

# Feestmenu

## APERITIEFHAPJE:

Glaasjes van surimi en granaatappel

## VOORGERECHT:

Kipcocktail

## SOEP:

Tomatensoep met kerstkrokantjes

## SORBET:

Passievruchtsorbet

## HOOFDGERECHT:

Varkenshaasje met champignons en een kruidensaus

## DESSERT:

Appelstrudel

# APERITIEF APJE

## GLAASJES VAN SURIMI EN GRANAATAPPEL



### **Ingrediënten:**

100 gr surimi  
1 granaatappel  
2 eetlepels (light) cocktailsaus  
Verse peterselie

### **Bereidingswijze:**

Snij de surimi heel fijn. Meng er de cocktailsaus onder.

Snij de granaatappel open en haal de pitjes eruit. Meng ze onder de surimi.

Was en snipper de peterselie.

Verdeel het geheel over mooie glaasjes en werk af met wat verse peterselie.

# V\*OOR,GER,ECHT

## KIPCOCTAIL



### **Ingrediënten:**

200 gr kipfilet  
2 mandarijnen  
8 kerstomaatjes  
½ krop sla  
2 eetlepels (magere) yoghurt  
2 eetlepels (light) mayonaise  
Citraensap  
Peper  
Verse bieslook

### **Bereidingswijze:**

Kook de kipfilet gaar in 500 ml kippenbouillon. Laat het vlees afkoelen en snij in stukjes. Pel de mandarijnen en snijd de partjes in stukjes. Was de bieslook en snij fijn. Was de sla en de kerstomaatjes. Snij de sla in fijne reepjes en snij de kerstomaatjes in 4.

Meng de yoghurt en de mayonaise. Voeg er 1 eetlepel citroensap en wat peper aan toe. Werk af met het grootste gedeelte van de bieslook.

Meng de stukjes kip en de kleingesneden vruchten onder de saus.

Verdeel de sla over 4 bordjes, dresseer er het kipmengsel op en werk af met de kerstomaatjes en nog wat verse bieslook.

## SOEP

# TOMATENSOEP MET KERSTKROKANTJES



### **Ingrediënten:**

6 grote tomaten  
1 blikje tomatenpuree  
1,5 liter groentebouillon  
Peper  
Oregano  
Cayennepeper  
Zure room  
4 sneden volkorenbrood  
Verse peterselie

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de groentebouillon. Voeg het blikje tomatenpuree toe.

Was de tomaten en verwijder de schil en de pitjes. Voeg ze toe aan de soep. Laat de soep een uurtje zachtjes koken.

Kruid naar smaak met peper en oregano.

Mix de soep glad en zeef ze eventueel als er nog veel stukjes in zitten. Kruid naar smaak met peper en cayennepeper.

Rooster het brood en steek met kerstvormpjes verschillende vormpjes uit (bv ster, kerstboom etc).

Laat de soep nog eventjes opnieuw koken voor het serveren.

Werk de soep af met een eetlepel zure room, de kerstkrokantjes en wat verse peterselie.

# SORBET

## PASSIEVRUCHT SORBET



### **Ingrediënten:**

300 gr vruchtvlees van passievrucht (ongeveer 15 stuks)

70 gr canderel sugarly

150 ml water

Sap van 1 limoen

Verse munt

### **Bereidingswijze:**

Maak een suikersiroop van het water en de canderel sugarly.

Doe vruchtvlees van de passievruchten, de suikersiroop en het sap van ½ limoen in een blender.

Blend tot je een homogene massa krijgt. Zeef het sap nadien om de restanten van de pitjes eruit te halen.

Proef de sorbet en zoet eventueel nog wat bij als de smaak nog te zuur is.

Bewaar in de diepvries.

Serveer een bolletje sorbet in een mooi glas en werk af met een blaadje verse munt.

## HOOFDGERECHT

# VARKENSHAASJE MET CHAMPIGNONS EN EEN KRUIDENSAUS



### Ingrediënten:

400 gr varkenshaasje

8 plakjes gerookte ham (zonder vetrand)

800 gr champignons (witte champignons of een bosmengeling)

1 ui

2 teentjes look

4 takjes tijm

Een bosje verse peterselie

600 gr aardappelen

Rode wijnazijn

200 ml kalfsfond

1 eetlepel mosterd

Peper

Vloeibare boter & olijfolie

Bloem of maïzena

### Bereidingswijze:

Pel en snipper de ui en de look. Maak de champignons zuiver. Verhit wat vetstof in een pan en bak de ui en de look aan. Voeg de champignons toe en roer goed door. Kruid af met tijm, de helft van het bosje peterselie en wat peper. Bak ze tot de champignons mooi gaar zijn. Voeg de rode wijnazijn, kalfsfond en mosterd toe. Laat nog een kwartiertje pruttelen. Bind eventueel met wat bloem of maïzena.

Schil de aardappelen en snij in blokjes. Meng er 1 eetlepel olijfolie onder. Laat ze 20 minuten garen in de oven of in de airfryer.

Laat wat vetstof goed warm worden in een pan. Kruid het varkenshaasje met peper en bak rondom mooi bruin. Draai het vlees regelmatig om tot het mooi gaar is. Haal het vlees uit de pan en laat nog even rusten. Bak de sneetjes gerookte ham krokant in dezelfde pan.

Verdeel de saus en de aardappelblokjes over een mooie schotel en leg het vlees er bovenop. Werk de schotel af met stukjes parmaham en de rest van de peterselie.

# DESSERT

## APPELSTRUDEL



### **Ingrediënten:**

8 vellen filodeeg  
2 appels  
40 gram rozijntjes  
40 gram notenmengeling  
2 eetlepels canderel sugarly  
Kaneel of speculaaskruiden  
1 eidooier

Optioneel: bolletje vanille-ijs

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 175°C.

Schil de appels en snij in kleine blokjes. Hak de noten fijn en meng ze, samen met de rozijnen, onder de appelblokjes. Roer er de canderel door en kruid af met kaneel of speculaaskruiden.

Leg telkens 2 velletjes filodeeg op mekaar. Verdeel het appelmengsel over de blaadjes filodeeg en vouw ze dicht zoals een loempia.

Roer de eidooier los en bestrijk de pakketjes hiermee.

Leg de pakketjes op een bakplaat met bakpapier en bak ze gedurende 15-20 minuten tot ze goudbruin zijn.

Serveer de pakketjes warm en eventueel met een bolletje vanille-ijs.