

Voorwoord

Met kerst draait voor ons alles om samenzijn. Het is de tijd van het jaar waarin we de hectiek van het dagelijks leven en alle onrust even achter ons laten en ons omringen met wat écht belangrijk voor ons is: ons gezin, de liefde voor elkaar en natuurlijk lekker eten. Voor ons is kerst niet alleen een feest van smakelijke gerechten, maar vooral van momenten samen. Uren kletsen, samen lachen, uitgebreid spelen met onze kleinkinderen, en de geur van versgebakken brood – alles komt samen rond de tafel.

Onze liefde voor koken komt niet alleen tot uiting in de gerechten, maar ook in de momenten die we delen met onze steeds groter wordende familie. Want ieder gerecht, hoe eenvoudig of complex ook, is een middel om die bijzondere, gedeelde tijd samen te koesteren en te vieren.

Voor ons is kerst altijd een mooi moment om stil te staan bij wat we samen hebben opgebouwd: ons gezin, onze kleinkinderen die steeds meer de sterren van de kerstshow worden, en van tradities die we aan de kinderen doorgeven. De recepten in dit boek zijn dan ook een weerspiegeling van deze liefdevolle verbondenheid.

Dus terwijl je door dit boek bladert, hopen we dat je niet alleen inspiratie vindt voor je kerstmenu, maar ook voor het maken van die onvergetelijke herinneringen aan de eettafel. Want kerst is veel meer dan een maaltijd of een mooi gedekte tafel. Het is een moment om samen te zijn, te genieten, te lachen en bovenal: te vieren en even stil te staan bij wat je hebt.

Van harte welkom in onze warme, liefdevolle keuken. Wij wensen je een kerst vol liefde, gezelligheid en, natuurlijk, een jingle belly.

Liefs!

Arno en Mireille







De luie dagen voor KERST

Daar begint voor ons de voorpret al. Mijn vader die traditiegetrouw elk jaar een mooie kerstboom komt brengen. Samen de boom versieren, plannen maken, menu's bedenken, nadenken over de tafelaankleding. De dagen voor kerst zijn perfect om samen te genieten van rust, warmte en eenvoudige gerechten. We bakken gezellig kerstkoekjes met de kleinkinderen, maken grote pannen met dampende soep om samen te delen en duiken samen met lekkere hapjes op de bank voor een film. Zo sudderen we langzaam aan de kerstdagen in en genieten we van het seizoen in al zijn eenvoud en overvloed.

Havermout-gemberpancakes met mangocompote

Voor 4 personen
Bereiding: 25 minuten

NODIG

Voor de compote:

- 250 g mango, in blokjes (vers of diepvries)
- 1 rode peper, fijngehakt, zonder zaadjes
- 1 el suiker

Voor de pannenkoeken:

- 300 g havermout, fijngemalen
- 2 cm verse gember, geschild, geraspt
- 2 eieren
- 300 ml melk
- 2 druppels vanille extract
- zout
- 1 tl bakpoeder
- olijfolie

Voor erbij:

- 4 el dikke yoghurt
- takjes munt, als garnering

Picture this: wanneer het hele huis nog slaapt in warme pyjama en met dikke wollen sokken naar beneden sluipen om in alle stilte het kerstontbijt te verzorgen. Kerstboomlampjes aan, brood in de oven, tafel mooi dekken, verse jus persen en de koffie opgieten. Op feestelijke verjaarsontbijtjes na is kerstochtend bij ons het favoriete ontbijtmoment van het jaar.

ZO MAAK JE HET

Doe de mango met de suiker en de peper in een steelpan en laat zachtjes koken tot er een mooie compote ontstaat. Roer goed en voeg eventueel wat water toe. De compote is klaar als de mango zacht is en een beetje uit elkaar valt.

Doe de gemalen havermout samen met de gember, het vanille-extract, een klein snufje zout, de eieren en de helft van de melk in een beslagkom en klop met de garde tot beslag. Giet al roerend, beetje bij beetje, de rest van de melk erbij en roer als laatst het bakpoeder erdoor.

Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan en schep daarin 3 juslepels beslag zodat je 3 kleine pannenkoekjes tegelijk bakt. Bak de pannenkoeken op middelhoog vuur aan beide kanten goudbruin.

Stapel een aantal pannenkoekjes op elkaar op een bord. Schep hier een flinke lepel yoghurt op en maak af met de compote en een takje munt. Je kunt allerlei fruit gebruiken voor de compote. Appel met kaneel is superlekker, net als blauwe bessen.

Deze pannenkoekjes hebben lekker wat pit door de gember en de rode peper. Wij raspen een stukje gember van 2 cm, maar als je van een scherpe gembersmaak houdt, kun je natuurlijk meer gebruiken.





Chocolademelk

Voor 4 koppen
Bereiding: 10 minuten

NODIG

- 1 liter volle melk
- 200 g pure chocolade (druppels of stukjes)
- 4 el kristalsuiker
- 2 tl vanille-extract
- 2 tl kaneel
- 100 ml slagroom
- 1 tl suiker

Voor de witte chocolademelk met pepermunt:

- 1 liter volle melk
- 200 g witte chocolade (druppels of blokjes)
- 2 el kristalsuiker
- blaadjes van 1 takje verse munt, licht gekneusd
- 4 mint candysticks
- 100 ml slagroom
- 1 tl suiker

Verkleumd thuiskomen na een winterwandeling of een middagje schaatsen en dan opwarmen met een dampende kop chocolademelk: voor ons hoort dat echt bij de kerstvakantie. Hieronder verschillende manieren om een lekkere chocolademelk te maken.

ZO MAAK JE HET

De basis

Doe de melk, chocolade, 4 eetlepels suiker, vanille-extract en kaneel in een steelpan en verwarm op middelhoog vuur. Roer tot de chocolade helemaal opgelost is.

Klop de slagroom op met de rest van de suiker.

Verdeel de chocolademelk over 4 grote bekers en maak af met een flinke toef slagroom.

Witte chocolademelk met pepermunt

Breng de melk aan de kook en zet het vuur vervolgens uit. Doe de muntblaadjes erbij en laat 5 minuten of langer trekken tot er voldoende muntsmaak aan de melk zit.

Verwijder de munt en verwarm de melk opnieuw. Voeg de witte chocolade en de suiker toe en roer totdat beide zijn opgelost.

Klop de slagroom op met de rest van de suiker.

Verdeel de chocolademelk over 4 grote bekers en maak af met een flinke toef slagroom. Steek in iedere beker een candystick

Chocolademelk met karamelzeezout

Gebruik hiervoor de basis chocolademelk en maak de karamel zoals beschreven bij het recept voor gepofte kastanjes (zie pag. 31).

Giet ruim karamel over de slagroom en bestrooi met het zoutmengsel. Gebruik extra veel slagroom en lekker veel toppings!

Gemberkoekmannetjes

Voor circa 16 mannetjes

Bereiding: 60 minuten

Rusttijd: 60 minuten

NODIG

- 60 g roomboter
- 50 g bruine basterdsuiker
- 100 g appelstroop (gewone suikerstroop kan ook)
- 2 tl bakpoeder
- 2 tl gemberpoeder
- 1 tl kaneel
- ½ tl gemalen nootmuskaat
- mespunt gemalen kruidnagel
- mespunt zout
- 175 g bloem

Voor het glazuur:

- 100 g poedersuiker
- paar druppels water
- (natuurlijke) kleurstof

VERDER NODIG

- gemberkoekmannetje uitstekers

Ze hebben een hoog schattigheidsgehalte, deze gemberkoekmannetjes. Daardoor vind ik het altijd zielig als er tijdens het glazuren per ongeluk een beentje breekt. Als je ze niet meteen zelf opeet, zijn ze ook nog leuk om cadeau te doen met de feestdagen.

ZO MAAK JE HET

Mix de boter en suiker met een handmixer tot een romig geheel en klop dan de stroop erdoor.

Roer de specerijen, het zout en het bakpoeder door de bloem. Mix met de handmixer met deeghaken rustig door het botermengsel, tot een mooi deeg ontstaat.

Rol het deeg in vershoudfolie en laat 60 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap met gelijkmatige dikte. Steek de koekjes uit en leg de mannetjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de koekmannetjes in 10 minuten mooi bruin en laat ze afkoelen op een rooster.

Maak ondertussen het glazuur. Roer het water druppelsgewijs door de suiker tot het de juiste dikte heeft.

Kleur het glazuur met (natuurlijke) kleurstof en versier de mannetjes.



