



## Hapjes

Wraps gevuld met rosbief en parmezaan of witloof, kaas en ham  
Pittige quinoa met scampi



## Soep

Tomatensoep met fijne gehaktballetjes  
Broodstengels met kruidenkaas en prosciutto



## Hoofdschotel

Kalkoenfilet met pepersaus  
Open ravioli met witloof en gesnipperde spruitjes  
Boontjes in een jasje van spek



## Dessert

Bûche van tiramisu met aardbei-kerstmannetjes

Smakelijk ...





# Hapjes

## Wraps met rosbief en parmezaan

### **Ingrediënten:** (20 hapjes)

• 6 sneetjes gebraden rosbief	• 20 g rucola
• 20 g parmigiano reggiano	• 2 wraps
• 2 el pijnboompitten	• 1 kl kappertjes
• 2 el olijfolie met basilicum	• Zwarte peper

### **Bereiding:**

1. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.
2. Beleg elke wrap met 2 sneetjes gebraden rosbief. Bestrooi met de pijnboompitten, de kappertjes en de rucola. Schraap er de parmezaan over.
3. Besprenkel met de olijfolie en kruid met de versgemalen peper.
4. Rol de wraps strak op en snij in stukjes van 2 cm. Steek vast met een prikkertje.

#### Tip

Vervang de gebraden rosbief gerust door rundercarpaccio.



## Wraps met witloof, ham en kaas

### **Ingrediënten:** (20 hapjes)

• 1 wrap	• 2 sneden gekookte ham
• 1 stronk witloof	• 5 sneetjes chaumes
• 1 el olijfolie	• pezo

### **Vorbereiding**

Maak alle witloofblaadjes los. Verhit de olijfolie in een pan en bak de witloofblaadjes goudbruin aan beide kanten. Kruid met peper en zout. Laat even uitlekken op keukenpapier.

### **Bereiding** (15 min.)

1. Leg de sneetjes kaas naast elkaar op de wrap. Leg er de sneetjes gekookte ham op, gevolgd door de gebakken witloofblaadjes.
2. Rol de wrap strak op en zet 7 à 10 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven.

### **Afwerking**

Steek om de centimeter een cocktailprikker in de opgerolde wrap en snij tussen de prikkers in hapklare hapjes.



## Pittige quinoa met scampi

**Ingrediënten:** (8 glaasjes)

• 16 kleine scampi	• 300 g quinoa
• 100 g bladspinazie	• 4 lente-uitjes
• 1 groene chilipeper	• 1 bosje verse koriander
• 1 bosje verse munt	• ½ groene paprika
• Sap van 2 limoenen	• Cayennepeper
• Kerriepoeder	• Olijfolie
• Peper	• zout

### **Bereidingswijze**

Kook de quinoa afgedekt gaar in een ruime pan met water, volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Maak de chilipeper schoon, verwijder de zaadjes en snij hem grof. Maak de lente-uitjes schoon en snij ze grof. Spoel en droog de spinazie (hou enkele blaadjes apart voor de afwerking). Pluk de blaadjes van de koriander en de munt. Hak de spinazie, lente-uitjes, chilipeper, munt en koriander fijn in de keukenmachine.

Pel de scampi en verwijder het darmkanaal. Rijg ze per 2 aan spiesjes. Kruid royaal met kerriepoeder, cayennepeper, peper en zout. Bak de scampispiesjes licht krokant en gaar in een pan met olijfolie.

Maak de paprika schoon, verwijder zaadjes en zaadlijsten en snij in miniblokjes.

Giet de quinoa af, spoel met koud water en laat goed uitlekken. Meng het fijngehakte spinaziemengsel door de quinoa. Voeg het limoensap en een scheut olijfolie toe. Meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de quinoa in mooie glaasjes. Lepel er wat paprikablokjes bij en leg er een scampispiesje bovenop. Werk af met een blaadje spinazie.





## Soep

### Tomatensoep met fijne gehaktballetjes

#### **Ingrediënten:** (4personen)

• 1 stengel groene selder	• 1 klein teentje look
• 1 ui	• 1 el tomatenpuree
• 5 tomaten	• Olijfolie
• 1 wortel	• Tijm
• Laurier	• 1 l kippenbouillon
• room	

#### **Bereidingswijze**

1. Stoof in olijfolie de uien en look aan. Snij wortel en selder fijn en stoof mee aan. Snij de tomaat in stukken en voeg ze toe, laat sudderen op een zacht vuurtje.
2. Voeg tijm en laurier toe. Laat alles zachtjes stoven. Voeg de tomatenpuree toe. Bevochtig de soep met water of kippenbouillon. Laat de soep nu 20 minuten op een zacht vuur trekken.
3. Haal het laurierblad en de takjes tijm eruit. Mix de soep en kruid hem met peper en zout.
4. Meng voor de balletjes het gehakt met het paneermeel en het ei. Kruid met peper en zout. Rol fijne balletjes en laat ze garen in de soep.
5. Doe de soep in een bord en giet er een klein beetje room in.





## Broodstengels met kruidenkaas en prosciutto

### Ingrediënten: (4pers.)

• 1 verpakking bladerdeeg	• 1 doosje Boursin fijne kruiden
• 1 verpakking prosciutto	• 1 ei
• bakpapier	

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Rol het bladerdeeg uit op het werkblad. Besmeer het bladerdeeg met de Boursin.
3. Bedek de Boursin met de plakjes prosciutto.
4. Snij het deeg met een scherp mes in repen van 2 cm.
5. Neem de repen aan de uiteinden vast, til ze op en draai ze enkele keren op tot een spiraal.
6. Leg de repen op een vel bakpapier op een bakplaat. Besmeer de repen met losgeklopt eigeel.
7. Bak ze gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Laat ze afkoelen op een rooster.





# Hoofdschotel

## Kalkoenfilet met pepersaus.

### Ingrediënten: (4personen)

• kalkoenfilet van 600 gr	• 300 gr bloem (00)
• 3 eieren	• 6 stronkjes witloof
• 36 spruiten	• 2 sjalotten
• 250 gr boter	• 1 takje tijm
• 1 laurierblad	• 1 el roze peperbessen
• 4 dl gevogeltefond	• 1 kl zachte mosterd
• Scheutje cognac	• Culinaire room
• 400 gr boontjes	• 12 sneden dun gesneden spek
• Nootmuskaat	• pezo

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150°C.

Schroei de kalkoenfilet aan in hete boter. Laat verder garen in de voorverwarmde oven gedurende 30 minuten.

### **Voor de Ravioli**

Stort de bloem in een hoop op het aanrecht. Maak een kuiltje in het midden van de hoop, waardoor je een soort van vulkaan maakt.

*Weetje:* "00" of doppio zerobloem is bloem die erg fijn gemalen is. Deze bloem is zeer geschikt om zelf een perfecte pasta te bereiden.

Breek de eieren, en stort de inhoud in het kuiltje. Gebruik een vork om de eieren zorgvuldig te mengen met de bloem.

Zodra het deeg een vaste vorm krijgt, gebruik je je handen om alle ingrediënten tot een egale massa te kneden. Blijf aan de slag tot je een solide bol deeg hebt.





Dit pastadeeg kan je nu verwerken naar keuze. Gebruik een deegroller om dunne lappen pastadeeg te rollen die geschikt zijn voor bv. ravioli of tortelloni. Met een pastamol kan je dit deeg ook verwerken tot allerlei andere vormpjes, zoals tagliatelli.

Steek met de uitsteekring cirkels van 12 cm uit de verse lasagnevellen, reken op 3 cirkels per persoon. Kook ze kort in kokend water en hou apart.

Reinig de spruitjes, verwijder de buitenste blaadjes. Kook beetgaar in gezouten water. Giet af. Snij de gekookte spruitjes in dikke plakjes.

Snij het witloof in fijne stukken. Spoel goed.

Pel de sjalotten en snij in fijne plakjes. Stoof de uiplakjes en het witloof in hete boter. Voeg de spruitplakjes toe en stoof verder. Laat licht karamelliseren. Kruid met peper en zout.

### **Voor de pepersaus**

Pel de sjalot en snipper fijn. Bak de sjalot snippers glazig in de pan waarin je het vlees kleurde.

Doe het takje tijm en laurierblaadje erbij.

Blus met een geutje cognac en week alle bakresten los. Voeg de fond toe en laat op een zacht vuur voor de helft inkoken.

Giet de room erbij en laat inkoken tot sausdikte. Passeer door een fijne zeef om een gladde saus te bekomen.

Voeg de roze peperbessen toe en breng op smaak met de zachte mosterd. Kruid indien nodig bij met peper en zout.

### **Voor de boontjes in spek**

Kuis de boontjes en kook ze zonder deksel gaar.

Giet af en laat even afkoelen.

Leg dan telkens 6 boontjes op in een sneetje fijn spek, kruid met nootmuskaat en rol op.

Bak kort op net voor het serveren.





### **Afwerking**

Warm de lasagnevellen eventjes op in heet water. Giet af.  
Schik afwisselend een laagje lasagne en witlof-spruitjesmengeling op het bord tot alle ingrediënten verdeeld zijn.

Snij de kalkoenfilet in plakjes. Leg op het bord en nappeer met de saus.  
Dresseer de boontjes.



## Dessert

### Bûche van tiramisu met aardbei-kerstmannetjes

#### **Ingrediënten:** (8 pers)

• 8 aardbeien	• 1dl slagroom
• beetje bloedsuiker	• geroosterde sesamzaadjes
• <b>voor de biscuit:</b>	
• 4 eieren	• 110 g suiker
• 110 gr patisseriebloem	• 1 klein kopje espresso (koud)
• <b>Voor de siroop</b>	
• 4 kopjes espresso	• 1kl oploskoffie
• 2 el amaretto	
• <b>Voor de crème</b>	
• 250 g mascarpone	• 3 eigelen
• 100 gr bloedsuiker	• 25 cl room (40%vg)
• 6 gr gelatineblaadjes	
• <b>Voor de afwerking</b>	
• Cacaopoeder	• Chocolade stukjes

#### **Bereidingswijze**

##### **Biscuit (dag voordien):**

verwarm de oven op 220°C.

Scheid de eigelen van de eiwitten. Bewaar de eigelen. Klop de eiwitten in 2 keer stijf. Voeg halfweg de helft van de suiker toe, klop verder en voeg vervolgens de rest toe.

Spatel de eidooiers voorzichtig door de eiwitten.

Zeef vervolgens voorzichtig in 1 keer de bloem door het eiwitmengsel.

Voeg de afgekoelde kop koffie toe.

Bedek de bakplaat met bakpapier.

Verdeel het beslag over de bakplaat en strijk uit tot je een mooie rechthoek hebt. Zorg dat het deeg overal 1 cm dik is.





Schuif de bakplaat in de oven en bak het 7 à 8 minuten. Haal uit de oven.  
Plaats op een rooster.

Bevochtig een handdoek, leg op de biscuit en rol hem voorzichtig op.

### **Siroop:**

Meng de koffie, de oploskoffie en de Amaretto en zet opzij.

### **Crème:**

Klop de eigelen samen met de poedersuiker door elkaar tot je een lichtgeel mengsel krijgt.

Voeg de mascarpone toe en meng eronder.

Week de gelatineblaadjes gedurende 10 minuten in koud water. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in een bodempje warme room.

Meng de opgeloste gelatine door het mascarponemengsel.

Klop de room op tot een stevige massa.

Meng de opgeklopte room voorzichtig door het mascarponemengsel.

Haal de biscuitrol uit de koelkast en rol voorzichtig uit.

Haal de rol van het bakpapier en leg op een werkplank.

Smeer de siroop gelijkmatig uit over de biscuit met behulp van een borsteltje. Hou wat van de siroop voor de afwerking van de bûche.

Smeer de crème in een gelijkmatige laag op de biscuit.

Strijk open met een paletmes.

Rol de biscuit op en snij de beide kanten gelijk en recht af.

Zet in de koelkast voor 15 minuten.

### **De aardbei-mannetjes**

Snij de onderkant van de aardbeien een klein beetje af, zo zullen ze goed blijven staan.

Snij ook het hoedje eraf, maar hou bij.

Mix de room met een beetje bloedsuiker tot slagroom.

Doe de slagroom in een spuitzak.

Spuit toefjes slagroom op het onderste gedeelte van de aardbeien en zet het hoedje er terug op.

Werk de kerstmannetjes af met 2 dotjes als knoopjes en 1 dotje als bol op de muts.

Werk af met geroosterde sesamzaadjes als oogjes.



### **Afwerking**

Haal de bûche uit de koelkast en strijk in met de resterende siroop.  
Bedek de buitenkant van de rol met de resterende crème. Strooi, met behulp van een zeef, de cacao over de rol en versier met stukjes chocolade en aardbeimannetjes.  
Zet nog even in de koelkast tot het serveren.

