

VIER DE FEESTDAGEN MET **njam!** & kpn

Feest op je bord



20 heerlijke recepten die van de feestdagen
een culinair hoogtepunt maken

Hapjes



MINI-VIDEETJES MET GRIJZE GARNALEN

Ingrediënten voor 24 stuks:

50 gr boter - 50 gr bloem - 350 ml melk - 150 gr grijze garnalen - 24 minibladerdeeggebakjes - 1 el fijn-gehakte peterselie - 50 gr gemalen kaas - peper - zout - nootmuskaat

Stappenplan:

Smelt de boter in een pot op het vuur. Voeg de bloem toe en laat het mengsel even droog bakken. Giet er vervolgens de melk bij en roer alles tot een gladde saus zonder brokjes. Voeg de garnalen toe en breng het geheel op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Vul de minibladerdeegjes met de garnalenbechamel. Bestrooi ze met een laagje gemalen kaas en bak ze 10 minuutjes op 180 graden in een voorverwarmde oven. Werk nog af met fijngehakte peterselie voordat je opdient.



De borrelplank is rond Kerstmis te verkrijgen in alle KPN-winkels maar wees er snel bij want op=op!

KIPKROKETJES MET TRUFFELMAYONAISE

Ingrediënten voor 4 personen:

2 kippenbillen - 2 takjes rozemarijn - 2 takjes tijm - 2 teentjes look, geplet - 95 gr bloem - 95 gr boter - 300 ml kippenbouillon - 0,5 el fijngehakte dragon - 4 el bloem - 4 eiwitten - 4 el paneermeel - boter - peper - zout

Voor de truffelmayonaise: 4 eidooiers - 1 kl truffeljus - 250 ml zonnebloemolie - 1 verse truffel - peper - zout

Stappenplan:

Neem twee ovenschaaltjes en leg in elk schaalpje een kippenbout. Voeg een takje tijm, een takje rozemarijn, een teentje look, peper en zout en enkele klontjes boter toe. Bedek de schaalpjes met een laag aluminiumfolie en plaats ze gedurende 12 uur in een voorverwarmde oven van 65 graden.

Haal de kippenbouten uit de oven en laat ze afkoelen. Verwijder het vel en pluk het vlees van de botjes. Hak het vlees ietwat fijner met een groot mes.

Maak nu de roux. Smelt 95 gram boter in een steelpannetje op het vuur en voeg 95 gram bloem toe. Blus vervolgens met de kippenbouillon en roer tot een gladde saus. Meng nu de fijngehakte kip en de dragon onder het mengsel. Breng op smaak met peper en zout.

Doe het kippenmengsel in een spuitzak en neem een ijsblokjesvorm om het mengsel in te spuiten. Plaats de vorm minimum 4 uur in de diepvries.

Zet drie kommetjes klaar met daarin respectievelijk 4 eetlepels bloem, 4 losgeklopte eiwitten en 4 eetlepels paneermeel. Haal de kipkroketjes uit de diepvries en haal ze één voor één eerst door de bloem, dan door het eiwit en als laatste door het paneermeel.

Laat de kroketjes rustig ontdooien alvorens ze af te bakken in de friteuse.

Maak de truffelmayonaise:

Doe de eidooiers met de truffeljus en een snuifje peper en zout in een grote kom. Voeg nu straalsgewijs en al kloppend de olie toe tot je een vaste mayonaise bekomt. Hak een plakje verse truffel fijn en meng dit onder de mayonaise.

Serveren:

Frituur de kroketjes goudbruin op 170 graden.

Serveer de kipkroketjes met een kruidenslaatje, de truffelmayonaise, versgeraspte truffel en krokant gebakken vel van kip (leg het vel gedurende 25 minuten tussen twee siliconenmatjes in een voorverwarmde oven van 160 graden).





GEVULDE EITJES MET HARINGKAVIAAR

Ingrediënten voor 12 stuks:

6 grote eieren - 2 el zure room + extra voor de afwerking - 2 el mayonaise - 2 el fijngehakte bieslook - 1 potje haringkaviaar - peper - zout

Stappenplan:

Kook de eieren (liefst al een dag op voorhand) hard in water gedurende 10 minuten. Giet ze af en laat ze volledig afkoelen. Pel de eieren en snijd ze in de breedte doormidden. Doe de eidooiers in een kom en meng er de zure room, de mayonaise en de helft van de bieslook onder. Breng op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een spuitzak.

Vul de eiwitten met het dooiermengsel. Spuit er nog wat toefjes zure room bij en werk af met de haringkaviaar en de rest van de bieslook.

BRUSCHETTA MET LANGZAAM GEROOSTERDE TOMAAJTJES

Ingrediënten voor 6 personen:

250 gr middelgrote tomaten - enkele takjes verse tijm - 150 gr ricotta - 1 citroen - 50 gr Parmezaanse kaas, geraspt - 1 stokbrood - 2 teentjes look - enkele sneetjes prosciutto - peper - zout - olijfolie

Stappenplan:

Verwarm de oven voor op 120 graden.

Halveer de tomaten horizontaal en leg ze met het snijvlak bovenaan in een braadslede bedekt met bakpapier. Besprenkel ze met olijfolie en bestrooi ze licht met wat zout. Verdeel er enkele takjes tijm over en zet ze ongeveer 1,5 à 2 uur in de oven, totdat ze geslonken zijn maar nog wel sappig.

Meng de ricotta met de zeste van een halve citroen, de blaadjes van twee takjes verse tijm, de geraspte Parmezaanse kaas, peper en zout.

Verwarm de oven ondertussen voor op de grillstand.
Snijd het stokbrood in schuine sneetjes van ongeveer 2 cm dik.

Pel en halveer de knoflook en wrijf er de sneetjes brood mee in. Besprenkel de sneetjes brood dan met olijfolie. Leg de sneetjes onder de grill van de oven en laat ze aan beide kanten gedurende ongeveer twee minuten grillen. Zo worden ze krokant aan de buitenkant maar blijven ze nog zacht vanbinnen. Laat ze als ze gegrild zijn een beetje afkoelen.

Serveren:

Besmeer de bruschetta's met de ricottaspread en beleg ze met geroosterde tomaat en een sneetje prosciutto. Werk de bruschetta's af met wat extra verse tijm, een scheutje olijfolie en snuif peper.





WARME WINTER-COCKTAIL MET APPEL

Ingrediënten voor 4 personen:

800 ml appelsap - 150 ml rum - 2 kaneelstokjes - 2 stuks steranijs -
2 kruidnagels - 1 appel - 4 el veenbessen - 4 schijfjes gedroogde sinaasappel

Stappenplan:

Doe het appelsap met de rum in een steelpannetje. Voeg kaneelstokjes, steranijs en kruidnagel toe en warm op. Verdeel het mengsel over glazen. Snijd de appel in partjes.

Werk de glazen af met wat veenbessen, partjes appel en schijfjes gedroogde sinaasappel.



LAZY RED CHEEKS

Ingrediënten voor 4 glazen:

180 ml wodka - 60 ml violetsiroop - 120 ml limoensap - 24 verse frambozen - 4 tl rietsuiker

Garnituur: limoenpartje en frambozen

Techniek: muddling

Glas: tumbler

Stappenplan:

Plaats de frambozen in een voorgekoeld tumbler-glas en voeg de rietsuiker toe. Plet de frambozen met een muddler en voeg een schep crushed ice toe. Roer even om en voeg de overige ingrediënten toe. Roer nogmaals om en vul het glas verder op met crushed ice.

Werk af met een limoenpartje en enkele frambozen.





PALOMA PALMER MOCKTAIL

Ingrediënten voor 4 glazen:

20 cl Earl Grey thee (gekoeld) - 8 cl limoensap - 6 cl agavesiroop -
32 cl pompelmoessap - toppen met bruiswater

Voor de garnituur:

gedroogd schijfje citroen - munt

Stappenplan:

Vul een groot longdrink glas met ijsblokjes en voeg alle vloeibare ingrediënten behalve het bruiswater toe. Roer het drankje goed om en top de cocktail af met een weinig bruiswater.

Garneer met een takje munt en (gedroogd) schijfje citroen.





MOCKTAIL VAN MANDARIJN EN STERANIJS

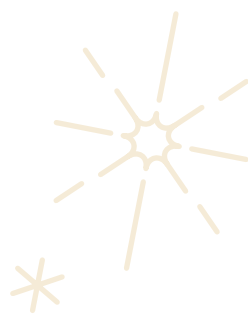
Ingrediënten voor 4 glazen:

8 mandarijnen (enkel sap) - 400 ml tonic (Clementina) - 2 snuifjes kaneel -
4 steranijsjes

Stappenplan:

Laat het mandarijnensap een uurtje trekken met de steranijs en het kaneelpoeder.

Giet het mandarijnensap in de glazen. Giet er de tonic op en werk eventueel af met nog wat extra steranijs. Serveer onmiddellijk zo behoudt de mocktail haar mooie schuimlaagje.





TARTAAR VAN GARNAAL EN AVOCADO

Ingrediënten voor 4 personen:

250 gr grijze garnalen - 0,5 avocado - 100 gr komkommer - 1 el bieslook, gesnipperd - 1 el verse kaas - 2 kl mayonaise - peper - zout - roze peperkorrels

Stappenplan:

Hak de garnalen grof. Snijd de halve avocado in heel kleine blokjes. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijst en snijd het vruchtvlees in heel kleine blokjes.

Meng de garnalen met de blokjes avocado en komkommer. Meng er de bieslook onder, samen met de verse kaas en de mayonaise. Proef en kruid naar smaak bij met peper en zout.

Serveren:

Serveer de tartaar in een mooie cirkel met de hulp van een serveerring. Werk de borden af met wat roze peperkorrels, enkele sprietjes bieslook en enkele apart gehouden hele garnalen.

HARTIGE TOMPOUCE MET GEITENKAAS EN ABRIKOZEN

Ingrediënten voor 4 personen:

4 bladerdeegvierkantjes (uit de diepvries) - 1 ei, geklutst - 250 gr zachte geitenkaas - 100 gr volle room - 10 gr verse basilicum - 2 el za'atar - 8 verse abrikozen - 2 teentjes look - 1 busseltje verse tijm - 1 rode ui, in halve ringen - 1 handje rode druiven, gehalveerd - 1 el roomboter - peper - zout

Stappenplan:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de bladerdeegvierkantjes in de helft tot rechthoekjes.

Bedek de bakplaat met een laagje bakpapier en leg er de stukjes bladerdeeg bovenop. Prik met een vork gaatjes in alle stukjes en smeer ze in met het geklutste eitje. Besprenkel de helft van de stukjes met de za'atar en een snufje zout. Bak de bladerdeegjes in de oven gedurende 20 minuten tot ze mooi goudbruin gebakken zijn.

Maak ondertussen de geitenkaascrème klaar en mix hiervoor de geitenkaas met de slagroom, de verse basilicum en een snufje zout in een foodprocessor tot een gladde maar nog stevige crème. Mocht de crème toch te zacht zijn geworden, dan kan je altijd een klein beetje bloem toevoegen om deze te verdikken. Schep de crème in een spuitzak.

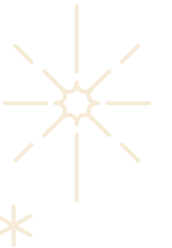
Snijd de abrikozen in partjes en snijd de knoflook en de helft van de verse tijm fijn. Bak de abrikozen in de roomboter samen met de knoflook, de rode ui en de gehakte tijm. Laat dit vervolgens afkoelen.

Beleg de onderste stukken bladerdeeg, die niet besprenkeld zijn met tijm, met de geitenkaascrème. Verdeel hier de helft van de gebakken abrikozen over en leg vervolgens het dakje van de tompouce erop. Garneer verder met extra geitenkaasroom, de andere helft van de abrikozen, de gestoofde ui, de takjes verse tijm en de rode druiven.





BROCCOLISOEP MET KAASTOAST



Ingrediënten voor 4 personen:

1 ui - 1 broccoli - 1 preiwit - 2 l kippenbouillon - 2 el Boursin - 2 el olijfolie - peper - zout

Voor de kaastoast:

1 ciabattabrood - 100 gr roomkaas - 50 gr gemalen kaas - 1 handvol verse bladpeterselie - peper - zout

Stappenplan:

Pel de ui en snijd in stukken. Maak de broccoli en de prei schoon en snijd in stukken.

Neem een kookpot en stoof de ui en de prei aan in wat olijfolie. Voeg de broccoli toe. Overgiet met de kippenbouillon en laat 25 minuten koken op een zacht vuurtje. Mix de soep en kruid met peper en zout. Doe er de roomkaas bij en mix opnieuw. Hou de soep warm en verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd de ciabatta in sneetjes en bestrijk ze met de roomkaas. Leg de sneetjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Hak de bladpeterselie fijn en strooi samen met de gemalen kaas over de ciabatta. Kruid met peper en zout. Rooster in de oven tot de kaas mooi goudbruin gesmolten is.

COQUILLES MET PASTINAACKRÈME

Ingrediënten voor 6 personen:

6 coquilles - 2 pastinaken - 1 scheut melk - 1 el truffelcrème - boter - peper - zout - verse tijm

Stappenplan:

Schil de pastinaken en snijd ze in blokjes. Kook de blokjes gaar in gezouten water met daarin een flinke scheut melk. Giet de blokjes af en mix ze tot een gladde crème. Breng op smaak met peper en zout.

Smelt een flinke klont boter in pan op het vuur. Dep de coquilles droog en kruid ze met peper en zout. Bak ze vervolgens 1 minuut aan elke kant in de boter.

Serveren:

Verdeel de pastinaakpuree over verschillende bordjes (of schelpen van de coquilles). Leg er telkens een coquille bovenop en lepel er de gebruide boter over. Werk af met een toefje truffelcrème en verse tijm.



Hoofdgerechten



VARKENSHAASJE MET BOONTJES IN SPEK EN GRATIN

Ingrediënten voor 4 personen:

1 kg varkenshaasje - 2 el boter - 1 takje rozemarijn - 300 gr groene boontjes - 100 gr dingesneden - ontbijtspek - 500 gr vastkokende aardappelen - 350 ml room - 350 ml melk - 1 teen look - 300 gr diepvries veenbessen - 1 citroen - 50 gr suiker - 100 ml water - peper - zout - nootmuskaat

Stappenplan:

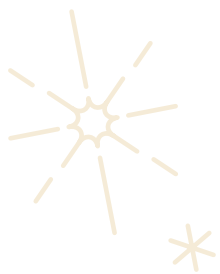
Schil de aardappelen en snij deze in dunne plakjes van ongeveer 2 à 3 millimeter. Schik ze trapsgewijs in een ovenschotel en kruid elke laag af met peper en zout. Warm de melk en room samen op met een teentje look in gedurende 5 minuten. Haal de teen look eruit en giet over de aardappelen. Plaats dit in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 1 uur.

Kook de gedopte boontjes in gezouten water tot ze beetgaar zijn en giet ze af. Wikkel 5 boontjes in een sneetje spek en schik ze in een ovenschaal. Plaats dit in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 10 minuten.

Bak ondertussen in een pan op het vuur het varkenshaasje bruin met wat boter. Kruid af met peper en zout en voeg een takje rozemarijn toe voor extra smaak. Laat het varkenshaasje verder garen onder deksel voor 15 à 20 minuten op een matig vuurtje en overgiet telkens met de gesmolten boter. Laat tenslotte het vlees 10 minuten rusten uit de pan.

Doe de diepvriesveenbessen in een kookpot en laat 15 minuten doorkoken met 100 ml water, of tot wanneer er compote ontstaat. Breng op smaak met het sap van een citroen en suiker.

Snijd het varkenshaasje in plakjes en dresseer met de veenbessensaus, de aardappelgratin en de boontjes in spek.



RISOTTO DEL NORD

Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de risotto:

1 ui, fijngesnipperd - 400 gr risottorijst - 1 flesje Sint-Bernardus wit - 4 el boter, op kamertemperatuur - 2 grote zeetongen - peper - kaviaarzout - olijfolie

Voor de visfond:

fileerafval van zeetong - 1 bol look, gehalveerd - 1 ui, gehalveerd - 1 wortel, in grove stukken - 2 stengels selder, in grove stukken - 750 ml water - 800 ml Lacroix visfond - peper

Voor de crème van palmkool:

1 palmkool - 2 tenen knoflook, gehalveerd

Voor de afwerking:

1 bloedappelsien, de zeste - 20 witte amandelen - 4 kl Royal Belgian Caviar Osietra kaviaar

Stappenplan:

Maak de visfond:

Fileer de zeetongen en houd de graten, kop en vel bij om de fond te maken. Bak de groenten samen met het visafval van de zeetongen aan in een scheutje olijfolie in een grote pot. Voeg het water en de visfond toe. Kruid met peper en laat een half uurtje rustig pruttelen op een middelhoog vuur.

Maak de crème van palmkool:

Snijd de harde kern uit de palmkool, deze kan je nog toevoegen aan de fond. Hak de bladeren grof met een mes en houd enkele kleine stukjes blad apart voor de afwerking. Zet een pan met wat olijfolie op het vuur en stoof de look en de gehakte palmkool aan. Bevochtig met een scheut van de visfond en laat verder pruttelen. Schep het geheel in de blender en mix tot een gladde crème.

Maak de risotto:

Verwarm olijfolie in een ruime kookpot en stoof er de ui en de risottorijst in aan. Blus de rijst met het bier en laat de alcohol uitkoken. Zeef ondertussen de fond in een andere kookpot en breng de fond tot het kookpunt. Voeg drie keer zoveel fond toe als rijst aan de pot en laat de rijst zachtjes garen gedurende 20 à 25 minuten. Roer af en toe om te zorgen dat de risotto niet aanbakt aan de bodem.

Giet in de helft van de kooktijd de crème van palmkool bij de risotto en roer goed. Snijd de zeetongfilets in kleine stukken. Haal de risotto van het vuur als deze bijna klaar is en gaar de stukjes zeetong op het einde nog even mee in de risotto. Roer de boter onder de risotto om deze mooi te laten blinken. Kruid met peper en voeg het kaviaarzout en de zeste van de bloedappelsien toe.

Serveren:

Rooster de amandelen in een droge pan en hak ze fijn met een mes. Bak de kleine stukjes palmkool krokant aan op het vuur in een pan met olijfolie. Neem diepe borden en verdeel de risotto. Bestrooi met de gehakte amandelen en het krokante palmblad. Werk nog af met een lepeltje kaviaar alvorens te serveren.



HAZENRUG MET EEN BRAAMBESSENSAUSJE

Ingrediënten voor 4 personen:

1 hazenrug - 180 gr braambessen - 2 el limoensap - 2 el maizetmeel - enkele takjes rozemarijn - zeste van limoen - 16 pommes duchesses - peper - zout - boter

Stappenplan:

Haal de hazenrug een half uurtje voor het bakken uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 160 graden.

Maak ondertussen het braambessensausje. Meng limoensap en maizetmeel in een kommetje en zet apart. Verwarm de braambessen samen met de suiker in een steelpannetje op het vuur en prak fijn. Voeg vervolgens het limoensap toe en laat kort inkoken. Haal het steelpannetje van het vuur en voeg de tijm en zeste van limoen toe.

Dep de hazenrug droog met een vel keukenpapier en kruid met peper en zout. Verhit een klontje boter in een pan, voeg een takje verse rozemarijn toe en bak de hazenrug op de vleeskant een drietal minuten. Draai om en bak de andere zijden een tweetal minuten. Leg de hazenrug in een ovenschaal en zet hem gedurende zeven minuten in de oven. Leg het takje rozemarijn bovenop de hazenrug.

Haal de hazenrug uit de oven en pak in in aluminiumfolie. Laat de hazenrug vijf minuten rusten.

Bak de pommes duchesses in de oven of in de friteuse goudbruin.

Serveren:

Serveer de hazenrug samen met het braambessensausje en de pommes duchesses. Werk af met een takje verse tijm.





BLOEMKOOLOSTEAK MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS

Ingrediënten voor 4 personen:

2 bloemkolen - 500 gr champignonmix - 2 scheutjes plantaardige room - peper - zout - peterselie

Voor de marinade:

2 teentjes look - 2 el olijfolie - 2 el ahornsiroop - 2 tl paprikapoeder - 2 tl komijn - 2 snuifjes cayennepeper - 2 snuifjes zout

Stappenplan:

Snijd uit het midden van de bloemkool twee dikke plakken. Snijd de rest van de bloemkool in roosjes, doe ze in een kookpot met gezouten water en kook gaar.

Meng alle ingrediënten voor de marinade en bestrijk hiermee de bloemkoolsteaks. Leg ze daarna op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 30 minuten op 180 graden in de oven.

Giet de bloemkoolroosjes af en mix ze samen met een scheutje plantaardige room tot een gladde crème. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Bak de boschampignons in een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout.

Serveren:

Smeer een laagje van de bloemkoolpuree op een bord. Leg er een bloemkoolsteak bovenop en schik er de champignons rond. Werk af met fijngehakte peterselie.

Desserts



CHEESECAKEGLAASJES MET PASSIEVRUCHT

Ingrediënten voor 4 personen:

150 gr mascarpone - 125 gr Griekse yoghurt - 4 spritskoeken - 2 el poedersuiker - 1 limoen, het sap en de zeste - 4 passievruchten - enkele takjes verse munt

Stappenplan:

Meng de mascarpone met de Griekse yoghurt, de poedersuiker en het sap en de zeste van 1 limoen.

Verkruimel de spritskoeken in de glaasjes, hou een klein beetje apart voor de afwerking.

Lepel er het kaasmengsel op, lepel het vruchtvlees van de passievruchten op en de rest van de verkruimelde spritskoeken. Werk af met een takje verse munt.

TIRAMISU TRIFLE



Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de mascarpone:

1 l volle room - 0,5 citroen, het sap - 2 eidooiers - 25 gr suiker - 0,5 vanillestokje

Voor de speculaaskruiden:

0,5 steranijs peul - 0,5 kaneelstokje - 1 kruidnagel - 1 peperbolletje - een snuifje nootmuskaat

Voor de lange vingers:

2 eidooiers - 100 gr suiker - 4 eiwitten - 150 gr bloem - 0,5 tl bakpoeder - 0,5 snuifje zout - 12,5 gr bloedsuiker

Overige ingrediënten:

100 ml espresso - cacaopoeder

Stappenplan:

Verwarm de volle room tot net onder het kookpunt. Voeg het citroensap toe en laat de room enkele minuten zachtjes pruttelen tot het ongeveer tot de helft is ingekookt. Laat volledig afkoelen op ijswater en laat vervolgens een nacht door een kaasdoek (of een papieren koffiefilter) uitlekken in de koelkast. Wat overblijft is verse mascarpone.

Maal de speculaaskruiden fijn in een vijzel of specerijmolen. Gebruik hiervoor steranijs, kaneel, kruidnagel, peper en nootmuskaat.

Tijd om savoirdi te maken. Een mooi woord voor lange vingers. Klop de eidooiers met de helft van de suiker tot een ruban – dat wil zeggen tot een bleek, schuimig mengsel dat in volume is verdubbeld. Klop ondertussen 8 eiwitten op tot een stevige meringue en voeg geleidelijk de rest van de suiker toe. Spatel de meringue voorzichtig met een pottenlikker door de ruban. Zeef de bloem, het bakpoeder, de speculaaskruiden en een snuifje zout. Voeg beetje bij beetje toe aan het beslag. Werk voorzichtig om de luchtigheid te behouden.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit twee cirkels op een bakplaat bekleed met bakpapier. Gebruik, voor de vorm, een diameter net iets kleiner dan de schaal waarin de trifle wordt opgebouwd. Strooi een dun laagje bloedsuiker over de beslagcirkels. De suiker zorgt ervoor dat het vocht beter in de savoirdi blijft, waardoor ze mooi luchtig en zacht blijven. Bak de savoirdi 11 minuten op 200 graden, totdat ze mooi goudbruin en luchtig zijn.

Klop de overblijvende eidooiers schuimig met de suiker tot een ruban. Voeg de zaadjes van het vanillestokje toe. Voeg de mascarpone beetje bij beetje toe en klop op tot een lobbige massa. Doe in een spuitzak.

Serveren:

Bestrijk de afgekoelde savoirdi met espresso en leg op een eerste laag mascarponecrème in een grote glazen schaal. Herhaal deze lagen totdat je de rand van de schaal hebt bereikt, en eindig met een laag mascarponecrème. Bestrooi vlak voor het serveren met een flinke laag cacaopoeder.





CITROENMOUSSE MET WITTE CHOCOLADE

Ingrediënten voor 4 personen:

90 ml melk - 1 eidooier - 20 gr kristalsuiker - 2 citroenen, de zeste - 125 ml slagroom - 100 gr witte chocolade - 18 amarettikoekjes - 8 verse frambozen - eetbare bloemetjes (optioneel)

Stappenplan:

Verwarm de melk in een pannetje op het vuur met de zeste van de citroenen. Mix in een grote kom de eidooier met de suiker en giet hier beetje bij beetje de warme melk bij. Verwarm daarna het geheel weer samen in de pan tot de textuur dikker wordt en het geheel gebonden is. Zet daarna de pan van het vuur.

Hak de chocolade fijn en voeg nu de witte chocolade toe aan de pan en roer tot de chocolade helemaal gesmolten is. Laat het mengsel afkoelen.

Klop vervolgens de slagroom op en voeg dan beetje bij beetje het afgekoelde chocolademengsel toe. Spatel heel voorzichtig zodat het een luchtige mousse blijft.

Leg in elk glaasje 3 amarettikoekjes en lepel hier de mousse overheen. Zet de glaasjes in de koeling en laat opstijven gedurende 4 à 5 uur.

Serveren:

Garneer de glaasjes net voor het serveren met wat fijn gekruimelde amarettikoekjes, één heel amarettikoekje, de verse frambozen en eventueel een paar eetbare bloemen.

MOUSSE VAN GEZOUTEN KARAMEL

Ingrediënten voor 4 personen:

150 gr kristalsuiker - 60 ml water - 450 ml room - 50 gr boter - 2 tl zeezout -
250 gr roomkaas - 1 handje zoete popcorn

Stappenplan:

Doe de suiker samen met het water in een steelpannetje en breng aan de kook. Laat pruttelen zonder te roeren tot de massa een mooie goudbruine kleur heeft en gekarameliseerd is.

Warm 200 ml van de room op tot net onder het kookpunt. Haal de karamel van het vuur en meng er de room zachtjes onder. Zet weer op het vuur en roer tot je een zachte, dikke karamel bekomt. Voeg de boter en het zeezout toe. Giet de karamel in een glazen bokaal en laat deze minimum een kwartiertje afkoelen.

Klop de overige 250 ml room stijf in een grote kom. Meng in een andere kom $\frac{3}{4}$ van de ondertussen afgekoelde karamel met de roomkaas. Spatel er vervolgens voorzichtig de opgeklopte room onder. Verdeel de mousse over verschillende glaasjes en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.

Werk de mousse van gezouten karamel af met een laagje van de resterende karamel en enkele stukjes zoete popcorn.



HAPPY HOLIDAYS

njam!  kpn



Benieuwd naar nog meer feestelijke recepten? [Klik hier](#)
Of bekijk al onze heerlijke programma's op kanaal 39