

magazine

plus

15⁺
GRATIS
RECEPTEN

Feest ✨
op tafel! ✨



Carpaccio-rolletjes

amuse – bereiding 20 minuten – voor 4 personen

Deze heerlijke carpaccio-rolletjes met pesto-mayonaise zijn in een handomdraai gemaakt. Ideaal als amuse, of serveer als voorgerechtje. Overigens kun je de carpaccio prima vervangen door gerookte zalm als je meer een visliefhebber bent.

125 g carpaccio

25 g rucola

20 g Parmezaanse

kaas

20 g geroosterde

pijnboompitten

1 komkommer

2 el mayonaise

1 tl pesto

verse bieslook

- 1 Maak met een dunschiller brede komkommerslierten. Laat de 5 slierten uitlekken op keukenpapier zodat ze zo min mogelijk vocht bevatten.
- 2 Meng in een kommetje 2 el mayonaise met 1 tl pesto.
- 3 Neem een sliert komkommer en beleg voor 3/4 met carpaccio. Draai om zodat de carpaccio onderop ligt en besmeer de andere kant met wat pesto-mayonaise.
- 4 Plaats wat rucola ertussen en wat Parmezaanse kaas, peper, zout en geroosterde pijnboompitten.
- 5 Rol voorzichtig op (zoals een wraprolletje) en bind eventueel af met een stengel bieslook.

Stap-voor-stap-foto's zien?

Ga naar www.smaakmenutie.nl/carpaccio-rolletjes

Feestelijk gevulde eieren

amuse – bereiding **20 minuten** – voor **8 personen**

Deze feestelijk gevulde eieren zijn ideaal als (borrel)hapje tijdens de feestdagen. Ze zijn eenvoudig te maken en klaar in een handomdraai.

8 eieren

**1 gegrilde rode paprika
(potje of maak zelf)**

1 sjalotje

1 tl citroensap

**2 tl sriracha (Thaise
chilisaus)**

1 el mayonaise

verse tijm

verse bieslook

paprikapoeder

(garnering)

- 1 Kook de eieren in 8 minuten hard. Laat schrikken onder ijskoud water en pel de eitjes.
- 2 Snij van de bovenkant van het ei een klein stukje en van de onderkant ongeveer 1/3. Haal het eigeel eruit en doe het in een foodprocessor of kom van de staafmixer.
- 3 Doe bij het eigeel 1 gegrilde paprika, 1 flinke el mayonaise, 1 ragfijn gesneden sjalot, 1 flinke tl sriracha, een paar blaadjes verse tijm, een handje verse fijngehakte bieslook en 1 tl citroensap, en mix tot een glad geheel.
- 4 Voeg naar smaak zout en peper toe. En als je van pittig houdt eventueel nog wat extra sriracha.
- 5 Vul de eitjes met het mengsel en garneer met een takje tijm en wat paprikapoeder. Smullen maar!





Hollandse-garnalencocktail

voorgerecht – bereiding **20 minuten** – voor **4 personen**

Een echte Hollandse klassieker: de garnalencocktail. Wij maken uiteraard zelf de whisky-cocktailsaus. Verder proef je een touch van limoen en verse bieslook. Een klassieker die bij iedereen in de smaak valt.

**200 g Hollandse
garnalen**

150 g ijsbergsla

1/2 limoen (sap)

1 sjalotje

1 komkommer

8 el mayonaise

2 el ketchup

2 el whisky

1 tl worcestersaus

verse bieslook

- 1 Meng voor de whisky-cocktailsaus 8 el mayonaise met 2 el ketchup, 2 el whisky en 1 tl worcestersaus.
- 2 Snij 1 klein sjalotje ragfijn en vermeng met 200 g Hollandse garnalen. Roer hier 3-4 el van de whisky-cocktailsaus doorheen. Meng er ook wat verse gesneden bieslook doorheen.
- 3 Snij de komkommer in kleine blokjes en besprenkel met een beetje vers limoensap. Snij ook de ijsbergsla fijn (of koop een kant-en-klaar gesneden zakje).
- 4 Neem een cocktailglas en leg onderop de ijsbergsla. Vervolgens wat cocktailsaus en dan de stukjes komkommer. Eindig met de Hollandse garnalen.
- 5 Maak af met de overgebleven cocktailsaus.

Tonijntartaar met avocado en mango

voorgerecht – bereiding 30 minuten – voor 4 personen

Deze feestelijke tonijntartaar is bijna een tropische start van je kerstdiner. Het ziet er niet alleen indrukwekkend uit, het smaakt ook nog eens heerlijk!

300 g tonijn

1/2 komkommer

1/2 citroen (sap)

1 bosje lente-ui

1 mango

2 avocado's

2 el sojasaus

4 el mayonaise

2 tl wasabi(pasta)

- 1 Snij de tonijn in heel kleine blokjes. Meng hier 2-3 el sojasaus door en zet even koel weg.
- 2 Schil een 1/2 komkommer en verwijder de zaadlijsten. Snij de komkommer ragfijn (heel kleine blokjes).
- 3 Prak het vruchtvlies van 2 avocado's in een kommetje fijn samen met wat vers citroensap en een snuf peper en zout.
- 4 Meng in een kommetje 4-5 el mayonaise met 1-2 tl wasabi(pasta).
- 5 Meng de komkommer met de tonijn en voeg de wasabimayonaise toe. Meng grondig door elkaar.
- 6 Snij de mango eveneens alvast in kleine blokjes.
- 7 Neem een kookring en begin met een deel avocado. Vervolgens de tonijn en maak af met wat mangoblokjes.
- 8 Eindig met wat ringetjes lente-ui.





Hele gevulde kip

hoofdgerecht – bereiding 30 min. + 110 min. in de oven – voor 4 personen

1 hele scharrelkip
(1,5 kilo)

1 citroen

2 bollen knoflook

2 winterpenen

3 (rode) uien

70 g roomboter

200 ml witte wijn

1 tl paprikapoeder

verse tijm

verse rozemarijn

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Meng 70 g zachte roomboter met 1 geperst teentje knoflook, een handje fijngehakte rozemarijn en een snuf zout.
- 3 Haal het vel een beetje los van de kip en vul tussen het vel en het vlees met de rozemarijnboter. Besmeer ook de buitenkant.
- 4 Neem een braadslee of ovenschaal en vul met 2 grof gesneden (rode) uien, 2 winterpenen in schijfjes, 6 tenen knoflook, tijm en rozemarijn.
- 5 Giet er 200 ml witte wijn en 200 ml water bij.
- 6 Vul de kip met 1 bol knoflook in de schil (gehalveerd), 1 grof gesneden ui, een paar takjes tijm en rozemarijn en 2 halve citroenen. Knoop de poten aan elkaar en besmeer met 1 tl paprikapoeder en bestrooi met zout en peper. Leg de kip in de braadslee.
- 7 Dek de braadslee goed af met aluminiumfolie en zet 1 uur in de oven. Haal de folie eraf en plaats nog 45-50 minuten terug.

Vispakketje met wintergroenten

hoofdgerecht – bereiding 35 minuten – voor 4 personen

Met dit feestelijke vispakketje geef je iedereen een cadeautje aan tafel.

600 g kabeljauw

(haas)

1 kleine courgette

1 prei

1 citroen

3 tenen knoflook

1/2 winterpeen

1/4 knolselderij

4 el witte wijn

8 el olijfolie

verse rozemarijn

verse tijm

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Snij de winterpeen in reepjes van 0,5 bij 10 cm. Doe hetzelfde met 1/4 stuk knolselderij en 1 prei. Snij de courgette in dunne plakken.
- 3 Meng in een kommetje alvast 8 el olijfolie met 3 fijngesneden teentjes knoflook en een scheutje verse citroensap.
- 4 Blancheer de knolselderij en winterpeen 2 minuten in kokend water en spoel af met koud water. Bestrooi met zout en peper.
- 5 Neem 4 stukken aluminiumfolie (of bakpapier) en verdeel de groenten hierover. Besprenkel met de helft van de knoflookolie.
- 6 Plaats de kabeljauw op de groenten en besprenkel met de andere helft van de knoflookolie.
- 7 Leg daarop een takje rozemarijn en tijm en eindig met een schijfje citroen.
- 8 Schenk 1 el witte wijn bij elk pakketje en vouw ze goed luchtdicht. Stoom de pakketjes circa 15 minuten in de oven.

**OOK
LEKKER
MET
ZALM**





Varkenshaas met spek en champignons uit de oven

hoofdgerecht – bereiding 15 min. + 20 min. in de oven – voor 4 personen

550 g varkens-
haas (2 stuks)
250 g
champignons
150 g katenspek
1 sjalot of ui
1 bosje lente-ui
2 tenen knoflook
3 tl scherpe
mosterd
verse tijm

- 1 Haal het vlees minstens 30 minuten van tevoren uit de koeling.
- 2 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 3 Bestrooi het vlees riant met peper en zout en schroei rondom dicht en bruin in circa 4 minuten in een flinke klont boter. Haal het vlees uit de pan en zet weg.
- 4 Bak in het achtergebleven braadvet 1 fijngesneden sjalotje en 2 tenen knoflook enkele minuten aan. Voeg vervolgens 250 g gesneden champignons toe en bak rondom in 5-7 minuten bruin op middelhoog vuur.
- 5 Verdeel de katenspek op een snijplank en plaats daar het varkenshaasje op. Bestrijk elk varkenshaasje riant met grove mosterd. Voeg ook wat blaadjes verse tijm toe. Vouw het spek om het varkenshaasje.
- 6 Leg in een ovenschaal en verdeel de champignons eveneens in de schaal. Plaats 20 minuten in de oven.
- 7 Snij de lente-ui in ringetjes en verdeel over het geheel zodra dit uit de oven komt.

Stap-voor-stap uitleg in een handige video?
Ga naar www.smaakmenutie.nl/varkenshaas-uit-de-oven

Vegetarische 'beef' Wellington

hoofdgerecht – bereiding 35 min. + 30 min. in de oven – voor 4 personen

400 g kastanje
champignons
400 g verse
spinazie
125 g blauwe kaas
50 g walnoten
20 g paneermeel
100 ml witte wijn
of 100 ml extra
water
3 tenen knoflook
1 rode ui
1 rol vers
bladerdeeg
1 groente-
bouillonblokje
1 ei (eigeel)
takjes verse tijm

- 1 Fruit 1 gesnipperde rode ui en 3 tenen fijngesneden knoflook in een klont boter.
- 2 Voeg na 2 minuten 100 ml witte wijn, 100 ml water en een bouillonblokje toe. Laat 15 minuten pruttelen.
- 3 Snij ondertussen de champignons fijn en bak in een klont boter in 10 minuten bruin (tot het vocht is verdampt).
- 4 Voeg de champignons toe aan het ui-knoflookmengsel. Als het goed is, is een groot deel van het vocht verdampt. Voeg ook wat tijm toe en laat het geheel nog 10 minuten zachtjes sudderen.
- 5 Roerbak ondertussen 400 g spinazie circa 4 minuten tot die geslonken is. Afspoelen met koud water, bestrooien met zout en peper en goed uitlekken (vocht eruit knijpen).
- 6 Meng 50 g fijngemalen walnoten en 20 g paneermeel door het champignonmengsel zodat het geheel wat bindt.
- 7 Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat. Verdeel in het midden eerst de spinazie, dan de champignons en vervolgens de verbrokkelde blauwe kaas. Vouw goed dicht en bestrijk met eigeel. Plaats circa 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.



AARDAPPEL ANDERS



Krokante pieper met ragout

bijgerecht – bereiding **40 minuten** – voor **6 personen**

6 aardappelen
vastkokend
2 tenen knoflook
fijngesneden
2 stengels
lente-ui
1 sjalot
fijngesneden
250 g kastanje
champignons
50 g bloem
50 g roomboter
400 ml
groentebouillon
verse peterselie
paar takjes tijm
kaaskoekjes

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Kook de aardappels in 12-15 minuten net niet gaar. Spoel af onder koud water en laat afkoelen.
- 3 Maak met een scherp mesje voorzichtig een inkeping in de aardappel en verwijder de binnenkant, zodat er een schuitje ontstaat.
- 4 Besmeer de aardappelschuitjes rondom met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Plaats 15-20 minuten in de oven.
- 5 Bak ondertussen de gesneden champignons in een klont boter in 8 minuten op middelhoog vuur bruin.
- 6 Smelt tegelijkertijd in een steelpannetje 50 g boter en fruit daarin de gesneden sjalot en knoflook.
- 7 Zet het vuur laag en roer 50 g bloem door de gesmolten boter. Voeg nu in etappes 400 ml groentebouillon toe. Het geheel zal zich binden tot een mooie ragout.
- 8 Voeg de champignons toe en zout en peper naar smaak. Voeg ook fijngehakte peterselie en tijm toe.
- 9 Haal de aardappelschuitjes uit de oven en vul met de ragout. Maak af met een kaaskoekje en met ringetjes lente-ui.

Stoofpeertjes in rode port

bijgerecht – bereiding 20 min. + 90 min. stoven – voor 6 personen

Deze klassieker mag natuurlijk niet ontbreken met kerst! Wij maken hem met rode port en houden de peertjes heel. Maar je kunt de peren natuurlijk ook in stukken snijden.

1 kilo stoofperen

(6-8 stuks)

1 fles rode ruby port

(700 ml)

1 citroen (schil)

2 steranijs

2 laurierblaadjes

3 kaneelstokjes

3 tl suiker

verse munt

(ter decoratie)

Liever geen alcohol of kinderen die ook gek zijn op stoofpeertjes? Vervang de port dan door bessensap.

- 1 Schenk 1 fles rode port in een ruime pan. Voeg 3-4 tl suiker toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag (net tegen de kook).
- 2 Voeg de slierten schil van 1 citroen toe samen met 3 stokjes kaneel, 2 steranijs en 2 blaadjes laurier.
- 3 Laat 10 minuten net tegen de kook aan pruttelen.
- 4 Schil ondertussen de peren met een dunschiller. Haal eventueel met een appelboor of mesje het klokhuis eruit. Laat het steeltje zitten.
- 5 Voeg de peren toe en laat nu minimaal 90 minuten tot 2 uur op laag vuur met deksel op de pan pruttelen.
- 6 Serveer de peertjes in een mooie schaal en steek in elk peertje een klein takje munt.
- 7 Haal het vocht door een zeef en serveer dit bij de peertjes.

**KAN
ZONDER
ALCOHOL**





Verse friet met Parmezaanse kaas en truffelolie

bijgerecht – bereiding 20 min. + 30 min. wachten – voor 4 personen

Van deze frietjes blijf je eten. De combinatie van verse friet met truffelolie, Parmezaanse kaas en knoflook is hemels. Een succes op elke tafel!

1,5 kilo (iets kruimige)
aardappelen
20 g Parmezaanse
kaas
4 tenen knoflook
3 el truffelolie
verse peterselie

- 1 Schil de aardappels en snij er friet van in de gewenste dikte.
- 2 Spoel de frietjes even af onder lauwwarm water en laat goed uitlekken op keukenpapier.
- 3 Frituur ze 5 minuten op 140 °C en laat ze vervolgens minimaal 30 minuten uitgespreid afkoelen.
- 4 Snij 3-4 tenen knoflook fijn en hak wat verse peterselie. Rasp de Parmezaanse kaas.
- 5 Frituur na 30 minuten op 180 °C wederom 5 minuten of tot ze goudgeel zijn.
- 6 Besprenkel als ze uit de frituur komen direct met 3 el truffelolie en bestrooi met (zee)zout.
- 7 Leg de frietjes op een schaal en serveer met de knoflook, Parmezaanse kaas en peterselie. Druppel tevens nog wat extra truffelolie over de friet.

Gekarameliseerde winterwortels

bijgerecht – bereiding **10 min. + 45 min. in de oven** – voor **4 personen**

Hoe gezellig zijn deze wortels? Klaar in een handomdraai, want je laat de oven het werk doen. En je kunt ze prima tegelijkertijd in de oven doen met je aardappeltjes of je vleesgerecht.

600 g (regenboog)

wortels

1 el balsamico azijn

2 el olijfolie

2 el honing

1 tl gedroogde

oregano

2 tl suiker

1/2 tl knoflookpoeder

- 1 Verwarm de oven voor op 180-200 °C.
- 2 Rasp de wortels en leg ze in een ovenschaal of op een bakplaat. Halveer dikke wortels over de lengte; dit zorgt ervoor dat ze sneller gaar zijn.
- 3 Meng in een kommetje 2 el vloeibare honing met 2 el olijfolie, 1 el balsamico azijn, 1 tl gedroogde oregano en een 1/2 tl knoflookpoeder.
- 4 Besprenkel de wortels met de dressing en bestrooi met wat suiker.
- 5 Plaats 45 minuten in het midden van de voorverwarmde oven of tot de wortels zacht zijn van binnen. Draai de wortels halverwege een keertje om.





Mini tiramisu limoncello

nagerecht – bereiding 20 min. + 30 min. wachten – voor 6 personen

250 g
mascarpone
200 g (magere)
kwark
100 ml limoncello
300 ml slagroom
1 pak lange
vingers (28 stuks)
1 zakje klopfix
2 citroenen
3 tl suiker
2 el lemon curd
6 el poedersuiker
handje
amandelen
verse munt
(garnering)

- 1 Verwarm 100 ml limoncello met het sap van 2 citroenen en 3 tl suiker en laat dit zachtjes 5 minuutjes koken. Schenk over in een platte schaal of diep bord en laat afkoelen.
- 2 Roer met een spatel of lepel 250 g mascarpone los samen met 200 g kwark en 2 flinke el lemon curd. Zet even weg.
- 3 Klop 300 ml slagroom lobbij en voeg hier 1 zakje klopfix aan toe en 6 el poedersuiker.
- 4 Meng de slagroom met een spatel voorzichtig door het mascarpone-kwarkmengsel (niet te hard roeren, anders verdwijnt de luchtigheid).
- 5 Neem 6 glaasjes en begin met een klein beetje mascarpone-kwarkmengsel. Dip de lange vingers een paar seconden in de afgekoelde limoncello en plaats op het mascarpone-kwarkmengsel. Herhaal deze stap nogmaals en eindig met een laag mascarpone-kwark.
- 6 Laat circa 30-60 minuten opstijven in de koelkast.
- 7 Decoreer met een takje munt en wat (geroosterde) amandelen.

Appeltaartje met karamel en vanille-roomijs

nagerecht – bereiding 30 minuten – voor 4 personen

4 plakjes
bladerdeeg
4 bolletjes
vanille-ijs
2 appels
(Pink Lady
bijvoorbeeld)
1 ei
1 el citroensap
3 el suiker
1/2 tl kaneel
jam naar keuze
verse munt
karamelsaus
(optioneel)

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Snij 2 appels in kleine blokjes. Besprenkel met een scheutje citroensap.
- 3 Meng in een kommetje 3 el suiker met 1/2 tl kaneel. Meng de kaneelsuiker grondig door de appelblokjes.
- 4 Neem een plakje bladerdeeg en steek er een zo groot mogelijk rondje uit.
- 5 Gebruik het overgebleven deeg om een opstaand randje van te maken (dat hoeft overigens niet).
- 6 Prik gaatjes in de bodem van het bladerdeeg en vul ruim met de appelblokjes. Smeer de randen in met ei(geel). Zet nu ongeveer 20-25 minuten in de oven.
- 7 Ga naar www.smaakmenutie.nl/karamelsaus-maken voor het recept van karamelsaus. Enorm makkelijk. Je maakt het klaar terwijl de taartjes in de oven staan.
- 8 Haal de taartjes uit de oven en smeer een lepeltje jam naar keuze op de appeltaartjes. Plaats een bolletje vanille-ijs op het taartje. Besprenkel met karamelsaus en maak af met een blaadje munt.

**SNEL
KLAAR!**





Vijgen met ricotta, camembert en pistache

nagerecht – bereiding 15 minuten – voor 4 personen

Dit 'kaasplankje' ziet er niet alleen geweldig uit, het smaakt ook heerlijk! Zorg dat je verse ingrediënten hebt, want dan komt de combinatie het allerbest tot zijn recht.

100 g ricotta

100 g camembert

50 g pistachenoten

4 verse vijgen

vloeibare honing

verse munt

- 1 Snij de vijgen in vieren en verdeel over een bordje.
- 2 Maak met een ijschep (of twee lepels) een bolletje van de ricotta en plaats dit bij de vijgen.
- 3 Snij tevens 2 kleine stukjes camembert en leg op het bordje.
- 4 Druppel vloeibare honing over het geheel.
- 5 Hak een handje pistachenoten fijn en verdeel deze over het bordje.
- 6 Maak af met een blaadje munt.

Variatietip: de vijgen kun je ook kort karameliseren. Snij ze in twee stukken en besprenkel met honing. Grill ze op de kant van de schil ongeveer 3 minuten.

**15x
FEEST!**

Colofon

Uitgave van
Plus Magazine

Samenstelling

Patricia de Bruin en
Marinka Huijssoon

Recepten

Smaakmenutie.nl

Ontwerp

Marinka Huijssoon

Eindcorrectie

Eke Hagedoorn

December 2018

plus
magazine

1

Carpaccio-rolletjes

2

Feestelijk gevulde eieren

3

Hollandse-garnalencocktail

4

Tonijntartaar met avocado en mango

5

Hele gevulde kip

6

Vispakketje met wintergroenten

7

Varkenshaas met spek en
champignons uit de oven

8

Vegetarische 'beef' Wellington

9

Krokante pieper met ragout

10

Stoofpeertjes in rode port

11

Gekarameliseerde winterwortels

12

Verse friet met Parmezaanse kaas
en truffelolie

13

Mini tiramisù limoncello

14

Appeltaartje met karamel
en vanille-roomijs

15

Vijgen met ricotta, camembert
en pistache