

KERSTMENU 2014

Roquefort-souffléetjes met granaatappelsalade



*Hertenstoof met cantharellen
Wintergroenten geglaceerd in vadouvanolie
Gekonfijte meloesuitjes
Pommes Duchesse van aardappel en selderij
Venkelsalade met gedroogde cranberry's*



*Grand dessert van:
Passiefruittriangels met sinaasappelgelei
Ananascarpaccio met muntsuiker
Sinaasappel-rozensorbetijs*



Kersttruffels

Alle gerechten van dit kerstmenu zijn ook op film opgenomen.
Klik op de titel van het gerecht, dan kom je automatisch bij het bijbehorende filmpje.

Het kerstmenu is voor zes personen.

Roquefort-souffleertjes met granaatappelsalade

Een overheerlijk begin voor je kerstmenu. Helemaal in kerststijl met groene en rode garnering! De souffleertjes worden tweemaal gebakken: de eerste keer bak je ze tijdens de voorbereiding van het gerecht, het afbakken kan vlak voor het kerstmenu.

Voor de roquefort-souffleertjes:

2½ dl melk
 ½ kleine ui, in stukken
 1 laurierblad, vers of gedroogd
 versgeraspte nootmuskaat
 6 zwarte peperkorrels
 40 gram boter
 40 gram bloem
 zout en versgemalen peper
 4 eidooiers
 4 eiwitten
 175 gram Roquefort
 ¾ dl slagroom

Voor de salade:

50 gram veldsla
 ½ granaatappel
 1 grote peer of twee kleine, in dunne plakjes
 75 gram walnoten of pecannoten (zie Tip 2)
 75 gram Roquefort

Voor de dressing:

1 theelepel honing
 ¾ eetlepel witte balsamicoazijn
 2 eetlepels olijfolie
 zout en peper



Maak de bechamelsaus voor de souffléertjes: Breng de melk met de ui, laurierblad, nootmuskaat en peper op de sudderplaat of op laag vuur aan de kook en deze laat afgedekt in de kookoven, op de warmhoudplaat of op een suddervlammetje 20 à 30 minuten trekken.

Zeef de melk voor de bechamelsaus boven een maatbeker. De rest (ui en kruiden) worden verder niet meer gebruikt. Smelt de boter in een sauspan op de sudderplaat of op laag vuur, voeg de bloem toe en roer dit tot een glad mengsel. Laat dit al roerend 3 minuten garen. Voeg beetje bij beetje de gezeefde melk toe en roer tot een dikke saus. Voeg weinig zout en ruim peper toe en laat de saus nog 2 minuten garen.

Voeg, van het vuur af, een voor een de eidooiers toe. Verkruiemel 100 gram van de Roquefort boven de saus en roer deze erdoor tot het grootste deel gesmolten is.

Breng wat water op de hete plaat aan de kook: dit water heb je zo dadelijk nodig om de souffléertjes au-bain marie te bakken.

Klop de eiwitten met een mixer tot zacht schuim. Roer een flinke lepel van het eiwitschuim door de roquefortsaus en spatel dan de rest van het eiwit er luchtig doorheen.

Verdeel het mengsel over 6 ingevette ramequins (eenpersoons schaaltes) van 7½ cm doorsnede (zie ook Tip 1). Als je wat op de randen geknoeid hebt, veeg ze dan even met een keukenpapiertje schoon. Zet de ramequins in een braadslede en giet er zoveel kokend water bij tot het water tot halverwege de bakjes komt. Hang de braadslede aan de onderste runners van de braadoven (of zet op het rooster op de braadovenvloer) en bak de souffléetjes 20 minuten. Voor de elektrische ovens: bak ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven van 190 °C.

Maak de randen van de souffléetjes voorzichtig met een plat spateltje of mesjes los. Stort ze voorzichtig in je handpalm. Zet ze op een bakplaat met Bake-O-Glide.

Tot zover is alles voor te bereiden. Met plasticfolie afgedekt kunnen de souffléetjes nu maximaal een dag bewaard worden.

Snijd de rest van de Roquefort (75 gram) in kleine blokjes en verdeel die over de souffléetjes. Zet de bakplaat 15 minuten onder in de braadoven of in een voorverwarmde oven van 190 °C (als je ze vanuit koud opwarmt, heb je 30 minuten nodig). Drie minuten voordat de baktijd om is, giet je over elk souffléetje een klein scheutje slagroom.

Als de souffléetjes in de oven staan, maak je alvast de bordjes met salade klaar.

Maak eerst de dressing: Roer de honing, de witte balsamico en de olijfolie door elkaar. Breng de dressing op smaak met zout en peper.

Maak dan de salade: Haal de pitjes uit de granaatappel en verdeel de 75 gram Roquefort in kleine blokjes.

Meng de dressing door de veldsla (maak de sla niet te nat, misschien heb je niet alle dressing nodig) en verdeel deze losjes over de borden. Houd daarbij het midden van het bord een beetje vrij, want daar komt later de soufflé te staan.

Verdeel de granaatappelpitjes, de walnoten (zie Tip 2) en de blokjes Roquefort over de sla. Schil de peren, snijd ze in lange, dunne plakjes en leg wat plakjes op de salade.

Neem de souffléetjes uit de oven en zet ze in het midden van het bord. Serveer onmiddellijk, want souffléetjes zakken snel weer in.

Tip 1: Heb je een stukje Bake-O-Glide over, knip dan wat cirkeltjes uit voor op de bodem van de ramequins. Ze gaan dan nog gemakkelijker uit de vorm. De cirkeltjes Bake-O-Glide kun je na gebruik afwassen en steeds opnieuw blijven gebruiken.

Tip 2: De walnoten smaken nog lekkerder als je ze van tevoren even roostert. Dat doe je door ze 6 à 7 minuten op een bakplaatje in de braadoven te zetten, op het rooster op de braadovenvloer. Je kunt ze ook zonder olie even in een pan roosteren totdat ze beginnen te geuren.

Hertenstoof met cantharellen

Een geweldig recept voor de Kerst, want Hertenstoof kun je helemaal voorbereiden, zodat je op eerste kerstdag gezellig de tijd kunt nemen voor je familie en vrienden. De stoofschotel wordt zelfs lekkerder als je het van tevoren maakt. De hertenstoof wordt hier feestelijk geserveerd in een zelfgemaakt deegbakje. Ook het deegbakje is van tevoren te bereiden.

1 pastinaak
200 gram knolselderij
2 uien
800 gram hertpoulet of hertsukade
1½-2 eetlepels bloem
100 gram boter
4 jeneverbessen, gekneusd
7 takjes tijm
2 blaadjes verse laurier
1 kaneelstokje
1 dl rode port
2 eetlepels rode wijnazijn
½ liter wildfond

250 gram cantharellen
2 eetlepels olie
20 gram boter
tijm om te garneren

Voor het deegbakje:

1 pak loempiavellen (diepvries, 40 stuks)
50 gram gesmolten boter



Schil en snijd de pastinaak en de knolselderij in blokjes. Pel en halveer de ui en snijd in plakken van ½ cm dikte. Snijd het hertenvlees in blokjes van 3 bij 3 centimeter. Bestrooi het vlees met zeezout en zwarte peper uit de molen en bestuif met bloem.

Smelt de boter in een voorverwarmde braadpan op de hete plaat of op hoog vuur en laat de boter even uitbruisen. Voeg het vlees toe en bak het in circa 4 minuten rondom bruin. Als de vleesblokjes niet allemaal tegelijk op de bodem van de pan passen, bak het vlees dan in twee keer. Voeg alle groenten toe en laat deze circa 2 minuten op hoog vuur meebakken. Voeg de gekneusde jeneverbessen, de kruiden en de specerijen toe. Blus af met rode port en wijnazijn en breng het geheel aan de kook. Voeg de wildfond toe, breng aan de kook en zet de afgedekte pan 3 uur in de kookoven tot het vlees zacht is. Als je geen kookoven hebt, sudder het vlees dan in ongeveer 3 uur op het laagste suddervlammetje gaar.

Laat de loempiavellen ontdooien (1 uur op kamertemperatuur of een nacht in de koelkast). Neem ze uit de verpakking en leg ze onder een natgemaakte en goed uitgewrongen theedoek. Dek de velletjes op het stapeltje steeds af met de natte theedoek als je ze niet gebruikt, anders drogen ze uit. Trek steeds twee velletjes tegelijk van de stapel. Leg er een omgekeerd bordje van ± 18 cm op en snijd er met een scherp mesje omheen. Bestrijk het bovenste velletje met gesmolten boter en drapeer het over één van de bakjes van een omgekeerde en ingevette jumbo muffinvorm. Druk het vel goed om het bakje heen.

Bedek twee van de andere jumbobakjes (schuin tegenover elkaar) op dezelfde manier. Vet een tweede jumbo muffinvorm aan de binnenzijde in en druk deze over de deegbakjes. Keer het geheel om. Bak 5 minuten op de bodem van de braadoven, neem de bovenste muffinvorm eraf en bak dan nog 5 à 7 minuten totdat de bakjes mooi goudbruin en knapperig zijn. Nu heb je drie bakjes klaar. Herhaal deze procedure voor de andere drie bakjes.

Veeg de cantharellen schoon en snijd eventuele harde stukjes van de steel af.

Neem het vlees uit de kookoven en giet het vocht ervan in een brede pan. Sluit de braadpan waar het vlees in zit met de deksel en zet deze op de warmhoudplaat of achter de hete plaat om warm te houden. Kook de vloeistof in totdat hij wat dikker wordt. Giet dan weer terug bij het vlees.

Verwarm de olie in een koekenpan op de hete plaat en voeg er een klontje boter aan toe. Bak de cantharellen kort, al omscheppend.

Vul de bakjes met de hertenstoof en leg er wat cantharellen en een of twee takjes tijm op.

Tip 1: Maak zelf wildfond of neem de beste wildfond die je kunt krijgen, want dat maakt echt verschil voor de smaak. Bij de poelier kun je meestal een veel betere (versgemaakte) fond krijgen dan de glazen potjes uit de supermarkt. Als je een kaart van de groothandel hebt, dan kun je daar in de koeling geconcentreerde wildfond kopen.

Tip 2: De hertenstoof kan 1 tot 3 dagen van tevoren gemaakt worden; dat is niet alleen veel rustiger met Kerstmis, maar het komt bovendien de smaak van de stoofschotel ten goede. Laat de schotel daarvoor na het bereiden goed afkoelen en bewaar in de koelkast. Warm de hertenstoof met Kerst langzaam op. Als hij iets te dik is geworden, voeg dan tijdens het opwarmen een scheutje port toe. De deegbakjes kun je ook van tevoren maken. Bewaar ze tot gebruik in een goed afgesloten doos.

Wintergroenten geglaceerd in vadouvanolie

Vadouvan is een geurig gefermenteerd kruidenmengsel dat geweldig combineert met de winterse smaken van pastinaken en spruiten. Meer weten over vadouvan? In de [Tip van de maand december 2013](#) vind je er alles over.

500 gram pastinaken
500 gram spruiten
100 gram walnoten
4 à 5 eetlepels vadouvanolie (zie Tip)
½ theelepel suiker
1 eetlepel verse tijmblaadjes

Schil de pastinaken met een dunschiller en snijd ze in even grote stukken (ongeveer dezelfde grootte als de spruitjes). Blancheer ze 1 minuut in ruim kokend water met zout. Giet af en koel ze snel terug met koud water. Zet even terzijde.

Maak de spruitjes schoon en kook ze 6 minuten in gezouten water beetgaar. Koel ze snel terug met koud water en zet ook deze even terzijde.

Rooster de walnoten ongeveer 6 minuten op een bakplaatje op het rooster op de braadovenvloer of rooster ze in een droge koekenpan totdat ze beginnen te geuren. Houd ze in de gaten, want ze verbranden snel.

Tot hier kun je het gerecht voorbereiden. De twee soorten groenten zet je met plasticfolie afgedekt tot aan gebruik in de koelkast. De geroosterde noten bewaar je in een met folie afgedekt schaaltje op kamertemperatuur.

Een paar minuten voor het serveren maak je dit gerecht af. Verwarm de vadouvanolie in een ruime pan op de hete plaat of op hoog vuur. Roer de suiker door de olie. Schep de pastinaken, spruiten en walnoten om met de olie en zet de pan op de sudderplaat (of temper de gasvlam). Roer de tijmblaadjes erdoor. Verwarm nog twee minuten terwijl je de groente af en toe voorzichtig omscheept.

Tip: De olie maak je een dag van tevoren, want die moet even trekken en op smaak komen. In de [Tip van de maand december 2013](#) lees je hoe je de olie maakt, of je bekijkt het filmpje [Vadouvanolie](#).



Gekonfijte meloesuitjes

Meloesuitjes zijn hele kleine ronde uitjes, het soort waarvan ook zilveruitjes en Amsterdamse uien worden gemaakt. Eigenlijk is het een gewoon uitje, maar dan een stuk kleiner. Ze zijn verkrijgbaar bij de goed gesorteerde groenteboer of bij de groothandel. Mocht je er niet aan kunnen komen, kies dan de kleinste 'gewone' uien die je kunt vinden.

500 gram meloesuitjes

50 gram boter

3 eetlepels bruine basterdsuiker

3 eetlepels crema balsamico

3 eetlepels water

Snijd een klein schijfje van de onder- en bovenkant van de uitjes en pel ze.

Smelt de boter in een pan op de hete plaat of op halfhoog vuur en roer de basterdsuiker erdoor.

Bak de uitjes een minuut of vijf.

Meng de crema balsamico met het water en voeg dat aan de uitjes toe. Breng het geheel aan de kook. Zet de afgedekte pan minimaal een uur in de kookoven. Langer mag ook.

Tip: Crema balsamico is een geconcentreerde, crèmeachtige saus op basis van balsamicoazijn. De crema is mooi evenwichtig zuur en zoet tegelijk.

De meloesuitjes zijn helemaal voor te bereiden. Vlak voor het kerstdiner kunnen ze weer opgewarmd worden zonder dat de smaak achteruit gaat.



Pommes Duchesse van aardappel en selderij

De Nederlandse naam van pommes duchesse, hertoginnenaardappelen, hoor je niet vaak, want deze klassieker wordt meestal bij zijn Franse naam genoemd. Pommes duchesse zijn eigenlijk toerentje aardappelpuree, die op een bakplaat in de oven worden geschoven om daar een lichtgekleurd korstje te krijgen. Bij deze pommes duchesse wordt de helft van de aardappel door selderij vervangen, waardoor de torentjes een iets pittiger en karakteristiekere smaak krijgen, die mooi bij wild en wintergroenten past.

*500 gram bloemige aardappels
500 gram selderijknol
2 groentebouillonblokjes
peper en zout
versgeraspte nootmuskaat
4 eidooiers*

Schil de aardappels en selderij en snijd ze in ongeveer even grote blokken.

Was ze, zet ze net onder water en voeg de bouillonblokjes toe.

Breng op de hete plaat aan de kook en laat vijf minuten doorkoken.

Giet het water af en zet de gesloten pan 40 minuten in de kookoven.

Voor de niet-Aga's: voeg minder water toe en kook de aardappels en selderij in ongeveer 20 minuten op laag vuur gaar.

Giet het water nogmaals af. Stoom de aardappel- en selderijblokjes even droog op de sudderplaat of op laag vuur, terwijl je ze goed omschudt. Breng hoog op smaak (dat is: net wat meer kruiden / specerijen dan je gewend bent) met zout, peper en nootmuskaat. Roer de eidooiers erdoor. Pureer de aardappels met een stamper of beter nog, met een aardappelpureepeer. Doe de puree over in een sputzak met een niet te klein kartelspuitmondje.

Spuit kleine toefjes op een met Bake-O-Glide beklede bakplaat. Spuit daarbij de hoogte in. Bak 15 minuten boven in de braadoven of in een voorverwarmde oven van 220 °C (heteluchtoven 200 °C).

De pommes duchesse kun je van tevoren maken: spuit toefjes op de bakplaat en zet ze in de vriezer totdat ze hard zijn. Doe ze over in een diepvriesdoos of -zak en vries ze verder in. Dit kan tot drie dagen tevoren. Bestrijk ze met losgeklopt ei en bak ze op de normale manier.

Tip 1: Is de puree wat te droog, doe er dan een beetje kookvocht of boter door. Gebruik niet te veel boter, want dan lopen de torentjes uit tijdens het bakken in de oven.

Tip 2: Als je oven niet heet genoeg is om een mooi bruin korstje op de pommes duchesse te branden, kun je de torentjes eventueel met wat eigeel inkwasten.



Opmaak van het hoofdgerecht



Om het bord voor het kerstmenu mooi op te maken zet je het bakje hertenstoof midden op een niet te klein bord.

Eromheen leg je wat van de wintergroenten, waarbij je erop let dat je gelijke hoeveelheden van de spruiten en pastinaken hebt en voor ieder ook wat walnoten.
Leg het bord niet te vol.

Verder zet je drie pommes duchesses om het deegbakje heen en leg je er enkele gekonfijte meloesuitjes bij.

Venkelsalade met gedroogde cranberry's

Een lekker frisse salade die barst van de smaken: de anijsachtige smaak van venkel, de zoete smaak van de cranberry's, de aromatische smaak van dragon en de zure toets van citroen en sumak. De venkelsalade wordt op een apart bordje opgediend.

3 venkelknollen

3 eetlepels olijfolie

1 eetlepel sumak, plus wat extra om te garneren

sap van 1 citroen

1 dl dragonblaadjes, grof gehakt (meet af in een maatbekertje)

½ dl platte peterselie, grof gehakt (meet af in een maatbekertje)

75 gram Beaufort of Comté (kaas), in plakken van een paar mm dik

125 gram gedroogde cranberry's

eventueel zout

shiso purperblad

Snijd de stelen en de wortelaanzet van de venkelknollen, maar snijd er niet te veel af, zodat de knollen niet uit elkaar vallen. Snijd de knollen overlangs in zo dun mogelijke plakken met een mandoline. Doe de venkelschijfjes in een grote schaal.

Roer in een ruime kom een dressing van de olijfolie, sumak, citroensap, dragon en platte peterselie. Proef de dressing en breng eventueel met zout op smaak. Schep de dressing door de venkelplakken samen met de helft van de cranberry's. Zorg ervoor dat het geheel niet te nat wordt, dus misschien heb je niet alle dressing nodig.

De dressing kun je ruim van tevoren maken.

Zet een ronde bakring op een bordje en vul deze met de salade. Bestrooi met wat sumak. Verdeel de rest van de cranberry's erover. Steek sterretjes uit de kaas en leg die op de cranberry's. Leg enkele shiso purperblaadjes om de ring heen en trek de ring dan voorzichtig weg.

Tip: Sumak wordt gemaakt van zure rode besjes die groeien in het Midden-Oosten en de landen rond de Middellandse Zee. De besjes worden gedroogd en daarna gemalen. Sumak geeft een citroenachtige smaak aan je gerechten.

Je vindt deze specerij bij de toko of de Turkse/Marokkaanse winkel.



Grand dessert

- Passiefruittriangel met sinaasappelgelei
- Ananascarpaccio met muntsuiker
- Sinaasappel-rozensorbetijs

Passiefruittriangel met sinaasappelgelei

Voor de triangels heb je zes driehoekige vormpjes nodig. Je gebruikt daarbij een ‘poussoir’ (een drukkertje) nodig om de triangel na het opstijven ongeschonden weer uit het vormpje te drukken. Je kunt de triangels natuurlijk ook in een ander vormpje maken, maar ook dan is een bijpassende poussoir handig om het taartje zonder kleerscheuren uit zijn vormpje te krijgen.

Voor de bodem:

45 gram suiker
 90 gram zachte boter
 150 gram bloem
 snuffje zout
 ½ ei, losgeklopt
 ¾ eetlepel vanillesuiker (zie Tip 1)

Voor de passiefruitroom:

3 passievruchten
 1½ blaadje gelatine
 1½ dl slagroom
 75 gram mascarpone
 ½ theelepel vanille-extract
 50 gram witte basterdsuiker

Voor de sinaasappelgelei:

1½ blaadjes gelatine
 3 sinaasappels
 30 gram suiker
 1 eetlepel Grand Marnier



Voor de bodempjes: Kneed suiker, boter, bloem en een snuf zout kort door elkaar. Voeg zoveel van het losgeklopt ei toe dat een samenhangend deeg ontstaat dat niet aan de handen plakt. Leg het deeg in plastic verpakt een halfuur in de koelkast.

Voor de passiefruitroom: Schraap de passievruchten leeg met een theelepeltje. Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de slagroom met de basterdsuiker; het hoeft niet te koken. Neem van het vuur en los de gelatine erin op. Klop daarna met een garde de mascarpone en het vanille-extract erdoor. Laat afkoelen totdat het lobbijg wordt (ongeveer yoghurt dikte). Dit gaat het snelst als je de pan in een laagje water met ijsblokjes laat afkoelen. Schep nu de passiefruitpitjes erdoor.

Rol het deeg op een bebloemde aanrecht tot ongeveer 0,5 cm dikte uit. Als je daarbij deeggeleidertjes van 0,5 cm gebruikt, kom je precies op de goede deegdikte uit.



Bestrooi de deegplak met vanillesuiker. Rol er even licht met een deegroller over zodat de suiker goed aan de koek blijft plakken.

Leg de plak op een met Bake-O-Glide beklede bakplaat. Bak ongeveer 25 minuten boven in de bakoven of 20 minuten onder in de braadoven met een koude plaat erboven (of op 170 °C) totdat de deegplak hard is. Neem de koek uit de oven en steek er onmiddellijk 8 à 9 driehoeken uit (dan heb je nog wat reservebodems als er eentje breekt). Laat de koekjes op een rooster afkoelen.

De bodempjes kun je desgewenst een paar dagen eerder maken. Bewaar ze dan in een goed afgesloten trommel tot gebruik.

Voor de sinaasappelgelei: Week de gelatine in ruim koud water. Pers ondertussen de sinaasappels uit. Doe het sap met de suiker in een pan op de sudderplaat of op laag vuur en roer totdat de suiker is opgelost. Zet de pan dan op de hete plaat of draai het vuur hoger en kook het vocht in tot het wat dikker wordt. Neem van het vuur en roer de Grand Marnier erdoor. Meet van dit vocht 1,5 dl in een maatbeker af. Los de geweekte gelatine hierin op. Zet de maatbeker in een kom met koud water om af te koelen.

Leg een laagje plasticfolie op een dien- of bakplaatje of een zet daar de driehoekige ringen op.

Leg op elke bodem een driehoekig koekje (misschien moet je daarvoor de bakring op het koekje zetten en er voorzichtig overheen drukken). Verdeel het mascarponemengsel over de ringen tot ½ cm onder de rand. Zet dit in de koelkast totdat het stevig is. Schenk er daarna een laagje sinaasappelgelei over. Laat het geheel in de koelkast opstijven.

Tip 1: Zelfgemaakte vanillesuiker is oneindig veel lekkerder dan vanillesuiker uit de winkel. In de Tip van de maand februari 2011 vind je alles over het maken van je eigen vanillesuiker.

Tip 2: Je kunt dit gerecht enkele uren van tevoren maken. Als je het langer laat staan, worden de bodempjes zacht. Wil je het gerecht toch langer van tevoren maken, bestrijk de bodempjes dan na het bakken met wat losgeklopt ei waardoor je wat suiker hebt geklopt. Zet de bodempjes dan even terug in de oven tot het eilaagje hard is. Door het dichte laagje op de koek kan de passiefruitroom nu niet zo snel meer in het bodempje trekken.

Ananascarpaccio met muntsuiker

*2 eetlepels vanillesuiker
1 bosje munt, alleen de blaadjes
1 kleine rijpe ananas*

Doe de suiker met de muntblaadjes in de kom van een foodprocessor. Meng tot een egale massa. Zet de muntsuiker afgedekt tot gebruik in de koelkast.

Verwijder de boven- en onderkant van de ananas. Schil de ananas dik, zodat alle pitten eruit zijn. Verwijder de kern met de ananasboor. Snijd flinterdunne schijven van de ananas. Gebruik hiervoor bij voorkeur een mandoline. Leg de ananasschijven in een ondiepe schaal, dek af met plastic en zet ze tot gebruik in de koelkast.

Sinaasappel-rozensorbetijs

4 sinaasappels
½ dl suikerstroop
½ dl rozensiroop

Pers de sinaasappels uit en meng het sap van de sinaasappels met de suikerstroop en de rozensiroop. Giet in de ijsmachine en draai tot ijs. Als je dit mengsel van tevoren maakt, en goed koelt, heeft het maar 15 à 20 minuten nodig in de ijsmachine.

Doe het ijs over in een koelkastdoosje, dek het af met een velletje plasticfolie en sluit het goed af met een bijpassende deksel. Bewaar het ijs in de diepvries en neem het twintig minuten voor gebruik er weer uit.

Tip 1: De suikersiroop kun je van tevoren maken. Maak gerust een grotere hoeveelheid, want de siroop is heel lang houdbaar in de koelkast. Neem 1 deel water op 1 deel suiker (bijvoorbeeld 250 gram suiker op 250 ml water). Doe het in een pannetje en roer op de sudderplaat of op laag vuur tot de suiker opgelost is. Zet de pan dan op de hete plaat of draai het vuur hoger. Laat de siroop nog 5 minuten borrelen.

Tip 2: Heb je geen ijsmachine, dan kun je het sinaasappelmengsel in een diepvriesdoosje doen en dit afgesloten in de diepvries zetten. Roer er elk kwartier met een vork stevig doorheen totdat het helemaal bevroren is.

Serveren van het dessert

kaapse ananaskers (psycalis)
carambola (stervrucht)

Snijd een stervrucht overdwers in dunne plakken.

Neem een passiefruittriangel en druk de driehoekige pousoir aan de onderkant van de triangel voorzichtig naar boven. Schep het dessert met een spatel van de pousoir en zet de triangel midden op het bord. Decoreer met een Kaapse bes waarvan je de blaadjes openvouwt.

Links naast de triangel maak je een waaiertje van de flinterdunne ananasschijfjes. Verdeel de muntsuiker erover of doe wat tussen de ananasschijfjes.

Van het ijs schep je bolletjes met een middelgrote ijsknijper. Aan de rechterkant van de triangel leg je een plakje stervrucht en daarop komt een ijsbolletje. Leg desgewenst nog een mooi sterretje carambola tegen het ijsbolletje aan.

Kersttruffels (± 20 stuks)

De truffels worden gemaakt van gedroogd fruit en noten, en ze worden gevuld en gedecoreerd met marsepein. Marsepein kun je gewoon in de winkel kopen, maar het is veel lekkerder om het zelf te maken. Zie daarvoor het filmpje: [Marsepeinen aardappeltjes](#).

Voor de truffels:

100 gram gedroogde cranberry's
100 gram gedroogde dadels
100 gram gedroogde abrikozen
30 gram gekonfijte sinaasappelschil
50 gram amandelen
2 theelepels Grand Marnier

Voor de vulling en de decoratie:

100 gram marsepein
groene en rode levensmiddelenkleurstof
(in pastavorm)

Voor de afwerking:

50 gram fijne kristalsuiker
½ thee­lepel speculaaskruiden



Doe de cranberry's, dadels, abrikozen, sinaasappelschil en amandelen in de kom van de foodprocessor en draai de massa fijn. Voeg de Grand Marnier toe en draai nog even door.

Draai van 40 gram ongekleurde marsepein balletjes van ter grootte van een kleine knikker.

Maak van het gedroogde-vruchtenmengsel balletjes ter grootte van een walnoot. Druk ze wat platter en druk er met je duim een diepe deuk in. Leg daar een marsepeinknikkertje in en vouw het vruchtenmengsel eromheen. Draai er opnieuw een balletje van.

Meng de kristalsuiker en de speculaaskruiden door elkaar en rol de balletjes erdoorheen.

Kneed wat groene kleurstof door 40 gram van de marsepein. Rol de marsepein tussen twee vellen folie dun uit en maak er met behulp van een uitstekertje kleine blaadjes van. Heb je geen uitstekertjes, snijd dan met behulp van een klein mesje de blaadjes uit en druk er met de achterkant van een mes nerfjes in. Leg op elke truffel een of meer blaadjes en druk deze een beetje vast aan de truffel (bijvoorbeeld met een modeller-tool of een prikker).

Kneed wat rode kleurstof door de overige marsepein (dat is 20 gram) en rol daarvan wat kleine marsepeinen hulstbesjes. Maak twee kleine kuiltje in de truffel (dat gaat ook weer het gemakkelijkst met een modeller-tool) en leg de marsepeinbesje in de kuiltjes. Leg de kersttruffels desgewenst in een papieren caisse.

Bewaren: span een velletje plasticfolie over het bord waarop je de kersttruffels bewaart, dan blijft de marsepein lekker smeug.

Heb je nog vragen over het kerstmenu? Je mag altijd bellen of mailen.

E-mail: saskia@cookerathome.nl Telefoon: 024-6843748 of 0627 345 467