



—○—

kerst

FEEST & VERWENNERIJ

—○—

SPECTRUM



inhoud



feest

bladzijden 8 – 113

HOE BEREID IK

- ham *bladzijde 26*
- kalkoen *bladzijde 36*
- varkensvlees *bladzijde 58*
- kreeft *bladzijde 70*
- pastinaak *bladzijde 78*

QUICK FIX

- hapjes *bladzijde 16*
- bijgerechten *bladzijde 100*

verwennerij

bladzijden 114 – 225

HOE BEREID IK

- kerstcake *bladzijde 116*
- christmas pudding *bladzijde 128*
- trifle *bladzijde 160*
- mince pies *bladzijde 186*
- shortbread *bladzijde 198*
- peperkoek *bladzijde 212*

QUICK FIX

- noga *bladzijde 178*
- zuurstokken *bladzijde 196*
- koekjes *bladzijde 210*
- eetbare decoraties *bladzijde 220*

woordenlijst en register

bladzijden 226 – 239





—○—
inleiding
—○—

Bij mij thuis staat kerst meestal in het teken van mijn drie favoriete bezigheden: familie, veel lachen en, eerlijk is eerlijk, wat gekkigheid. Mijn jongens staan (uiteraard!) voor dag en dauw naast hun bed en zo is ons ritueel ontstaan om, na een paar cadeautjes, naar de oceaan te rennen voor een frisse duik. Opgefrist en zout keren we huiswaarts om de lunch voor te bereiden en niet lang daarna sta ik met mijn zussen en een glas champagne in de keuken canapés te maken. Dat zijn de kerstmomenten die we allemaal koesteren, denk ik. Begrijp me niet verkeerd, ik heb bepaald een zwak voor feesteten met alles erop en eraan, maar ik ben ook altijd op zoek naar nieuwe manieren om partystress te verminderen en ruimte te maken voor plezier. In dit boek vind je mijn tips om rompslomp te vermijden, mijn stylingtrucs en, het allerbelangrijkst, verbluffend mooie maar simpele recepten waar je van op aan kunt op de grote dag. Dat is mijn manier om je een heel fijne (en ontspannen!) kerst te wensen.

HOW TO COOK

mince pies



feest

FOODS

Ik weet dat sommigen van jullie Kerstmis vieren met een verrukkelijk diner op kerstavond en anderen met een eindeloze lunch op de dag zelf. Misschien ben je dit jaar ergens uitgenodigd en is je gevraagd iets mee te nemen. In dit hoofdstuk vind je allerlei hartigs om van te smullen. Inspiratie voor voorafjes en bijgerechten en stap-voor-stapinstructies om je door de grote vier te loodsen: geïnceerde ham, sappige kalkoen, varkensgebraad en gegrilde kreeft. Houd mijn tips en slimme varianten in de gaten, bijvoorbeeld mijn snelle geïnceerde ham die je niet elke tien minuten hoeft te bedruipen, of kalkoen die je gewoon op het fornuis gaart (in minder dan een uur!) zodat je in de oven ruimte overhoudt voor ham en groenten.





mini-quiches met ui, brie en rozemarijn

mini-quiches met ui, brie en rozemarijn

40 g ongezouten boter
 3 uien, in dunne ringen
 1 eetlepel fijne kristalsuiker
 2 eetlepels wittewijnazijn
 handje rozemarijnnaalden
 zeezout en grofgemalen zwarte peper
 3 vellen zanddeeg uit de diepvries, ontdooid
 180 ml single cream
 3 eieren, losgeklopt
 ¼ theelepel fijngeraspte nootmuskaat
 150 g brie, in 12 plakjes
 12 takjes rozemarijn van 4 cm, extra, om te decoreren

Verwarm de oven voor op 200 °C. Smelt de boter in een grote antiaanbakpan op matig vuur. Voeg de ui toe, doe een goed sluitend deksel op de pan en laat 10 minuten smoren. Voeg de suiker, azijn, rozemarijn en zout en peper toe en bak 5 minuten zonder deksel op de pan of tot de ui goudbruin is.

Vet 12 muffinvormpjes van 80 ml licht in. Steek met een ronde koeksteker van 10 cm 12 rondjes uit het deeg en bekleed er de vormpjes mee. Prik met een vork gaatjes in de deegbodems. Verdeel het uimengsel erover. Klop de room, eieren, nootmuskaat en zout en peper op in een middelgrote maatbeker. Verdeel het roommengsel over de vormpjes en leg bovenop een plakje brie.

Zet 20–25 minuten in de oven of tot het deeg goudbruin is en het ei net is gestold. Laat 5 minuten afkoelen in de vormpjes en zet de quiches dan op bakroosters. Maak af met de takjes rozemarijn. 12 STUKS

gravlax met earl grey, gin en dragon

1 kg steenzout
 440 g kristalsuiker
 25 g earl greytheeblaadjes
 2 eetlepels fijngeraspte citroenschil
 handje dragonblaadjes, fijngesneden
 125 ml gin
 1 zijde sashimi-forel van 1 kg, met huid en zonder graten
 kant-en-klare *lavashcrackers* of flatbreads, voor erbij
 crème fraîche, voor erbij
 cornichons of zoetzure uitjes, voor erbij
 zwart grof zeezout, voor erbij

Meng het steenzout, de suiker, theeblaadjes, citroenschil, dragon en gin in een grote kom. Leg een flink stuk plasticfolie, groot genoeg om de vis in te pakken, op een grote bakplaat. Verdeel de helft van het zoutmengsel over de bakplaat en leg de forel er met de huidzijde naar beneden op. Dek af met de rest van het zoutmengsel en verpak de vis stevig in het plasticfolie. Leg er een tweede bakplaat op met daarop 2–3 volle conservenblikken of een zware sauspan. Zet 36 uur in de koelkast en keer de vis elke 12 uur.

Haal de vis uit het folie, spoel het zoutmengsel eraf en dep droog met keukenpapier. Snijd met een scherp mes dunne plakken vis van de huid los. Serveer met crackers, crème fraîche, cornichons en zeezout. VOOR 8-10 PERSONEN
Tip: Deze gepekeldde vis is, stevig verpakt in plasticfolie, 3 dagen houdbaar in de koelkast.



gravlax met earl grey, gin en dragon



bestrooi met zout en peper



braad beide zijden aan



schenk de bouillon erbij



zeef het pocheervocht



maak een roux voor de jus



voeg het pocheervocht toe

gepocheerde kalkoenborst met citroen-tijmjus

- 1 eetlepel olijfolie extra vergine
- 50 g ongezoeten boter
- 1 kalkoenborstfilet van 1½ kg, met huid (zie *tips van de kok*, bladzijde 39)
- zeezout en grofgemalen zwarte peper
- 4 sjalotten, gepeld en gehalveerd
- 750 ml kippenbouillon
- 10 takjes citroentijm
- 1 eetlepel flinterdunne reepjes citroenschil
- 1 theelepel zwarte peperkorrels
- 50 g ongezoeten boter, extra
- 35 g bloem

Verwarm de olie in een grote sauspan met zware bodem op matig vuur. Bestrooi de kalkoenborst met zout en peper en leg hem op de huidzijde in de pan; voeg ook de sjalotten toe. Bak de kalkoen 5 minuten aan elke kant of tot hij goudbruin is. Voeg de bouillon, tijm, citroenschil en peperkorrels toe en breng zachtjes aan de kook. Draai het vuur laag, doe een goed sluitend deksel op de pan en pocheer de borst 30 minuten of tot de kalkoen gaar is.

Haal de kalkoen uit het pocheervocht, dek hem af met aluminiumfolie en houd warm. Zeef het pocheervocht boven een hittebestendige maatbeker en gooi weg wat in de zeef achterblijft.

Smelt de extra boter in een grote sauspan op hoog vuur tot hij bruist. Voeg de bloem toe en bak al roerend 2–3 minuten of tot je een goudbruine massa hebt. Schenk geleidelijk het pocheervocht erbij en roer tot je een gladde massa hebt. Verwarm al roerend nog 2 minuten of tot de jus bindt.

Leg de kalkoenborst op een schaal. Snijd in plakken en serveer met de jus (zie *tips van de kok*, bladzijde 39). VOOR 4–6 PERSONEN



gepocheerde kalkoenborst met citroen-tijmjus



◦ Vervang als je dat lekker vindt een klein deel van de bouillon door witte wijn en voeg een paar laurierblaadjes toe aan het pocheervocht voor extra smaak.

citroen-tijmjus

tips van de kok

◦ Natuurlijk is de bereiding van een kalkoenborst in plaats van het braden van de hele vogel wel zo makkelijk. Maar het is ook een goede oplossing bij tijdgebrek, als je Kerstmis klein en eenvoudig wilt vieren of als kalkoen als een van de gangen op je feestmenu staat.

◦ Als onderdeel van een menu is dit een recept voor 6–8 personen; als hoofdgerecht met maar een paar bijgerechten voor 4–6 personen.

◦ Als je kalkoenborst pocheert, krijg je niet alleen mals en sappig vlees, doortrokken van de heerlijke smaken van het pocheervocht, maar ook een rijke bouillon voor in de jus. Bovendien bespaar je ruimte in de oven. De kalkoen borrelt zachtjes op het fornuis terwijl daaronder een geglaceerde ham, varkensrollade of bakplaten met groenten garen.

◦ Let op dat je een goede sauspan met zware bodem gebruikt voor dit recept. En neem voor de jus gewoon de pan waarin je de kalkoen hebt gepocheerd; lekker makkelijk!

kalkoen portioneren

JE HEBT NODIG

een grote houten snijplank
een groot koksmes
een grote vleesvork



1. Snijd met een groot, scherp mes langs het karkas een poot eraf (drumstick en dij aan één stuk). Misschien moet je wat druk uitoefenen om door het gewricht heen te komen.



2. Voel waar het borstbeen zit en snijd langs het borstbeen omlaag en dan – van je af – verder naar beneden langs het karkas om de hele borst te verwijderen, met de vleugel er nog aan.



3. Scheid dij en drumstick van elkaar door het gewricht van de poot door te snijden. Portioneer het borstvlees tegen de draad in. Doe hetzelfde met de andere helft van de kalkoen.

Tip: Portioneer, ook als je niet de hele kalkoen serveert, de vogel liefst in één keer, want vlees dat op het bot blijft zitten gaart vaak door en droogt uit. Zo blijven de restjes sappig en bespaar je ruimte in de koelkast.



salade van spruitjes, tuinbonen en amandelen

2 eetlepels olijfolie extra vergine
80 g ongezouten boter
2 tenen knoflook, geperst
750 g spruitjes, in plakjes
120 g diepvriesdoperwtjes, ontdooid
140 g tuinbonen, gedopt en geblancheerd
zeezout en grofgemalen zwarte peper
45 g grofgehakte amandelen
handje salieblaadjes
1 eetlepel fijngeraspte citroenschil

Verwarm de helft van de olie en de boter in een grote antiaanbakpan op hoog vuur. Voeg de knoflook en spruitjes toe en bak 2–3 minuten of tot ze goudbruin zijn; roer af en toe. Voeg de doperwtjes en tuinbonen toe en bak nog 1–2 minuten. Bestrooi de groenten met zout en peper, schep ze op een schaal en houd ze warm.

Doe de resterende olie en de amandelen en salie in de pan en bak al roerend 1 minuut of tot goudbruin. Schep de citroenschil erdoor, lepel over de groenten en dien op. **VOOR 4–6 PERSONEN**



puree van aardappel, appel en mierikswortel

1½ kg aardappels (sebago of ander zetmeelrijk ras), geschild en in grove stukken
6 groene appels (granny smith), geschild, van klokhuis ontdaan en in stukjes
40 g ongezouten boter
1½ eetlepel geraspte verse mierikswortel*
zeezout en grofgemalen zwarte peper
80 g crème fraîche

Doe de aardappels in een grote sauspan met koud gezouten water. Breng aan de kook en laat 15 minuten doorkoken. Voeg de appels toe en kook nog 8 minuten of tot de aardappels en appels zacht zijn. Laat goed uitlekken, doe ze terug in de pan en stamp tot een gladde puree. Voeg de boter, mierikswortel en zout toe en roer goed om.

Doe de puree in een schaal en schep de crème fraîche erop. Bestrooi met peper en dien op. **VOOR 4–6 PERSONEN**
+ Verse mierikswortel is te koop in sommige groentewinkels. Hij geeft deze puree een overheerlijke smaak. Je kunt hem zo nodig vervangen door mierikswortelcrème.



courgettesalade met honing-citroendressing

300 g courgette, in dunne plakjes met een mandoline
400 g gele courgette, in dunne plakjes met een mandoline
4 handen muntblaadjes
40 g geschaafde ricotta salata⁺ of parmezaan
zeezout en grofgemalen zwarte peper
honing-citroendressing
60 ml olijfolie extra vergine
2 eetlepels citroensap
2 theelepels honing

Klop voor de dressing de olie, het citroensap en de honing op in een kleine maatbeker.

Leg de courgetteplakjes, munt en ricotta salata op een schaal. Druppel de dressing erover, bestrooi met zout en peper en dien op. **VOOR 4-6 PERSONEN**

⁺ Ricotta salata is een harde, gezouten ricotta die is gerijpt en gedroogd. Hij is te koop in (Italiaanse) delicatessenwinkels.

Tip: Als je geen mandoline hebt, kun je de groenten ook met een dunschiller in dunne plakjes snijden.



puree uit de oven van pastinaak, zoete aardappel en gruyère

750 g zoete aardappels (kumara), geschild en in stukken
750 g pastinaak, geschild en in stukken
30 g ongezouten boter
60 g zure room
125 g fijngeraspte gruyère
zeezout en grofgemalen zwarte peper
2 eieren
100 g vers brioche- of zuurdesembroodkruim
1 teen knoflook, geperst
1 eetlepel olijfolie extra vergine
2 eetlepels tijm- of citroentijmblaadjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de aardappels en pastinaak in kokend water in 10-15 minuten gaar. Laat uitlekken en doe weer in de pan. Stamp met de boter, zure room, gruyère en zout en peper tot een gladde puree. Klop de eieren er een voor een goed door. Schep in een ovenschaal van 1½ liter. Meng het broodkruim, de knoflook en olie in een kommetje en verdeel over de puree. Laat in 10 minuten goudbruin worden in de oven. Bestrooi met tijm en dien op. **VOOR 4-6 PERSONEN**



hartige koekjes met dille, rozemarijn en yoghurt

hartige koekjes met dille, rozemarijn en yoghurt

245 g volkorenspletmeel
140 g Griekse yoghurt
125 g fijngeraspte stevige geitenkaas
1 theelepel grof zeezout
½ theelepel grofgemalen zwarte peper
50 g ongezouten boter, zacht
handje dilletakjes, fijngesneden
handje rozemarijnnaalden, fijngesneden

Draai het meel, de yoghurt, kaas, het zout, de peper en boter in een foodprocessor tot een samenhangende massa. Voeg de dille en rozemarijn toe en draai met korte pulsen tot alles net gemengd is.

Stort het deeg en vorm er een bal van. Rol uit tussen 2 vellen bakpapier tot een dikte van 4 mm. Zet 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed 2 grote bakplaten met bakpapier. Steek met een ronde koeksteker van 7 cm 28 rondjes uit het deeg; rol indien nodig deegresten tussendoor nog een keer uit. Leg de rondjes op de bakplaten en bak 15 minuten of tot ze stevig en goudbruin zijn. Laat afkoelen op de bakplaat of op bakroosters en dien op. **28 STUKS**

lavashcrackers met basilicum

1 theelepel gedroogde gist
125 ml lauw water
1 theelepel fijne kristalsuiker
300 g 00 bloem⁺, plus extra om te bestuiven
1 theelepel grof zeezout, plus extra om te bestrooien
60 ml olijfolie extra vergine, plus extra om te bestrijken
1 eiwit
4 handen basilicumblaadjes

Meng de gist, het water en de suiker in een kleine kom. Zet 5–10 minuten op een warme plek of tot het oppervlak schuimig is.

Meng de bloem en het zout in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden en schenk de olie en het gistmengsel erin. Meng tot een net samenhangend deeg. Stort het en kneed 5–6 minuten of tot je een glad, soepel deeg hebt. Leg het in een licht met olie ingevette grote kom, dek af met plasticfolie en zet 20 minuten op een warme plek of tot het iets gerezen is.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed 2 grote bakplaten met bakpapier. Verdeel het deeg in 8 stukken en rol elk stuk op een licht bebloemd werkvlak uit tot een ovaal van 1 mm dik. Bestrijk elke lavash licht met eiwit, leg de basilicumblaadjes erop en druk ze aan. Leg 2 lavash op elke bakplaat, bestrijk ze met extra olie en bestrooi ze met extra zout. Bak 12 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn en leg ze op bakroosters. Doe hetzelfde met de resterende lavash, extra olie en zout. Laat afkoelen voor je ze serveert. **8 STUKS**

⁺ 00 bloem is heel fijn gemalen bloem dat een zacht, soepel deeg geeft. Het is te koop in de meeste supermarkten.



lavashcrackers met basilicum



week de zuidvruchten



voeg het botermengsel toe



bestuif de doek met bloem



modelleer de pudding



bind dicht met keukentouw



laat in het water zakken

christmas pudding

- 40 g sultana's
- 80 g krenten
- 100 g rozijnen
- 8 zachte verse dadels (160 g), ontpit en gesneden
- 70 g amandelen, grofgehakt
- ½ theelepel koekkruiden
- 80 ml zoete sherry
- 160 ml brandy
- 125 g ongezoeten boter, zacht
- 45 g lichtbruine basterdsuiker
- 55 g fijne kristalsuiker
- 2 eieren
- 100 g bloem, gezeefd
- 100 g vers wit broodkruim
- brandycustard (zie *recept*, bladzijde 131), voor erbij

Meng de sultana's, krenten, rozijnen, dadels, amandelen, koekkruiden, sherry en de helft van de brandy in een grote kom. Dek af met plasticfolie en laat 24 uur weken op een koele, donkere plek; roer af en toe om.

Klop de boter en beide soorten suiker in de mengkom van een keukenmachine 8–10 minuten of tot je een bleke, romige massa hebt. Voeg de eieren een voor een toe en klop het eerste ei goed door voor je het tweede toevoegt. Voeg het botermengsel, de helft van de bloem en al het broodkruim toe aan de geweekte zuidvruchten en meng alles.

Breng een grote sauspan met water op hoog vuur aan de kook. Doe er een vierkante lap ongebleekte katoen van 60 cm in en kook hem 5 minuten. Haal het doek er met een tang uit en laat afkoelen. Wring alle overtollige water eruit. Doe schoon water in de pan en breng het aan de kook. Vouw het doek open en schep de resterende 50 g bloem erop. Wrijf de bloem uit tot een grote cirkel. Schep het beslag op het doek in de vorm van een heuveltje, pak de punten bij elkaar en maak een stevig pakketje. Bind het zo dicht mogelijk tegen het beslag aan vast met keukentouw en laat minimaal 15 cm touw over aan beide uiteinden (zie *tips van de kok*, bladzijde 131). Laat het pakketje in het water zakken, temper het vuur tot matig en doe een goed sluitend deksel op de pan. Laat 4 uur zachtjes koken; voeg zo nodig meer water toe.

Giet af en hang de plumpudding 24–48 uur boven een kom of tot hij droog is. Knip het touwtje door en leg het pakketje op een schaal. Verwijder voorzichtig het doek, schenk de resterende 80 ml brandy erover en dien op met brandycustard. **VOOR 6-8 PERSONEN**



christmas pudding



brandycustard

brandycustard

375 ml melk
1 vanillestokje, gehalveerd en zaadjes eruit geschraapt
10 eidooiers
50 g bloem
160 g poedersuiker, gezeefd
160 ml single cream, geklopt
60 ml brandy

Breng de melk, het vanillestokje en de vanillezaadjes in een middelgrote sauspan op matig vuur net aan de kook. Klop de eidooiers, bloem en suiker in de mengkom van een keukenmachine op de middelste stand tot alles is gemengd. Voeg terwijl de machine draait geleidelijk het melkmengsel toe en klop tot je een gladde massa hebt.

Doe het mengsel terug in de sauspan en verwarm al kloppend op laag vuur 12–15 minuten of tot het is ingedikt. Zeef in een hittebestendige kom, dek af met plasticfolie (zie *tips van de kok*, rechts) en laat koud worden in de koelkast.

Spatel voor het serveren behoedzaam de geklopte room erdoor. Voeg de brandy toe en meng al roerend. Schenk de custard in een kan en dien op. 875 ML

tips van de kok

◦ De Engelse traditie wil dat thuishoude hun Christmas pudding op de laatste zondag van november maken en op een koele plek weghangen tot kerst. De warme Australische decembermaand stelt andere eisen! Bij warm weer kun je deze pudding het best 2 weken van tevoren maken en in de koelkast bewaren. Je kunt de pudding opwarmen door hem 1 uur te koken of je haalt hem uit het doek en verwarmt afzonderlijke porties in de magnetron.

◦ De extra lengtes touw aan de pudding vergemakkelijken het laten zakken en ophalen enigszins. Als je sauspan handvaten heeft, kun je de uiteinden van het touw daaraan vastmaken, zodat de pudding stabiel in de pan ligt. Gebruik het touw ook om de pudding op te hangen voor het drogen.

◦ De custard kun je 3 dagen van tevoren maken, maar voeg de geklopte room en brandy pas vlak voor het serveren toe. Als je plasticfolie direct op de afkoelende custard legt, voorkom je velvorming.