

Henja's kerstmenu

Smos op geroosterd brood

Smossen betekent knoeien, rommelen, morsen maar ook friemelen in het Vlaams. Bij dit gerecht staan dan ook geen hoeveelheden aangegeven. Rommel zelf wat aan, als je de tonijn maar in grote stukken verwerkt.

Mayonaise, crème fraise, zout, peper, blikje tonijn in water, grote stukken niet zo'n blikje met kleine piezeltjes, potje geraspte wortel, potje zilveruitjes, potje kleine augurkjes, bakje tuinkers en geroosterde boterhammen (casino)

Maak van gelijke delen mayonaise en crème fraise een lichte mayonaise. Breng op smaak met zout en peper. Schep de tonijn, de wortelrasp, zilveruitjes en augurk door de mayonaise. Schep de smos op de geroosterde boterhammen en garneer royaal met de tuinkers.

Komkommersoep met krabsticks

- 1 grote komkommer, 1 kippen-of groenten, tuinkruiden tablet.
- 16 krabsticks
- ½ dl slagroom of kookroom
- Peper 4 takjes peterselie of indien niet vers gedroogd uit een potje.

Werkwijze

Komkommer schillen. Met een meloenbolletjeslepel aantal bolletjes uit de komkommer steken. Rest in stukken snijden en met de staafmixer pureren. Overdoen in een pan en met een halve liter water aan de kook brengen. Bouillon tablet erboven verkruiden, ca. 3 minuten zachtjes laten koken. Vuur laag en als de soep niet meer kookt de slagroom erdoor roeren. Je kan ook kookroom gebruiken, dat is makkelijker. Kort opwarmen, op smaak brengen met vers gemalen peper. Krabsticks kleinsnijden en samen met de bewaarde bolletjes op kamertemperatuur, dan koelt de soep niet zo af, over de borden verdelen. Hete soep erover schenken en garneren met de peterselie.

Runderstoofpot

Deze stoofpot heeft een rijke wildsmaak. Het vlees moet eigenlijk in een aardewerk schaal in de oven bereid worden, maar sudderen in een braadpan gaat ook prima.

Wat hebben we nodig voor 2 a 3 personen:

350 gram mager rundvlees in dubbelsteentjes.

- Zout, peper en wat bloem.
- 50 gram gerookte spekblokjes
- 1 e.l. olie
- 200 gram champignons in dunne plakjes
- 200 gram geschrapte worteltjes in stukjes
- Halve theelepel rozemarijn,
- Halve theelepel marjoraan
- Halve theelepel tijm
- Mespuntje nootmuskaat.
- Mespuntje kaneel

- ¼ liter rode wijn
- ½ dl port, madera of droge sherry. (madera is in kleine flesjes in de supermarkt te koop.)
- Klein potje cranberrysaus of gelei. Je gebruikt 1 dl hiervan. Meer als je dat lekker vind.
- Gesneden peterselie.

Werkwijze

Bestrooi het vlees met zout en peper en wentel het door de bloem. Zet opzij.

Bak het spek op halfhoog vuur in 10 minuten knapperig bruin. Schep het met een schuimspaan uit het vet en zet opzij.

Bak het vlees in kleine porties in het spekvet rondom bruin en schep het op een schaal.

Schenk de olie in de pan en fruit de ui en de champignons in 10 min. licht bruin. Schep de worteltjes, rozemarijn, marjoraan, tijm, nootmuskaat en kaneel ca. 2 minuten mee. Doe het vlees, de spekblokjes, wijn, port of de madera, sherry en cranberrysaus in de pan en breng het geheel aan de kook. Laat 2, 2 ½ uur zachtjes sudderen in de pan, of schenk over in een aardewerk schaal en zet in de oven op 150 gr. C vind je het te droog, voeg dan nog wat rode wijn of wat water toe. Voeg naar smaak wat zout en peper toe.

In dit stadium kan de stoofpot goed afgedekt in de koelkast 3 dagen bewaard worden. In de diepvries ong. 3 maanden. Voor gebruik opwarmen en bestrooien met de peterselie. Lekker met gekookte aardappelen, eierpasta of onderstaand recept van Provençaalse aardappelen.

Liever een vegetarisch stoofpotje? Zie aan het eind van deze recepten.

Provençaalse aardappeltjes

Vastkokende aardappelen, olijfolie, knoflook, verse rozemarijnblaadjes. (potje kan ook). Zout, vers gemalen peper.

Boen zoveel aardappelen als je nodig hebt goed af onder stromend water en kook ze in ruim water met zout in 10 minuten half gaar. Laat afkoelen en snijd de aardappelen in blokjes of lange repen.

Verhit de olie in een wok of hapjespan, schep de aardappelstukjes in de olie en bak ze al omscheppend op hoog vuur in ca. 5 minuten rondom bruin. Voeg de rozemarijn toe en bak 2 minuten mee. Voeg de gesnipperde knoflook toe en bak een half minuutje mee. Niet te lang anders wordt de knoflook bitter. Schep de aardappelen met een schuimspaan uit de pan op een warme schaal en bestrooi naar smaak met wat zout.

Trifle van Bastognekoeken, 2 personen

- 2 glazen
- 4 Bastogne koeken.
- 100 gram Monchou of roomkaas
- 125 gr slagroom
- 2 eetl. suiker
- ½ eetl. maizena
- 125 gram kersen op sap.

Werkwijze

Zeef de kersen en vang het sap op. Verwarm het sap samen met 1 eetl. suiker. Los de maizena op in een ½ eetl. water voeg toe aan het sap zodra dat kookt. Goed roeren. Laat afkoelen en doe de kersen er weer bij. Klop de roomkaas romig met een mixer en voeg de slagroom en 1 eetl. suiker toe en roer tot een romig geheel.

Verkrumel de koeken en strooi op de bodem van de glazen. Bewaar een beetje voor de garnering.

Schep de helft van het roommengsel erop, schep daar de kersen op, weer een laagje room en vervolgens de laatste kersen. Garneer met de overgebleven koekkruimels. Zet minstens 1 uur in de koelkast. Dit gerecht kan je ook de dag tevoren maken.

Feestelijke vegetarische stoofpotje uit de oven

Verwarm de oven voor op 220 gr.

Wat heb je nodig:

- 200 gr. kastanjechampignons,
- 250 gr champignons
- 200 gram oesterzwammen. Allemaal schoongeborsteld en in stukjes of plakjes gesneden.
- Olijfolie
- 2 of 3 rode uien, in smalle ringen
- 2 of 3 teentjes knoflook fijngehakt
- 2 rode paprika's in reepjes
- 1 blikje tomatenpuree (70 gr)
- Half potje zilveruitjes
- Paar augurken in stukjes
- 2 theelepels paprikapoeder, gewoon, pittig of gerookt. Wat je lekker vindt.
- 100 ml groente of tuinkruiden bouillon
- Bosje peterselie gesnipperd
- Bakje crème fraise.
- Geraspte kaas en paneermeel.

Werkwijze

Als alles gesneden, gehakt en uitgelekt is bak je de uien, paprika en tomatenpuree rustig aan. Schep de paddenstoelen er beetje bij beetje bij. Steeds even meebakken. Als alle paddenstoel toegevoegd zijn laat je het nog even 5 minuten zachtjes pruttelen en voeg dan de zilveruitjes, augurken, paprikapoeder, bouillon en de helft van de peterselie toe. Meng de crème fraise door de paddenstoelen en schep in een ovenschaal. Meng de rest van de peterselie, het paneermeel en de kaas en strooi over de schotel. Bak ongeveer 15 minuten tot de kaas gesmolten is en licht bruin kleurt. Lekker met aardappelen, puree, rijst, spaghetti, wat je maar lekker vindt of toevallig in huis hebt.

Nu is het nog wel even een dingetje dat dit een recept is voor 4 personen. Je kunt de hoeveelheden halveren, maar de meeste paddenstoelen koop je in een verpakking van 250 gram. Dan houd je best veel over. Daar kan je wel weer iets ander bij verzinnen, maar je kunt ook 2 ovenschotels maken en 1 invriezen. Zo creëer je je eigen diepvriesmaaltijd.

Dan wens ik jullie een fijne decembermaand, goed uiteinde en een geweldig goed 2021. Het wordt vast veel beter.

Henja