

MENU

'Faux gras'

linzen paté | cornichons | toast

Winter salade

ajo blanco | lauwwarme wintergroenten | eryngii 'coquilles'

Tarte Tatin

gepofte gele biet | mosterdzaad | kruidensla

Risotto

parelgort | geroosterde pompoen | knolselderij | spicy spruiten

Taartje in een glas

lemoncurd | chocolade ganache | crumble

*Voor jullie samengesteld door chefs Graham Sydney van
De Groene Afslag en Sheila Struyck*

Deze gerechten zijn de succesnummers van het afgelopen jaar pop-up diners bij De Groene Afslag. Ter afsluiting poppen we nu bij jullie thuis op en kun jij iedereen blij maken met deze 100% pure plant bereidingen (sommige mensennoemen het vegan, maar dat klinkt zo serieus.) We koken met lekkere groenten die in het seizoen zijn, zorgen ervoor dat het een beetje vult maar ook feestelijk is. Je kunt allegerechten van tevoren maken, zodat je in je mooie jurk aan tafel kunt.

We geven je niet alleen dit menu cadeau, maar ook een stappenplan wat je van voren naar achteren door de handelingen heen praat. Er zit zelfs een boodschappen lijst bij. De gerechten zijn op elkaar afgestemd, zodat je zo min mogelijk hoeft weg te gooien, maar je kunt natuurlijk ook gewoon een van de gerechten maken en dan de left-over groenten in een soep doen.

Tips

- Laat je niet afschrikken door de hoeveelheid ingrediënten. Om iets vers te maken heb je wat meer nodig, maar we doen geen ingewikkelde dingen.
- Je hoeft maar twee dingen te bestellen bij de groenteboer: eryngii en gele bieten, rest kun je bij de meeste winkels met een ruim assortiment halen.
- Lees het recept of het stappenplan even door, dan weet je wat je te wachten staat ook qua 'spulletjes. Een keukenmachine (of staafmixer met hakmolentje) is wel nodig om een beetje een mooi resultaat te krijgen.

Stuur je ons een mooie post met je foto's? Hashtag #groenekerst of tag @degroeneafslag en @sheilastryck

Het stappenplan

Paar dagen van te voren:

Bestel de eryngii en de gele bieten bij de groente boer.

Drie dagen van te voren:

Doe alle boodschappen en check in de recepten of je de benodigdheden in huis hebt.

Twee dagen van te voren:

Vorbereiding 70-90 minuten

Je kunt wat dingen tegelijkertijd doen, terwijl de paté koelt begin je aan de ajo blanco etc. De hoofdletters en de cijfers refereren aan de verschillende recepten (A = apero, V= voorgerecht, T = tussengerecht, H = hoofdgerecht, D = dessert) die je verderop in dit document vindt.

A1 linzen pate draaien (20 minuten)

V1 ajo Blanco maken (15 minuten)

A2 linzen pate in potje doen (5 minuten)

T1 mosterdzaad (totaal van alles hierna 30 minuten)

H1 chili olie

H2 kruidenolie

V2 pompoen pickle

H3 pompoen pitjes



Dag voor het diner:

Vorbereiding 90-120 minuten

Bieten, pastinaak, pompoen en spruiten kun je allemaal in dezelfde hete oven doen. En de boontjes, knolselderij creme, lemon curd en de chocolade ganache gaat allemaal op het vuur terwijl de oven het werk doet en dan kun je ook een paar dingen gelijktijdig doen.

T2 Bieten poffen

V3 pastinaak roosteren

H4 pompoen en spruiten roosteren

V4 hazelnoot roosteren

V5 boontjes blancheren

V6 knolselderij creme

D1 lemon curd

D2 chocolade ganache

Dag van het diner:

Vorbereiding 60-75 minuten

Als je dit in de ochtend doet weet je zeker dat je straks ontspannen aan het diner zit. Terwijl de tarte tatin in de oven staat maak je de dressing, en terwijl de risotto gaart maak je het nagerecht af.

H5 bouillon maken

T3 Tarte Tatin maken (15 minuten)

T4 Dressing Mengen (5 minuten)

H6 risotto maken (30-45 minuten)

D3 crumble maken (5 minuten)

D4 amandel roosteren (5 minuten)

D5 platen nagerecht (10 minuten)

Aan tafel - de laatste hand

Drie kwartier voor de gasten komen :

- Paté uit de koelkast, takje tijm en zoutvlokken erop. Plank opmaken met de toastjes, cornichons en de chutney. Leg je andere dingetjes ook vast klaar.
- Doe stap V7 bakken oester zwam en V8 bakken coquilles
- Haal de ajo blanco uit de koelkast.

Tijdens de borrel:

- Zet je oven aan op 120 graden.

Tien minuten voor het voorgerecht:

- Doe de oven uit en leg de oesterzwam, eryngii, boontjes en de pastinaak erin op een schaal. Dan kunnen ze opwarmen zonder dat je stress hebt.
- Lepel de ajo blanco (op kamertemperatuur) op een plat bord. Bedek de hele bodem. Spuit dan 4-5 torentjes knolselderij puree erop.
- Leg de 'coquilles' op mooie plekken en zet in de knolselderij torentjes je pompoen, pastinaak, boontje en oesterzwam. Maak af met druppels olijfolie. Zet de oven weer aan als je naar tafel gaat, op 140 graden.

Tien minuten voor het tussengerecht:

- Zet de oven uit. Doe de tarte tatins in de oven (met de biet naar onderen). Maak de kruidensla aan met de dressing.
- Maak een nestje van de kruidensla op elk bord (of op de schaal als je ze tegelijk op tafel zet). Haal na tien minuten de tarte tatins uit de oven. Draai ze om en zet in het nestje. Doe een lepel ingelegd mosterdzaad en wat verse tijm erop voor decoratie.
- Zet de oven op 100 graden. Meng wat olijfolie door de risotto en warm in de oven op met aluminium folie eroverheen.

Vijftien minuten voor het hoofdgerecht:

- Roer de risotto goed door, zet terug in de oven en leg de pompoen ringen en de spruiten spiezen ook in de oven op een bakblik. Haal de risotto na tien minuten uit de oven. (En zet je kommen in oven om even op te warmen). Proef. Klopt de smaak? Zout en peper nodig? Beetje vocht er nog bij? Wat edelgistvlokken? Haal nu ook de groenten uit de oven.
- Leg twee geroosterde pompoenringen onderin de kom, vul die met de risotto. Maak een mooi bergje. Leg er wat pompoenpitten op en een spies met spruiten. Druppel kruidenolie rondom de pompoen ringen en over de risotto.
- Haal het dessert uit de koelkast.



GENIET!

Boodschappen

2 eetlepels sherry of cognac
25 gr gedroogde paddenstoelen (bijv. porcini)
50 gr droge zwarte beluga linzen of 100 gr linzen uit blik
50 gr walnoten
20 cornichons/kleine augurkjes
16 geroosterde sneetjes zuurdesembrood of toastjes
3 eetlepels cranberrysaus of chutney (gewoon lekker kant en klaar kopen)
200 gr witte amandelen
100gr oud wit brood, zonder de korsten
50 gr hazelnoot
4 plakjes bladerdeeg (de groene van Koopmans zijn plant based)

- 6 takjes tijm
- 1/2 bosje peterselie
- 1/2 bosje biesslook
- 1/2 bosje kervel
- 2 handjes alfalfa of andere sprouts
- drie takken basilicum

1 eetlepel voorgekookte rode biet
1 flespompoen 30-40 cm
100 gr haricots verts of sperziebonen
1 knolselderij
1 komkommer
1 pastinaak
2 gele bieten (even van tevoren bestellen bij je groenteboer)
1 rode peper
2 grote rode uien
50 gr pompoen pitjes
32 spruitjes (ongeveer 500 gr)
2 grote eryngii
100 gram oesterzwam
200 gram kastanje champignons
2 stengel bleekselderij
4 sjalotten kleine (of 2 grote)
1 bol knoflook en 3 teentjes
250 gram parelgort. Niet de snelkook-versie.
100 ml witte wijn

30 gr maizena
220 ml sojamelk
7 citroenen
350 g suiker
300 g pure chocolade

45 ml agave
60 ml witte wijnazijn
50 ml appelciderazijn
50 ml sherry azijn

50 ml druivenpit olie (of koolzaad) olie
250 ml milde olijfolie
100 ml Extra Vergine olijfolie
200 ml zonnebloemolie
375 ml vegan room 32%
250 g vegan boter
100 ml vegan room 14-32% vet

30 gr amandelschaafsel
12 biscuitjes, bijvoorbeeld crunchy haverkoek van McVitie's

40 gram mosterdzaad
1 steranijs
1 kardamom peul
2 el venkelzaad
2 el komijnzaad
2 vers laurierblad
3 eetlepel edelgistvlokken
mespunt tumeric
1/2 tl chilipoeder
2 eetlepel 5 spice
4 peperkorrels
zeezout en versgemalen zwarte peper

2 el tamari (zoute soja saus)
1 eetlepel sojasaus
1/2 eetlepel donkere miso (als je dat in huis hebt, anders 1/2 el soja meer gebruiken)

Spiesen
3 spuitzakken

‘FAUX GRAS’

linzen paté | cornichons | toast

Dit lijkt op een crèmige paté. Leuk om mensen op het verkeerde been te zetten. En zo krijgt iedereen meteen wat eiwitten en andere voedingsstoffen binnen van de noten en de linzen.

Als je wat uitgebreider wilt borrelen doe er dan wat rauwkost en nootjes bij. Denk aan een beetje kleur! Deze paté maak je 1-3 dagen van tevoren (moet namelijk afkoelen).



PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

Ingrediënten voor 4 personen

- 75 gr vegan harde 'boter' zoals violife
- 25 ml olijfolie
- 1 sjalot, fijn gesnipperd
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 1 grote teen knoflook
- 125 gr kastanjechampignons, grof gehakt
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 2 e sherry of cognac
- 25 gr gedroogde paddenstoelen (bijv. porcini)
- 50 gr droge zwarte beluga linzen of 100 gr linzen uit blik (dan hoef je ze niet te koken)
- 50 gr walnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan
- 1 eetlepel voorgekookte rode biet, in kleine blokjes
- 1 eetlepel sojasaus
- 1/2 eetlepel donkere miso (als je dat in huis hebt, anders 1/2 el soja meer gebruiken)
- 1 eetlepel vegan room 24%-32%
- 1 theelepel 5 spices / Chinese vijf kruiden
- 1 theelepel edelgistvlokken
- 1 eetlepel zoutvlokken (Maldon)
- 20 cornichons/kleine augurkjes
- 16 geroosterde sneetjes zuurdesembrood of toastjes
- 3 eetlepels cranberrysaus of chutney (gewoon lekker kant en klaar kopen)

Benodigheden

Keukenmachine of ander apparaatje met hakmes (magic bullet etc) of staafmixer met hoge beker om te puren.

Methode

A1

- Zet de linzen op in voldoende water en kook ze gaar.
- Snipper ondertussen het sjalotje, de knoflook en de champignons. Hoef niet piepklein. Verhit de koekenpan middelhoog, doe eetlepel boter in de pan en fruit de sjalot tot hij glazig is. Voeg zout en peper toe. Snij de knoflook in kleine stukjes en roerbak de knoflook even mee. Schep dan de champignons, biet, tijm, 5 spice en gedroogde paddenstoelen erdoor. Voeg als alles goudbruin is, de sherry of cognac toe. Laat verdampen. Voeg de room toe.
- Draai tot een smeuge massa in keukenmachine met de miso en de soja en edelgist. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog een scheutje sherry of cognac. Laat afkoelen.

A2

- Smelt de boter in een steelpan, met een scheut olijfolie en zet opzij. Schep de paté in het schaaltje of de weckpot die je wilt gebruiken. Houd een beetje een piek, voor een rustieke look. Giet de gesmolten boter erop, maar zorg dat je ergens wat van de paté blijft zien. Zet in de koelkast om in zeker 2 uur op te stijven.

Notitie

Leuk op een borrelplank, gecombineerd met wat nootjes en rauwe groenten met een dip. Lekker frans! Dit is ook een lekkere spread op een wrap of in een sandwich

Plating

Laat 30 minuten op kamertemperatuur komen, takje tijm en wat zoutvlokken erop. Serveer met geroosterd, dungseden zuurdesembrood, cornichons en de chutney.

Credits

Recept is geïnspireerd door Yvette van Boven in de Volkskrant.

WINTER SALADE

ajo blanco | lauwarme wintergroenten | eryngii 'coquilles'



Deze 'soep' uit Andalusië is perfect voor een plantaardig feestmenu. Door de amandelen en het wittebrood geeft het substantie terwijl we als opmaak veel groenten gebruiken die ook in het hoofdgerecht zitten. Gebruik de schillen en het afval van de groenten, voor een bouillon. No waste! De ajo blanco maak je een dag van tevoren, dan kan het lekker op smaak komen en je serveert m op kamertemperatuur. De groenten maak je allemaal op de dag zelf en warm je nog even op voordat je serveert. Alleen de oesterzwam en de eryngii maak je op het laatste moment.

PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de ajo blanco

- 200 gr witte amandelen (als je alleen met schil kunt vinden, dan even 30 seconden in kokend water en pellen)
- 100 gr oud wit brood, zonder de korsten
- 400 ml ijskoud water
- 4 kleine knoflook tenen (of 2 grote) in plakjes
- 1/2 geschilde komkommer in stukken
- 100 ml extra-virgin olijfolie
- 1/2 eetlepel sherry azijn
- Zout

Voor de pastinaak

- 1 pastinaak
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 eetlepel venkelzaad
- 1 eetlepel komijnzaad
- Zout
- 50 gr hazelnoot

Voor de pompoen pickle

- De hals van een flespompoen
- 75 gr suiker
- 30 ml witte wijnazijn
- 30 ml appelcider azijn
- 75 ml water
- 1/2 el zout
- 1 laurierblad
- 4 peperkorrels

100 gr haricots verts of sperziebonen

Voor de knolselderij crème

- +/- 150 gram knolselderij
- 100 ml lichte groentebouillon, (zie recept)
- 40 gr vegan boter
- 10 ml olijfolie
- 25-50 ml vegan room 14-32% vet
- 1 theelepel cider azijn
- 1 theelepel edel gist vlokken
- Zout en peper naar smaak

Voor de paddenstoelen

- Scheutje zonnebloemolie
- 75 gram oesterzwam
- 1 eetlepel 5 spice
- 25 gr vegan boter
- 2 grote eryngii

Benodigheden

- Keukenmachine
- Zeef
- Kaasschaaf

Methode

Ajo blanco maken

V1

- Scheur het brood in stukjes en laat het weken in een beetje van het water voor zo'n tien minuten. Rooster de amandelen even in een pan of de oven. Zorg dat ze niet bruin worden. Laat ze afkoelen.
- Doe de amandelen in de foodprocessor (liever nog een smoothie maker) en hak zo fijn mogelijk. Voeg het brood toe en een beetje van het water en laat dan een minuut of op de hoogste stand draaien. Het moet echt een creme worden.
- Doe de komkommer, azijn, water en knoflook erbij en laat nog vijfminuten draaien tot echt helemaal glad. Breng op smaak met zout. Koelen en laten staan.

Pompoen pickelen

V2

- Snijd de pompoen in de lengte doormidden. Snijd met een kaasschaaf lange linten (minstens 12) en met je mes een paar leuke kleine vormen van ongeveer 0,5 cm doorsnee. (Lucifers, blokje, wybertjes etc.). Zorg ervoor dat je minsten 20 stukken hebt.
- Zet alle de rest van de ingrediënten op het vuur in een klein pannetje. Breng langzaam aan de kook en zet dan uit.
- Overgiet de pompoen met de hete vloeistof en doe in de koelkast.

Pastinaak roosteren

V3

- Zet je oven op 180 graden. Schil de pastinaak (met een dunschiller), verwijder de bovenkant en het uiterste puntje. Bewaar de schillen en de afsnijdsels. Snijd pastinaak in plakjes van 1 cm dik. Begin aan de dunne kant. Zodra je ringen uit het dikke deel komen snijd je ze tot een halve cirkel. Je moet 20 stukjes hebben.
- Doe de pastinaak in een schaal, voeg olie, peper, zout, venkel en komijnzaad toe. Zorg ervoor dat alles een laagje kruiden en olie heeft. Laat 15 minuten intrekken.
- Leg op een bakplaat met bakpapier afgedekt. Laat in de oven op 180 graden in 15-20 minuten poffen tot goudbruin en zacht vanbinnen. Ze mogen elkaar niet afdekken. Halverwege omdraaien. Haal uit de oven en laat afkoelen op een rekje of een koude plaat.

Hazelnoot roosteren

V4

- Zet in ovenvast bakje tien minuten bij de pastinaak in de oven.

Boontjes blancheren

V5

- Zet een pannetje met water op, voeg zout toe. Als het water kookt doe dan de sperzieboontjes of Haricots verts erin voor 2-3 minuten. Als ze gekookt zijn maar nog wel knapperig zeef ze dan uit de pan en koel af onder een straal koud water. Pak 8 bonen apart, snijd ze doormidden. De rest kun je gebruiken in een salade.

Knolselderij crème

V6

- Was de knolselderij heel goed, er zit vaak zand op en in. Snij in stukken van 2x2 cm.
- Zet de knolselderij op een laag vuurtje met de bouillon, olijfolie en 15 gr boter. Snufje zout. Zachtjes laten pruttelen tot de knolselderij helemaal zacht is gegaard. Dat kan 15-20 minuten duren. Als het te droog wordt een beetje water toevoegen.
- Met staafmixer of keukenmachine de knolselderij pureren tot een stevige crème met room, azijn en gist. Als het te droog wordt voeg je wat van het kookvocht toe. Proef. Breng op smaak met zout, peper en azijn.
- Roer rest van de boter in kleine blokjes door de warme massa tot helemaal gemengd. Bewaar. Doe in een spuitzak (optioneel, maar dan kun je wel mooie torentjes draaien op je bord.)

Oesterzwam bakken

V7

Scheur de oesterzwam in strips, verwarm je pan op een middelhoog vuur. Doe wat olie in de pan en bak de oesterzwammen bruin. Haal van het vuur, bestrooi met wat zout en 5 spice.

Eryngii (kingboleet) bakken

V8

- Snijd de steel van de paddenstoel in 2,5 cm hoge schijven. Dit worden je 'coquilles'. Zorg ervoor dat je 2 of 3 stukken per bord hebt. Snijd in de beide kanten een ruitpatroon met de punt van je mes.
- Laat de boter smelten in de koekenpan op redelijk hoog vuur. Bak de eryngii mooi goudbruin. Af en toe goed op de bodem aandrukken en met een lepel de boter eroverheen scheppen helpt.

Plating

- Haal de ajo blanco uit de koelkast. Zet je oven aan op 120 graden. Als hij warm is doe je m weer uit en legt de oesterzwam, eryngii, boontjes en de pastinaak erin. Dan kunnen ze opwarmen zonder dat je stress hebt.
- Lepel de ajo blanco (op kamertemperatuur) op een plat bord. Bedek de hele bodem. Spuit dan 4-5 torentjes knolselderij puree erop. Zet in die torentjes je pompoen, pastinaak, boontje en oesterzwam. Leg de 'coquilles' op mooie plekken en maak af met druppels olijfolie.

Credits

Recept is geïnspireerd door Felicity Cloake in the Guardian.

TARTE TATIN

gepofte gele biet | mosterdzaad | kruidensla

Het is altijd leuk als je een gerechtje hebt dat het middelpunt van het bord kan zijn. Deze mini tarte tatin is een lust voor het oog. Wij serveren het graag bij de pop-up diners van De Groene Afslag. Niet al te moeilijk, lekker van te voren gereed. Gele biet kun je halen of in ieder geval bestellen bij de groenteboer. Het mosterdzaad doe je een dag van tevoren. De rest op de dag zelf.



PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

Ingrediënten voor 4 personen

Voor het mosterdzaad

- 40 gram mosterdzaad
- 75 ml water
- 75 ml witte wijnazijn
- 1 1/2 el suiker
- snuf zout

Voor de tarte tatin

- 2 gele bieten (even van tevoren bestellen bij je groenteboer)
- 4 plakjes bladerdeeg (de groene van Koopmans zijn plant based)
- 4 takjes tijm
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 grote rode uien
- 2 eetlepels sherry azijn
- 1 steranijs
- 1 kardamom peul
- Peper
- Zout
- 45 ml agave

Voor de sla

- 15 ml witte wijnazijn
- 15 ml appelciderazijn
- 2 gr zout
- 50 ml olijfolie
- 50 ml druivenpit olie (of koolzaad) olie
- 1/2 bosje peterselie
- Takjes bieslook
- 1/2 bosje kervel
- Alfalfa of andere 'sprouts'

Benodigheden

- Een glazen potje en deksel om alles in te bewaren (5-10 koken in heet water, uitlekken op droge doek)
- Bakplaat
- Oven

Methode

Mosterdzaad inleggen

T1

- Zet een steelpannetje op middelhoog tot laag vuur en verwarm daar het water, azijn, zout en suiker in. Zodra de suiker is opgelost, voeg je het mosterdzaad toe. Laat dit nu voor ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Als het te droog kookt en de zaadjes nog niet de structuur van kaviaar (of kikkerdril) hebben, voeg je nog een klein scheutje azijn en water toe. In totaal laat je dit geheel ongeveer 10 tot 15 minuten zachtjes koken voordat je het verplaatst naar het potje. Ongeveer een maand houdbaar, te gebruiken als topping op van alles.

Tarte Tatin maken

T2

- Zet je oven op 180 graden. Was de gele bieten. Droog ze af. Doe een eetlepel olie in een schaal en rol daar de bieten doorheen tot ze bedekt zijn. Pof ze 45 minuten in de oven.

T3

- Haal de schil eraf, kan met de hand. Snijd doormidden (door de buik, niet door de kont of kop) en snijd van beide helften een ring van 1 cm af. Dat is de bovenkant van je tarte tatin. Je moet dus vier ringen hebben. Snijd de rest van de biet in kleine stukjes. (We gooien niks weg...)
- Laat bladerdeeg plakjes ontdooien.
- Schil de rode ui, halveer en snijd in dunne plakjes. Zet een klein steelpannetje op het vuur en doe daar de ui in, met eetlepel olijfolie, eetlepel water, de steranijs, kardamom peul en beetje peper en zout. Laat op middenvuurtje langzaam caramelkleurig en zacht worden. (duurt zo'n vijftien minuten). Meng de stukjes biet door je pruttelende uienmengsel. Haal steranijs en kardamompeul eruit. Doe eetlepel azijn erbij. Proef. Is het lekkere balans zoet, zout, zuur en umami? Haal van het vuur.

- Haal je bladerdeeg uit de vriezer. Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal de bakplaat er eerst uit en leg er bakpapier op. Leg op vier plekken een beetje olijfolie, doe daar een takje tijm op en een paar druppels agave. Dit is de basis van je tarte tatin en moet dus kleiner zijn dan het oppervlakte van je biet. Beetje peper en zout. Bedek met de bietenring. Snijd de hoekjes van je bladerdeeg zodat het een beetje meer op een cirkel lijkt. Leg op elke biet een grote eetlepel van de uien - bieten compote. Bedek met de bladerdeeg plak. Druk de randen goed aan (je kunt een vork gebruiken voor een patroon op de randjes).
- Doe in de oven tot het bladerdeeg goed goudbruin is. Laat afkoelen. Knip het bakpapier tussen de tarte tatins alvast door, dan kun je m straks makkelijk omdraaien. Voor nu bewaren op het bakblik.

Kruidensla met vinaigrette

T4

- Haal de steeltjes van de kruiden, pluk de blaadjes. Scheur basilicum in stukken als ze groot zijn. Meng met de alfalfa. Doe de azijn in een kom, zout erbij, met de garde mengen. Dan olie erdoorheen slaan.

Platen

- Verwarm de oven tot 140 graden en zet dan de oven uit.
- Zet het bakblik met de tarte tatins in de oven. Leg de bordjes klaar. Meng de kruidensla aan met de doorgeroerde vinaigrette.
- Maak een nestje van de kruidensla op elk bord (of op de schaal als je ze tegelijk op tafel zet). Haal na tien minuten de tarte tatins uit de oven. Draai ze om en zet in het nestje. Doe een lepel ingelegd mosterdzaad en wat verse tijm erop voor decoratie.

RISOTTO VAN PARELGORT

geroosterde pompoen | knolselderij | spicy spruiten



Een risotto is lekker verwarmend in de winter. En als je parelgort gebruikt ook nog eens lokaal. Door goed te roeren en warme bouillon te gebruiken wordt het vanzelf romig. Daar is geen kaas voor nodig. We gebruiken zo veel we kunnen. De bouillon maak je van de schillen en het afsnijdsel van de andere gerechten. Met de chili olie kun je allerlei groenten poffen trouwens. De olies kun je een paar dagen van tevoren maken. De bouillon ook.

PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de chili olie

- 1 rode peper
- 1 bol knoflook
- 90 ml zonnebloemolie

Voor de kruidenolie

- Drie takken basilicum
- Handje peterselie
- Bieslook of kervel (wat je in huis hebt)
- 75 ml zonnebloemolie
- 75 ml olijfolie

Voor de pompoen pitjes

- 50 gr pompoen pitjes
- 2 el tamari (zoute soja saus)

Voor de bouillon

- Schillen en afsnijdsels van alle groenten, stuk knolselderij (je hebt niet de hele nodig voor de risotto, wortel en bleekselderij (3 cm)
- 1 L water

- **Voor de pompoen en spruiten spiesen**
- 32 spruitjes (ongeveer 500 gr)
- De buik van een fles pompoen van 30-40 cm
- 1 el venkelzaad
- 1 el komijnzaad
- 1 el zonnebloemolie

Voor de paddenstoelen

- 75 gram oesterzwam
- 75 gram champignons

Voor de risotto

- 200 gram (2 stuks) geschilde en in blokjes (0,5 cm) gesneden knolselderij
- 30 ml (2 eetlepels) olijfolie
- 100 gram gesnipperde (1 grote of 2 kleine) sjalot
- 50 gram gesnipperde (1 stengel) bleekselderij
- 1 gepelde en gesnipperde teen knoflook
- 250 gram parelgort. Niet de snelkook-versie.
- 100 ml witte wijn
- 1 vers laurierblad
- 1 eetlepel edelgistvlokken

Benodigheden

- Spiesen of prikkers

Methode

Chili olie maken

H1

- Oven voorverwarmen op 180 graden. Snijd kont van de knoflook bol. Leg met snijkant in ovenschaaltje, giet olie eroverheen en leg de peper erbij. Doe 15-20 minuten in de oven tot de knoflook zacht is geworden. Dat noemen we poffen.
- Laat alles afkoelen. Druk de knoflook puree uit de tenen in de olie, haal de zaadjes uit de peper. Prak puree en peper fijn en meng met de olie. Doe er -naar smaak- nog wat olie bij.

Kruidenolie maken

H2

- Snijd de kruiden in stukken, verwijder harde takje. Doe 5 minuten in keukenmachine met de olie tot mooi groen en een massa.

Pompoenpitjes

H3

- Rooster de pompoen pitjes in een koekenpan, blus af met de tamari. Laat afkoelen

Pompoen en spruitjes roosteren

H4

- Zet je oven op 180 graden. Schil de pompoen (met een dunschiller). Bewaar de schillen voor de bouillon
- Snijd acht plakken van 1 cm dik uit de flespompoen. Gebruik daarvoor het dikke deel waar de pitten in zitten. De ringen moeten zo groot mogelijk zijn. Geeft niet als je ook in het stuk zonder pitten terecht komt.
- Doe de pompoen in een schaal, voeg olie, peper, zout, venkel en komijnzaad toe. Zorg ervoor dat alles een laagje heeft.
- Check de spruiten, haal lelijke kontjes en bladeren eraf. Meng de spruitjes in een schaal met 2 eetlepels chili olie. Laat 15 minuten intrekken.
- Leg pompoen op een bakplaat met bakpapier afgedekt. Laat in de oven op 180 graden in 15-20 minuten roosteren tot goudbruin en zacht vanbinnen. Ze mogen elkaar niet afdekken. Na vijf minuten omdraaien.
- Leg de spruiten in een ovenschaal ook in de oven tot ze lekker bruin en een beetje knapperig zijn.
- Bestrooi pompoen en spruiten met een beetje zout als ze uit de oven komen. Als spruiten afgekoeld zijn rijg je ze op spiesen 5 of 7 per spies.

Groenten bouillon maken

H5

- Check of er geen zand in zit. In pan met koud water, langzaam aan de kook brengen. Na 30 minuten door een zeef halen en vocht opvangen. Goed uitknijpen. Deze groenten resten kunnen weg, zit geen smaak meer in. Bouillon in pannetje doen.

Risotto maken

H6

- Fruit bleekselderij, sjalot en knoflook aan in de olijfolie. Voeg na een paar minuten de parelgort toe. Bak de korrels rondom aan. Dan de knolselderij blokjes erbij met de witte wijn en laat inkoken, Voeg nu beetje bij beetje de warme bouillon toe. Blijf roeren, voeg pas nieuw vocht toe als de vorige hoeveelheid helemaal opgenomen is. Daarmee creëer je de romige en hartige smaak.
- De kook tijd hangt af van de soort gort die je hebt. Kijk daarom op het pak. Check een paar minuten voor die tijd de gaarheid. Je wilt een zachte buitenkant, maar ook een goede bite. Het gaart nog een beetje door straks, dus niet te zacht!
- Snijd ondertussen de champignons in halve plakjes scheur de oesterzwam in reepjes, bak met klein beetje olie in koekenpan tot ze goudbruin zijn.
- Voeg de gebakken paddenstoel toe als de risotto beetgaar is. Breng op smaak met peper en zout en de edelgistvlokken. Het mag wel wat vochtig zijn, omdat we geen kaas gebruiken om het romig te maken. Doe in een ovenschaal en dek af met aluminiumfolie als het afgekoeld is.

Plating

Verwarm oven voor op 140 graden. Zet op 100 graden. Meng wat olijfolie door de risotto en warm in de oven op met aluminiumfolie eroverheen. Roer na vijf minuten goed door en leg de pompoen ringen en de spruiten spiesen ook in de oven op een bakblik. Doe na tien minuten de oven uit. Haal de risotto uit de oven. (En zet je kommen in oven om even twee minuten op te warmen). Proef. Klopt de smaak? Zout en peper? Beetje vocht er nog bij? Wat edel gistvlokken? Haal nu ook de groenten uit de oven.



Leg twee pompoen ringen onder in de kom, vul die met de risotto. Maak een mooi bergje. Leg er wat pompoenpitten op en een spies met spruiten. Druppel kruidenolie rondom de pompoen ringen en over de risotto.

TAARTJE IN EEN GLAS

lemoncurd | chocolade ganache | crumble



Wij maakten dit nagerecht in laagjes in een glas, maar je kunt natuurlijk ook twee verschillende mini-glaasjes maken. Doe dan speculaas crumble onder de chocolade ganache. Of houd de koekjes heel als een soort bodempje en spuit daar de crèmes op. Heb je mini taartjes. Je kunt alles 1-2 dagen van te voren maken als je wilt. Met twee spuitzakken maak je alles netjes op.

PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de lemoncurd

- 30 gr maizena
- 60 ml soja melk
- 160 ml sojamelk
- 5 citroenen sap - 2 zest
- 200 g suiker
- Mespunt tumeric
- 60 gr vegetarische boter

Voor de chocolade ganache

- 300 g pure chocolade
- 375 ml vegan room 32%
- 1/2 tl chilipoeder
- 30 g vegan boter
- 30 gr amandelschaafsel

Voor de crumble

- 12 biscuitjes, bijvoorbeeld crunchy haverkoek van McVitie's, je kunt ook digestives nemen. Check even de ingrediënten om de vegan versie te vinden.

Benodigdheden

- Spuitzakken

Methode

Lemoncurd maken

D1

- Maak een papje van maizena en 60 ml sojamelk, zorg dat er geen klontjes zijn. Meng alle andere ingrediënten behalve de boter in een pan met dikke bodem.
- Breng aan de kook (gecontroleerd, terwijl je met klopper roert) voeg maizena papje toe.
- Als het kook temperatuur bereikt en ineens dikker wordt nog een minuut doorroeren, roer de boter erdoor tot goed vermengd.
- Haal van het vuur, doe in potten of bakje en laat afkoelen. Liefst in een spuitzak, dat maakt 't straks een stuk makkelijker.

Chocolade ganache maken

D2

- Hak de chocolade fijn en smelt 2/3 daarvan met de room en het chilipoeder au bain-marie (boven een pan met heet water op het vuur). Haal van het vuur. Voeg de rest van de chocolade toe en roer tot een glad geheel. Roer dan de boter erdoorheen. Laat afkoelen en vul een spuitzak.

Amandelschaafsel

D3

- Toast het amandelschaafsel in een droge warme koekenpan. Pas op niet te bruin toasten.

Crumble

D4

- Doe 12 koekjes in een plastic zak met een zipper (duw de lucht eruit) en druk met je deegroller de koekjes in elkaar tot je kruimels overhoudt. Deze toast je even in je koekenpan. Bewaar in doosje of bakje met deksel

Plating

Pak vier leuke glazen, maak een bodem van een crumble, dan lagen chocolade ganache, de curd en het amandelschaafsel.

Eet smakelijk!

