieren taartonderlegger – ook wel doilie genoemd – met uitgestanste figuren als mal. Leg deze op de koekjes en bestrooi met poedersuiker. Haal daarna het kant voorzichtig weg.

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe alle ingrediënten in een grote kom en kneed tot een mooi deeg. Laat afgedekt 1 uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg uit op een met bloem bestrooid werkblad tot een mooie egale lap. Steek de koekjes uit en leg de op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak 10 tot 15 minuten goudbruin in het midden van de oven en laat afkoelen.

Als je gaatjes in de koekjes maakt, kun je ze in de kerstboom hangen.