

## **Kerstrecepten Oosterwaarde Diepenveen - 2015**

### **Feestelijke winterse salade met Rode- en Savoieekool:**

Saus:

100 ml limoensap  
1 blad citroengras klein gesneden  
3 El ahornsirop  
2 El sesaamolie  
1 Tl soyasaus  
4 El olijfolie  
chilivlokken (indien gewenst)

Doe alles behalve de olie in een kleine pan en kook 5-10 min totdat het dik en stroperig is. Als het koel is, zeef en roer de olie erin.

Salade:

150 gr. macadamianoten  
10 g boter  
2 El suiker  
1/2 Tl zout  
ong. 170 gr. (of 7 bladeren) van de binnenkant van een savoieekool - fijn gesneden  
1/2 rode kool (ong 270 gr) fijn gesneden  
1 mango - in dunne plakken  
1 á 2 handperen - in dunne plakken  
15 g verse muntbladeren  
20 g verse kervelbladeren

Rooster de noten in een hete koekepan een paar minuten tot het aan alle kanten licht gekleurd is. Voeg boter toe en als het gesmolten is suiker, + zout. Roer continue zodat de noten bedekt worden met het smeltende suiker. Oppassen - duurt maar een minuut of zo - en alles brandt makkelijk aan. Kiep de noten uit op ovenpapier, laat afkoelen, en hak grof.

Doe de kool in een grote kom samen met de andere ingredienten. Doe de saus erover, proef en voeg zout toe als nodig. Onmiddelijk opdienen.

### **Biet- en sinaasappelsoep**

1,2 kg bieten - gewassen

1 grote knoflook

3 El olijfolie

zout

1/4 Tl saffraan - in 1 El kokend water voor 1/2 uur getrokken

400 g. Griekse yoghurt

2 E.l. citroensap

40 g geschaafde amandelen

1/4 Tl chilivlokken

1 grote ui - grof gesneden

4 cm verse gember, gepeld en grof gesneden

1 1/2 (anderhalve) Tl kaneel

dun geschaafd vel van 1 sinaasappel (geen wit!) en 60 ml sap

1.3 L groentebouillon

5 verse basilicumbladeren - grof gesneden

- Doe bieten in een ovenschaal zodat ze er nét in passen - 200 graden
- Snij de 1/4 van de bovenkant van de knoflook eraf en doe dit in een hoek van de ovenschaal. Doe 1 Tl olie en een beetje zout erover. bedek héél goed met 2 lagen folie of een goed passende deksel en laat het 1 uur in de oven of tot de bieten zacht zijn en de knoflook gecarameliseerd is. Koel dit 1 min ofzo, totdat je de bieten kunt behandelen, pel en snij in dobbelsteentjes van ong. 2 cm. Pers de tenen knoflook uit hun vel en bewaar dit in een kleine schaal.
- Meng de saffraan en water met de yoghurt, citroensap, 1/4 Tl zout en zet opzij
- Bak de chilivlokken en amandelen in 1 El olijfolie tot ze licht gekleurd zijn.
- Doe 2 El. olijfolie in een grote pan en sautéer de ui 8-9 min tot zacht. Voeg gember, kaneel, sinaasappel en 3/4 Tl zout en bak nog een beetje. Doe dan de bieten, knoflook, sinaasappelsap en groentebouillon erbij. Laat 10 min. sudderen. Pureer alles met een stafmixer.
- Serveer met een grote lepel yoghurt op ieder bord soep en garneer met amandelen en basilicum.

### **Spruitjes met Mierikswortel (6-8 personen)**

1 1/2 (anderhalf) pond spruitjes

3 grote wortels

3 prei

Maak spruitjes schoon, schil wortels, was prei. Snij wortels in rondjes van 2 cm en prei in rondjes van 1 cm. Stoom alles samen tot het mals is - 10-12 minuten.

Smelt intussen 2 El boter in een pan. Voeg toe en roer:

75 ml olijfolie

3 El vers (geraspt) of geprepareerde mierikswortel

3 El appelazijn

1 Tl gedroogde dillegroen (3 El vers)

1/2 Tl zout

vers gemalen peper naar smaak

Giet dit over de hete groente en dien onmiddelijk op.

### **Boerenkool soufflé**

300 gr fijngesneden boerenkool

6 eieren

200 g komijnekaas geraspt

nootmuskaat, zout, versgemalen peper - naar smaak

Boerenkool in iets water zachtjes gaarkoken (ong 15-20 min), afgieten en al het vocht er uitdrukken.

De eieren splitsen, de dooiers met zout, peper en nootmuskaat mengen en met de kaas door de boerenkool scheppen.

Eiwitten goed stijf kloppen en luchtig door het koolmengsel scheppen. Het geheel in een niet ingevette ovenschaal schenken en in een voorverwarmde oven ( 190 C) gaar bakken, 20-30 min. Direkt opdienen.

### **Franse Winterperentaart**

Pate Brisée korst:

200 g fijne bloem  
2 El suiker  
1/2 pak koude boter  
1 eigeel  
1 El citroensap  
1/2 El ijswater

Meng bloem en suiker. Snijd boter in kleine stukjes en wrijf met de vingers door de bloem tot het kruimelig wordt (werk snel en licht - of gebruik 2 messen). Klop eigeel, citroensap en 1 El water met de garde, en sprenkel dit over het bloemmengsel. Werk het erdoor met een vork of vingers totdat het een bal vormt. Gebruik meer water waar nodig. Laat deeg 30 min in koelkast rusten. Rol uit en bekleed hiermee een taartpan (25 á 30 cm).

### **Gecarameliseerde stoofperen:**

5 á 7 peren gepeld en in rode wijn (of perensap of water) nét gaar gekookt, gekoeld en in partjes gesneden.  
2 El boter  
2 El bruine basterdsuiker  
1/4 L. water, perensap of wijnvocht van de peren

Verwarm boter en suiker in een zware pan of koekepan tot de suiker smelt. Voeg vocht toe en roer. Voeg perenpartjes toe en sautéer 10 min met deksel op pan, als je niet aan 't roeren bent. Haal de peren eruit en kook de caramelsaus al roerend verder. Het is dik genoeg als een lepel een pad onderin de pan laat.

### **Custard:**

180 gr amandelspijs - zacht gemaakt  
250 gr boter  
2 eieren  
2 Tl bloem

Meng spijs en boter. Voeg desgewenst iets amandelessence toe. Klop eieren luchtig in een andere kom, voeg bloem toe en meng met het spijs-boter mengsel.

Oven op 180 graden: doe custard onder in korst, de peren in caramelsaus hierbovenop en besprenkel het geheel met geschaafde amandelen.  
Bak 30-40 min. Als het té snel bruin wordt, doe er dan luchtig wat folie bovenop.