

MEMBERS ONLY



CHICKSLOVEFOOD

Het stressvrije Kerst e-book



INCLUSIEF
WIJNTIPS
VERKRIJGBAAR
BIJ
GALL&GALL



Voorwoord

Weet je, er bestaan nog steeds mensen die Kerst eigenlijk maar niks vinden. Teveel stress! Nou, deze mensen kennen *Chickslovefood* nog niet ;-). Want we gaan al jaren voor een stressvrije Kerst, door enkel originele en indrukwekkende, maar absoluut simpele recepten te serveren.

En dat laten we wederom zien in dit stressvrije e-book. Van brioche crostini tot zalmrollade, en van entrecote met garnalen tot witte chocolademousse. Allemaal kerstige pareltjes die indrukwekkend om te zien zijn, maar ook zo gepiept.

Dit jaar gaan we zelfs nog een stapje verder in het doorvoeren van het stressvrije thema, in dit e-book vind je namelijk bij alle gerechten een bijpassende wijntip, speciaal door de experts van *Gall & Gall* geselecteerd om jouw diner helemaal compleet te maken. Klik op de oranje button bij de Wijntip en shop de fles meteen! Hoe makkelijk wil je het hebben?

Jawel lieve lezer, dankzij de chicks en *Gall & Gall* wordt Kerst echt *The most wonderful time of the year...* We wensen je een ontzettend fijne en smakelijke Kerst!

Liefs.
Nina en Elise





Voorgerechten

Courgettesoep met coquille - Klassieke garnalencocktail - Carpaccio vorkjes - Eimuffins met gerookte zalm - Brioche crostini



Courgettesoep met coquille



MEN NEME (voor 4 personen):

- 1 ui
- 2 courgettes
- 2 groentebouillonblokjes
- 8 coquilles
- 1 hand verse dille

EN ZO DOE JE HET:

- Pel en snipper de ui en snijd de courgette in blokjes.
- Verhit een scheutje olie in een grote soeppan en fruit hierin de ui 2 minuten.
- Voeg vervolgens de courgette toe en bak nog 4 minuten mee.
- Voeg de bouillonblokjes en 1.2 liter kokend water toe en laat 20 minuten op zacht vuur pruttelen.
- Dep ondertussen de coquilles droog.
- Zet een grillpan op hoog vuur en doe hier een scheut zonnebloemolie in.
- Schroei de coquilles in 1-2 minuten aan beide kanten dicht en haal uit de pan.
- Voeg de dille toe aan de soep en pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde soep. Houd wat van de dille apart als garnering.
- Schenk de soep in vier soepkommetjes, rijg twee coquilles op een prikker en leg bovenop de kommen.

Wijntip:



CUNE RUEDA

De Rueda streek staat bekend om zijn frisse wijnen barstensvol tropisch fruit. De verdejo-druiven voor deze wijn worden 's nachts geoogst. Zo behouden ze hun frisheid.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES





Garnalencocktail



MEN NEME (voor 4 personen):

- 65 ml slagroom
- snuf cayennepeper
- 2 el mayonaise
- 2 el tomatenketchup
- 1 el whisky
- 1 citroen
- 4 handjes ijsbergsla
- 250 g Hollandse garnaltjes
- 1 takje verse bladpeterselie

EN ZO DOE JE HET:

- Klop de slagroom op met een snuf zout en de cayennepeper. Klop totdat de slagroom half stijf is.
- Meng de mayonaise, ketchup, whisky en een eetlepel citroensap er doorheen. Zet in de koelkast tot je de saus gaat gebruiken.
- Snijd de sla in dunne reepjes en verdeel over de glazen. Snijd ook 4 schijfjes van de citroen.
- Verdeel de garnalen over de sla en doe de saus hier bovenop.
- Maak af met een schijfje citroen en wat peterselie.

Wijntip:



BREAKER BAY SAUVIGNON BLANC

Een wijn met veel smaak! En deze Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland is ook nog eens klimaatneutraal.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES +



Carpaccio vorkjes



MEN NEME (voor 10 vorkjes):

- 250 ml port
- 1 handje verse tijm
- 1 handje rozemarijn
- 200 g paddenstoelenmelange
- 2 el pijnboompitten
- 10 plakjes carpaccio
- 4 el geraspte Parmezaanse kaas

EN ZO DOE JE HET:

- Doe de port met de tijm en rozemarijn in een steelpan en breng dit aan de kook. Laat het op hoog vuur 8 minuten inkoken tot een stroperige saus.
- Voeg vervolgens de paddenstoelen toe aan de saus en laat 4 minuten op laag vuur garen.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.
- Prik een plakje carpaccio aan een vorkje en draai de carpaccio hier omheen.
- Schep dan een eetlepel van de portsaus met paddenstoelen op de carpaccio en bestrooi het vorkje tenslotte met wat Parmezaanse kaas en wat pijnboompitten.

Wijntip:



CATENA CHARDONNAY TUPUNGATO

Een bijzonder rijke chardonnay, gemaakt door misschien wel de allerbeste wijnmaker van Argentinië.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES





Eimuffins met gerookte zalm



MEN NEME (voor 6 muffins):

- 40 g pijnboompitten
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 prei
- 2 eieren
- 200 g roomkaas
- 1 takje platte peterselie
- 5 sprieten bieslook
- 100 g gerookte zalm

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Snijd ondertussen de prei fijn. Zorg dat je 'm eerst grondig wast!
- Haal de pijnboompitten uit de pan en zet even weg. Doe dan een scheutje olie, de gesneden prei en een snuf peper en zout in de koekenpan en bak 5 minuten.
- Klop de eieren los en meng met 150 gram roomkaas, de Parmezaanse kaas en een flinke snuf peper en zout.
- Roer hier tot slot ook de prei en de pijnboompitten doorheen.
- Vet een siliconen muffinvorm in en verdeel het beslag over 6 holtes. Je kunt ook een gewone vorm nemen, zet dan papieren cupjes in de holtes. Bak de muffins in 15-20 minuten goudbruin in de oven.
- Snijd ondertussen de blaadjes van de peterselie en de sprieten bieslook fijn. Meng dit samen met een snuf peper en zout door de overige roomkaas.
- Snijd de zalm in repen van zo'n 2-3 centimeter en rol ze op tot een mooi roosje.
- Laat de muffins even afkoelen en maak ze daarna af met een toefje roomkaas en een zalmroosje.

Wijntip:



DROUHIN BOURGOGNE
CHARDONNAY

Een klassieke witte Bourgogne; niet te zwaar en met lekker veel frisheid in de smaak.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES





Brioche crostini



MEN NEME (voor 4 crostini's):

- 1 half briochebrood
- 200 g paddenstoelenmelange
- 1 rode ui
- 1 hand hazelnoten
- 5 sprietjes bieslook
- 1 bol buffelmozzarella

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd het briochebrood in plakken van 1,5 centimeter dik en maak er vervolgens mooie rechthoekige plakjes van door de kanten wat bij te snijden. Bestrijf de sneetjes met olie en bestrooi met een snuf peper en zout.
- Leg de plakjes brood op een met bakpapier beklede ovenplaat en bak ze in 12 minuten goudbruin.
- Hak ondertussen de paddenstoelenmelange grof in de kom van een keukenmachine of met een mes.
- Pel en snipper de rode ui.
- Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen samen met de ui en een snuf peper en zout zo'n 8 minuten.
- Hak ondertussen de hazelnoten grof.
- Verwarm een koekenpan en rooster de noten in een droge pan in 4 minuten goudbruin.
- Hak vervolgens ook de bieslook fijn.
- Haal de crostini's uit de oven en beleg ze met het paddenstoelenmengsel.
- Trek de mozzarella uit elkaar en verdeel over de crostini's. Maak het geheel af met de bieslook en de geroosterde hazelnoten.

Wijntip:



CATENA CHARDONNAY TUPUNGATO

Houtgelagerde, rijke chardonnay. Deze wijn is een ultieme combinatie met paddenstoelen, hemels van smaak!

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES





Hoofdgerechten

Gevulde portobello - Zalmrollade met dille-citroen pesto - Entrecote met garnalen en bloemkoolpuree - Hartige baklava - Hele kip met ontbijtspek



Gevulde portobello



MEN NEME (voor 2 personen):

- 5 portobello's
- 50 g couscous
- 250 g roomkaas
- 5 sprieten bieslook
- 40 g gepelde pistachenootjes

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Verwarm de portobello's 10 minuten in de oven op een stuk aluminiumfolie dat je insmeert met een beetje olijfolie (dan blijven ze niet plakken).
- Kook de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Haal de steeltjes uit de portobello's en snijd in stukjes. Snijd één van de portobello's in z'n geheel in stukjes.
- Verwarm een koekenpan met wat olie en bak hierin de gesneden steeltjes en in stukjes gesneden portobello.
- Hak ondertussen de bieslook en pistachenootjes fijn.
- Maak een mix van de roomkaas, gesneden stukjes portobello en bieslook. Gebruik een lepel om dit in de vier overgebleven portobello's te scheppen.
- Doe de couscous in een kookring op de borden. Haal de kookring eraf en leg daar de portobello's op.
- Maak af met de gehakte pistachenootjes.

Wijntip:



LA PALMA CHARDONNAY
Alle wijnen van Viña la Rosa worden duurzaam geproduceerd met aandacht voor werknemers, leveranciers en de nabijgelegen gemeenschap. Een volle chardonnay met een frisse afdronk.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES +



Zalmrollade



MEN NEME (voor 4 personen):

EN ZO DOE JE HET:

- 40 g pijnboompitten
- 2 knoflookteentjes
- 1 hand dille
- 1 el citroensap
- 2 tl geraspte citroenschil
- 25 g geraspte Parmezaanse kaas
- 35 g hazelnoten
- 110 ml olijfolie
- 1 grote zalmzijde van ca. 600 g
- Extra: keukentouw
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Pel en pers de knoflookteentjes en doe de knoflook, de dille, het citroensap, de citroenschil, de Parmezaanse kaas, de hazelnoten en 100 milliliter olijfolie samen in een hakmolen of keukenmachine en meng tot een smeūige pesto.
- Dep de zalmzijde droog met keukenpapier.
- Snijd de zalm bijna volledig horizontaal door, laat hierbij het uiteinde dicht.
- Vouw de zalm open zodat er een groot vlak stuk ontstaat.
- Besmeer de hele zalm met een flinke laag pesto
- Rol de zalm in de lengte strak op en maak vast met drie stukjes keukentouw.
- Leg de rol in een ovenschaal en besprenkel met de overgebleven olijfolie en wat peper en zout.
- Bak de zalmrollade in de voorverwarmde oven in 20 minuten gaar.

Wijntip:



CATENA CHARDONNAY TUPUNGATO

De volle smaak van deze Argentijnse Chardonnay past perfect bij het smeūige van de zalm. De wijn heeft ook frisheid, een goede match met de dille-citroenpesto!

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES





Entrecote met garnalen en bloemkoolpuree



MEN NEME (voor 2 personen):

- 2 entrecotes
- 1 halve bloemkool
- 500 g aardappels (iets kruimig)
- 1 knoflookteentje
- 8 gambas
- 6 el kookroom
- 1 flinke klont ongezouten roomboter
- 1 tl geraspte sinaasappelschil
- 1 kleine hand verse rozemarijn

EN ZO DOE JE HET:

- Haal de entrecote uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Kook 800 ml water in een pan met deksel voor de bloemkool. Breng een andere pan met water aan de kook voor de aardappelen.
- Pel pers de knoflook. Meng in een kom de knoflook, gambas, een scheutje olijfolie, peper en zout en zet even opzij.
- Schil vervolgens de aardappels, was ze en snijd in parten.
- Kook de aardappelen 15 minuten, totdat je er makkelijk in kunt prikken.
- Snijd ondertussen de bloemkool in roosjes en de steel in blokjes.
- Kook de bloemkool afgedekt in 10 minuten gaar.
- Schep de bloemkool in een hoge kom en voeg de kookroom toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde puree.
- Voeg de boter toe aan de aardappelen en stamp ze fijn tot puree.
- Meng de bloemkoolpuree met de aardappelpuree en breng op smaak met peper en zout.
- Verhit de knoflookolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de gambas in ongeveer 3 minuten. Bewaar ze in aluminiumfolie en leg even weg.
- Verhit de overgebleven roomboter in dezelfde koekenpan. Bak de entrecotes, afhankelijk van dikte en gewenste garing, in zo'n 7 minuten op middelhoog vuur, keer halverwege om.
- Haal de entrecotes uit de pan, laat even rusten in aluminiumfolie en snijd dan in mooie dunne plakken.
- Verdeel de bloemkoolpuree over de borden. Leg de entrecote en de gambas erop. Maak af met wat sinaasappelrasp en de naaldjes van de rozemarijn.

Wijntip:



CAP ROYAL BORDEAUX SUPÉRIEUR

Deze Bordeaux is gemaakt door de wijnmaker van Grand Cru Classé Pichon Baron. In december is deze fijne wijn een klassieke en betaalbare keuze bij je kerstdiner.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES +



Hartige baklava



MEN NEME (voor 4 personen):

- 7 vellen filodeeg
- 150 g zoete aardappel
- 100 g pompoenblokjes (vers of uit de vriezer)
- 100 g gepelde pistache noten
- 200 g feta
- 3 el honing

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking.
- Schil de zoete aardappel en snijd in kleine stukken.
- Kook de zoete aardappel vervolgens gaar in 15-20 minuten.
- Kook de laatste 10 minuten de pompoenblokjes mee.
- Hak ondertussen de pistachenoten fijn.
- Pak een kom, verbreek de feta en voeg de zoete aardappel, de pompoen, 2 eetlepels honing en 90 g pistachenootjes toe.
- Pak een ovenschaal en bedek de bodem en zijkanten met de helft van de vellen filodeeg.
- Verdeel dan de vulling over je ovenschaal en leg de andere helft van het filodeeg eroverheen.
- Smeer de laatste eetlepel honing over de bovenkant van het filodeeg uit en bestrooi met de overgebleven pistachenootjes.
- Schuif de oven in en bak in 35 minuten goudbruin is.

Wijntip:



LA PALMA CHARDONNAY

Alle wijnen van Viña la Rosa worden duurzaam geproduceerd met aandacht voor werknemers, leveranciers en de nabijgelegen gemeenschap. Een volle chardonnay met een frisse afdronk.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES +



Hele kip in ontbijtspek



MEN NEME (voor 4 personen):

- 1 hele scharrelkip van ca. 1500 g
- 1 bol knoflook
- 1 citroen
- 1 flinke hand rozemarijn
- 1 flinke hand tijm
- 4 el olijfolie
- 16 repen ontbijtspek

EN ZO DOE JE HET:

- Pak een grote ovenschaal en verwarm de oven voor op 175 graden.
- Leg de kip met de borst omhoog in de ovenschaal.
- Snijd de knoflook horizontaal in tweeën en stop beide halve bollen in de holte van de kip.
- Snijd de citroen in tweeën en stop ook in de kip.
- Steek de takjes rozemarijn en tijm in de holte van de kip.
- Smeer de kip in met de olijfolie en bestrooi royaal met peper.
- Maak nu de vlecht van ontbijtspek: leg 8 plakjes ontbijtspek diagonaal naast elkaar.
- Vouw 4 plakken (om en om) dubbel en leg 1 plak parallel over de andere 4 plakken. Vouw de plakken terug en herhaal met de andere 4 plakken. Herhaal totdat er een mat ontstaat.
- Leg de mat ontbijtspek over de kip en druk aan aan de zijkanten.
- Zet de schaal in het midden van de oven en braad de kip in 75 minuten gaar.
- Bedruip de kip elke 20 minuten met het braadvocht.

Wijntip:



KANONKOP KADETTE CAPE BLEND

Dit is een soepele 'cape-blend' uit Zuid-Afrika. Een mooie match met het zachte vlees van de gegaarde kip.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES





Nagerechten

Stracciatella ijstaart met cranberrysaus - Witte chocolademousse met witte Oreo - Rocky Road taart - Eton mess in een glaasje - Makkelijke kersttruffels



Stracciatella ijstaart met cranberrysaus



MEN NEME (voor 1 taart):

- 3 eieren
- 170 g fijne kristalsuiker
- 700 ml slagroom
- 15 g vanillesuiker
- 200 g melkchocolade
- 280 g verse cranberries

EN ZO DOE JE HET:

- Scheid de eieren en doe de eiwitten in een vetvrije beslagkom.
- Klop het eiwit samen met 130 gram suiker stijf.
- Doe de slagroom in een andere beslagkom en klop met een mixer totdat deze bijna stijf is. Voeg de vanillesuiker hieraan toe en roer kort door.
- Vouw de opgeklopte slagroom door het eiwit heen en zet vervolgens even in de koelkast.
- Hak ondertussen de chocolade grof en roer dit door het slagroommengsel.
- Pak een tulband en bekleed met plastic folie en laat wat over de randen hangen zodat je de ijstaart er later makkelijk uit kan halen.
- Schep het slagroommengsel in de vorm en strijk glad aan de bovenzijde. Vouw de folie over de bovenzijde van de ijstaart. Zet de taart minimaal 4 uur in de diepvries.
- Maak nu de cranberrysaus door 280 gram cranberries in een pannetje te doen met 40 gram suiker en een scheutje water.
- Roer dit goed door elkaar en laat zo'n 5 minuten pruttelen.
- Haal de taart ongeveer 15 minuten voor serveren uit de vriezer.
- Versier de taart dan met de afgekoelde cranberrysaus door het vanaf boven langzaam langs de rand te laten glijden.

Wijntip:



CLOS DE PAULILES BANYULS

Een zeer speciale dessertwijn; zoet en portachtig van smaak.
Eën van de weinige wijnen die goed past bij gerechten met chocolade.

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES +



Witte chocolademousse met witte Oreo



MEN NEME (voor 4 personen):

- 200 g witte chocolade
- 280 ml slagroom
- 500 g witte oreo
- 4 takjes aalbessen

EN ZO DOE JE HET:

- Smelt 100 gram van de witte chocolade au bain-marie (in een kommetje boven een pan met kokend water). Laat vervolgens iets afkoelen.
- Hak ondertussen de overige witte chocolade grof.
- Klop de slagroom stijf en spatel de gesmolten en gehakte witte chocolade hier doorheen.
- Hak vervolgens de witte Oreo's grof.
- Verdeel de helft van de mousse over 4 glazen en verdeel een derde van de gehakte oreo's hierover. Herhaal deze stap.
- Maak af met de rest van de Oreo en een takje aalbessen.

Wijntip:



MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

Deze dessertwijn is al een toetje op zich. In combinatie met dit overheerlijke nagerecht is het dubbel genieten!

Gall&Gall
SINCE 1884

FLES +



Rocky road taart



MEN NEME (voor 1 taart):

- 350 g digestive biscuits
- 150 g boter
- 200 ml slagroom
- 300 g pure chocolade
- 100 g melkchocolade
- 50 g marshmallows

EN ZO DOE JE HET:

- Bekleed de bodem van een springvorm (wij gebruiken er een met een doorsnede van 20 centimeter) met bakpapier en vet de randen in met boter of olie.
- Doe 300 gram van de digestive biscuits in de kom van een keukenmachine en maal tot fijne koekkrummels.
- Smelt de boter in een pannetje en meng dit vervolgens met de koekkrummels. Verdeel het koekmengsel over de bodem en zijkanen van de springvorm. Druk het mengsel goed aan en zet de vorm in de koelkast.
- Verwarm ondertussen de slagroom in een pannetje, maar laat deze niet te heet worden. Voeg de pure chocolade toe en laat volledig smelten.
- Hak ondertussen 50 gram melkchocolade grof. Snijd ook de marshmallows in kleine stukjes.
- Haal na 15 minuten de springvorm uit de koelkast en giet het chocolademengsel over de koekbodem heen.
- Versier de taart met de marshmallows, stukjes van de overige digestive biscuits en de gehakte chocolade. Zet terug in de koelkast en laat de taart 3 uur opstijven.
- Smelt vlak voordat je de taart uit de koelkast haalt de rest van de melkchocolade au bain-marie (in een kommetje boven een pan met kokend water).
- Haal de taart uit de koelkast en maak af door de gesmolten chocolade over de taart heen te drizzelen.

Wijntip:



MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

Deze dessertwijn is al een toetje op zich. In combinatie met dit overheerlijke nagerecht is het dubbel genieten!

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES +



Eton Mess in een glaasje



MEN NEME (voor 4 personen):

- 3 eieren
- 120 g fijne kristalsuiker
- 35 g poedersuiker
- 250 ml verse slagroom
- 200 g frambozen
- 95 g ongezouten, gepelde pistachenoten
- 50 g witte chocolade

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm je oven voor op 100 graden. Bekleed een ovenplaat met bakpapier.
- Scheid de eiwitten van het eiageel (dat gebruik je niet meer).
- Ontvet je keukenmachine en meng hierin de eieren met een snuf zout. Klop dit mengsel op. Voeg geleidelijk 50 gram kristalsuiker toe. Met de hand kan kloppen kan ook!
- Klop door totdat het eiwit compleet stijf is en de suiker is opgelost.
- Spatel nu de poedersuiker erdoor en verdeel met een lepel over de bakplaat. Zorg dat het kleine hoopjes zijn.
- Zet de bakplaat 45 minuten in de oven. Laat daarna afkoelen. Je meringue is klaar!
- Klop dan de slagroom los met 20 gram suiker totdat je een lobbige room hebt. Zet een steelpannetje op het vuur en doe hierin 150 gram frambozen en 50 gram suiker. Roer regelmatig door en laat ongeveer 3 minuten koken. Giet het dan af door een zeef en vang de saus op.
- Pak vier glaasjes en maak daarin eerst een laagje van de slagroom. Dan verbrokkel je daar je meringues overheen en daaroverheen doe je wat van het frambozensausje.
- Verdeel daar weer wat frambozen en meringue over en schep hier nog een lepel van de slagroom op. Druk dit een beetje aan.
- Hak de pistachenoten fijn.
- Top af met een paar frambozen, de verbrokkelde meringue en de fijngehakte pistachenoten en rasp er wat witte chocolade overheen. Serveer direct, anders wordt de meringue zacht en nat.

Wijntip:



MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

Deze dessertwijn is al een toetje op zich. In combinatie met dit overheerlijke nagerecht is het dubbel genieten!

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES +



Makkelijke kerstruffels



TIRAMISU TRUFFELS

MEN NEME (voor 12 truffels):

- 150 g lange vingers
- 100 g mascarpone
- 50 ml espresso
- 65 g poedersuiker
- 200 g melkchocolade

EN ZO DOE JE HET:

- Verkrummel de lange vingers tot meel in een keukenmachine en roer dit door de mascarpone in een kom.
- Voeg hier de espresso en de poedersuiker aan toe. Roer dit goed door elkaar.
- Draai van dit mengsel balletjes en laat 30 minuten hard worden in de koelkast. Wil je ze sneller maken, dan kun je ze ook een kwartiertje in de vriezer leggen.
- Smelt ondertussen de melk chocolade au-bain marie (in een kommetje boven een pan met kokend water).
- Haal de balletjes met behulp van 2 vorken door de gesmolten chocolade. Leg de truffels op een bord. Zorg dat de truffels elkaar niet raken.
- Zet de truffels terug in de koelkast totdat de chocolade hard is geworden.

Wijntip:



TORRES FLORALIS
Een bijzondere dessertwijn van de wereldberoemde Torres
wijnfamilie. Gemaakt van zoete moscateldruiven en hemels in
combinatie met iedere zoetigheid!

Gall & Gall
SINDS 1884

FLES +

Makkelijke kerstruffels



KOKOSTRUFFELS

MEN NEME (voor 12 truffels):

- 250 g kokoskoekjes
- 150 g roomkaas
- 200 g witte chocolade
- 20 g gedroogde cranberries
- 30 g kokosrasp

EN ZO DOE JE HET:

- Verkruiemel de kokoskoekjes tot meel in een keukenmachine en roer dit door de roomkaas in een kom.
- Draai van dit mengsel balletjes en laat 30 minuten hard worden in de koelkast.
- Smelt ondertussen de witte chocolade au-bain marie (in een kommetje boven een pan met kokend water).
- Haal de balletjes met behulp van 2 vorken door de gesmolten chocolade. Leg de truffels op een bord en zorg dat ze niet elkaar raken!
- Hak de cranberries fijn en meng met de kokosrasp. Strooi wat van dit mengsel over elk balletje zodat het balletje helemaal bedekt is.
- Zet de truffels terug in de koelkast totdat de chocolade hard is geworden.

CHOCOLADE TRUFFELS

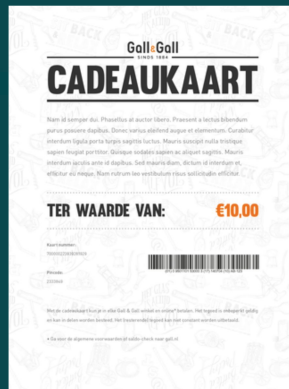
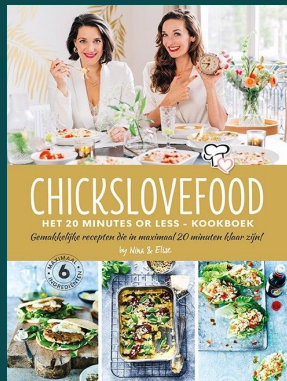
MEN NEME (voor 12 truffels):

- 250 g chocoladekoekjes
- 150 g roomkaas
- 200 g melkchocolade
- 10 g cacaopoeder

EN ZO DOE JE HET:

- Verkruiemel de chocoladekoekjes tot meel in een keukenmachine en roer dit door de roomkaas in een kom.
- Draai van dit mengsel balletjes en laat 30 minuten hard worden in de koelkast.
- Smelt ondertussen de melkchocolade au-bain marie (in een kommetje boven een pan met kokend water).
- Haal de balletjes met behulp van 2 vorken door de gesmolten chocolade. Leg de truffels op een bord en zorg dat ze niet elkaar raken! Strooi dan het cacaopoeder over de truffels.
- Zet de truffels terug in de koelkast totdat de chocolade hard is geworden.

Shop de leukste kerstcadeaus!



KLIK OP DE CADEAUS
OM TE SHOPPEN!





Colofon

Receptfotografie en receptuur: Redactie Chickslovefood
Ontwerp omslag en binnenwerk: Redactie Chickslovefood
Wijntips: Birthe van Meegeren-Mol

© 2020 CLF Media
Elise Gruppen-Schouwerwou & Nina de Bruijn

WWW.CHICKSLOVEFOOD.COM



Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopiëren, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Vragen over het e-book?
Mail naar members@chickslovefood.com

