

IK VAN HOLLANDS

Dit jaar nu eens geen stress of gebakken peren. Het mooie aan dit klassieke kerstdiner: je maakt het van tevoren, zodat je op eerste of tweede kerstdag alleen nog maar iets in de oven hoeft te schuiven of op een schaal drapeert.

Productie en styling **Marian Flint** Fotografie **Willem Groeneveld**
Receptuur en foodstyling **Jankees Roggeveen**

ROLLADE 'EN CROUTE' MET SPEK EN ROZEMARIJN

ROLLADE 'EN CROUTE' MET SPEK EN ROZEMARIJN

Ook bij dit recept zit de truc 'm erin dat je ingrediënten van topkwaliteit gebruikt. Met varkensfilet van goede komaf, til je die ouderwetse rollade van vroeger moeiteloos naar een hoger plan.

6 personen

- ca. 1½ kg (topkwaliteit!) varkensfilet zonder zwoerd
- 2 el rozemarijnaaldjes, fijngesneden
- zout en peper
- 150 g pancetta of dun gesneden, licht gerookt ontbijtspek
- roomboter en olie om te bakken
- 7 plakjes (12x12 cm) roomboterbladerdeeg
- bloem om te strooien
- 3 el paneermeel
- 2 eidooiers

Extra nodig

- slagerstouw (zonder plastic) of rolladenetje (vraag je slager)
- kwastje

1 Vraag je slager de filet open te snijden tot een plak die je op kunt rollen.

2 Strooi de rozemarijnaaldjes over het vlees. Bestrooi met zout en peper en rol het vlees op tot een rollade.

3 Verdeel de plakjes spek in een rechthoek naast elkaar op een vel plastic of keukenpapier. Leg de rollade erop, rol het spek om de rollade heen en verwijder het plastic. Bind de rollade op met slagerstouw en bak hem rondom bruin in olie met boter.

4 Verwarm de oven voor op 180 °C. Laat de rollade in een ovenschaal in de oven in ca. 50-60 min. garen. Schep regelmatig braadvocht over het vlees. Laat de rollade uit de oven volledig afkoelen en verwijder de touwtjes.

5 Verdeel het deeg in twee porties: een van 5 en een van 2 plakjes. Leg de 2 plakjes op elkaar en rol ze met wat bloem uit tot een rechthoek waar de rollade ruim op past. Leg de plak op een bakplaat, bestrooi met

paneermeel en leg de rollade erop.

6 Leg de 5 plakjes op elkaar en rol uit tot een plak die ruim over de rollade past. Bekleed de rollade met het deeg en plak de randen van de twee lappen met water aan elkaar. Snijd overtollig deeg weg. Rol uit, snijd in repen (of blaadjes, of wat dan ook) en versier de rollade ermee. Klop de dooiers los en smeer het deeg ermee in. Bak de rollade in ca. 40 min. gaar.

LESS STRESS Bak de rollade 1 dag van tevoren net gaar. Laat afkoelen en bewaar in plasticfolie in de koelkast. Neem de rollade ruim van te voren uit de koelkast om op temperatuur te komen en bekleed dan met het deeg.

TERRINE MET CANTHARELLEN EN PISTACHE

TERRINE MET CANTHARELLEN EN PISTACHE

Paté, maar dan anders: kalfsvlees wordt hier gecombineerd met de aardse smaak van paddenstoelen en noten. Het resultaat is niet alleen prachtig om te zien, maar ook verrassend lekker en licht.

6 a 8 personen (ca. 12 plakken)

- 1 kg cantharellen
- 200 ml kalfsfond (potje)
- 2 el cognac
- 200 ml room
- olie, om te bakken
- 2 sneetjes witbrood, zonder korst
- 4 el melk



KLASSIEK GESTOOFDE
RODE KOOL MET KASTANJES

- 2 el (slag)room
- 500 g kalfsvlees (bijv. kalfsschnitzel)
- 1 eiwit
- 1 klein bosje platte peterselie
- 75 g pistachenootjes, gepeld
- 1 tl karwijzaad
- zout en peper
- 1 bosje salie

Extra nodig

- 2 L cakeblik, braadslede, aluminiumfolie, stuk karton

1 Was de cantharellen, verwijder zand en ongeregeldheden en halveer de grote exemplaren. Leg ze uitgespreid op een theedoek en dep ze met een

andere doek zo goed mogelijk droog. **2** Breng de fond met de cognac aan de kook, voeg de room toe, laat tot de helft inkoken tot roomsaus en laat afkoelen. Bak de cantharellen in etappes (zo behouden ze hun smaak) in wat olie op hoog vuur. Na een paar minuten zijn ze goudbruin. Breng op smaak met zout en peper en laat ze afkoelen.

3 Laat het brood weken in de melk met de 2 el room. Snijd het vlees in reepjes en maal het in de keukenmachine met het geweekte brood en het eiwit zo fijn mogelijk. Hak de peterselie fijn. Hak de pistachenootjes grof en het

karwijzaad (evt. in een vijzel) fijn. Meng het fijn gemalen vlees met de roomsaus, 2/3 pistachenootjes, peterselie en karwijzaad en de paddenstoelen. Het mengsel moet lekker smeuïg zijn. Voeg evt. iets meer room toe. Breng het mengsel royaal op smaak met zout en peper. **4** Verwarm de oven voor op 160 °C. Schep het mengsel in het (licht met olie ingesmeerde) cakeblik en druk het goed aan, zodat er geen luchtballen ontstaan. Bestrooi met de overige pistachenootjes en druk ze er wat in. Dek de terrine af met alufolie en prik er een paar gaatjes in. Vul de braadslede (in de oven, dat scheelt gedoe) voor 1/3 met kokend water. Zet de terrine in het water en laat de terrine in ca. 1 uur en 10 min. gaar worden.

5 Prik met een kernthermometer in de terrine om de temperatuur te meten, of een stalen satépen (laat de pen even in de terrine en houd hem vervolgens voorzichtig heel even onder de onderlip, de beste temperatuurmeter!) De temperatuur moet boven de 72 graden zijn.

6 Neem de terrine uit het water. Knip een stuk karton gelijk aan de bovenzijde van de terrine en bekleed het met aluminiumfolie. Leg op de terrine en leg daarop een pak melk of een paar blikjes zodat de terrine onder druk komt te staan. Laat op die manier 1 nacht in de koelkast staan.

7 Stort de terrine op een bord/plank/schaal, snijd in plakken en serveer met kleine zoute augurkjes, appelkappertjes, gebakken blaadjes salie en brood.

LESS STRESS xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

KLASSIEK GESTOOFDE RODE KOOL MET KASTANJES

6 personen

- 1 rode kool (ca. 1.3 kg)
- ½ ui
- 5 kruidnagels
- 4 jeneverbessen
- 2 laurierblaadjes
- 1 kaneelstokje



**EDITOR'S
FAVOURITE**

BOTERSLA MET HOLLANDSE
GARNALEN EN SHERRYVINAIGRETTE



SALADE VAN ROODLOF MET GEBAKKEN APPEL, HAZELNOOT EN GRANAATAPPEL

- 2 el cranberrycompote
- 1 scheut azijn
- 2 glazen rode wijn
- ½ kopje rijst
- 2 el suiker of honing
- zout en peper
- ca. 250 g tamme kastanjes (tamme kastanjes zijn puntig, i.p.v. rond)
- 1 el roomboter

1 Verwarm de oven voor op 220 °C. Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snijd hem in vieren. Verwijder de harde kern en stronk en snijd de kwarten langs de snijkanten in repen. Prik de laurierblaadjes met de kruidnagels vast op de ui. Doe de

gesneden kool met de ui, gekneusde jeneverbessen, kaneelstokje, compote, azijn, rode wijn, rijst en suiker in een ruime pan. Voeg zout en peper toe en breng aan de kook. Roer de kool goed door, zet het vuur laag en sluit de pan. Laat de kool ca. 20 min. stoven.

2 Snijd intussen de kastanjes kruislings in met een scherp mesje, leg ze op een bakplaat en zet ze ca. 10 min. in de hete oven tot de schil openbarst. Pel de kastanjes en schep ze door de kool.

3 Laat de kool nog ca. 30 min zachtjes stoven tot alles lekker gaar is. Voeg wat water toe als de kool te droog

wordt. Verwijder de ui met kruidnagel en laurierblad. Roer als de kool klaar is de boter erdoor.

LESS STRESS Maak de rode kool een dag van tevoren zodat je 'm alleen maar hoeft op te warmen.

BOTERSLA MET HOLLANDSE GARNALEN EN SHERRYVINAIGRETTE

Met mooie ingrediënten hoef je nauwelijks iets te doen. Vergeet de cocktails van vroeger waarbij de garnaltjes zwommen in de saus. Bij dit makkelijke hapje proef je pas écht hoe zilt-zoet en verfijnd Hollandse garnalen smaken.

6 personen

- 2 kropjes sla
- 2 el wittewijnazijn
- 2 el droge sherry
- 1 tl fijne mosterd
- 200 ml olijfolie
- ½ rood uitje
- zout en peper
- ca. 400 g Hollandse garnalen
- 1 bakje cress (bijv. rucolacress)
- dunne sneetjes stokbrood

1 Pluk de kropjes sla en zet de binnenste, lichtgroene boterslablaadjes op koud water.

2 Meng de wijnazijn, sherry, mosterd en olijfolie tot een dressing. Snipper het uitje ragfijn en voeg toe. Breng de dressing op smaak met zout en peper.

3 Slinger de sla goed droog en vul de blaadjes met garnalen. Besprenkel de garnalen met een paar druppeltjes vinaigrette en knip de cress erboven. Geef er getoast stokbrood bij.

LESS STRESS Maak de dressing een dag van tevoren en bewaar in een afgesloten potje in de koelkast. Voor gebruik goed schudden.

SALADE VAN ROODLOF MET GEBAKKEN APPEL, HAZELNOOT EN GRANAATAPPEL

6 personen

- 6 stronkjes roodlof

- 4 el olijfolie
- 3 el balsamicoazijn
- 1 à 2 tl fijne (Dijon) mosterd
- zout en peper
- 2 (niet te grote) Elstar appels
- 1 klontje roomboter
- 1 tl honing
- ¼ citroen
- ca. 40 g hazelnoten, geroosterd
- 1 granaatappel

1 Haal de blaadjes van de lofstronkjes en doe ze in een ruime kom.

2 Maak een dressing van olie, balsamico en mosterd en breng op smaak met zout en peper. Was de appels, snijd ze in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in partjes. Bak de appelpartjes al omscheppend in de boter met honing en wat citroensap tot ze gaan kleuren.

3 Hak de noten grof. Halveer de granaatappel en klop met de bolle kant van een lepel hard op de schil zodat de pitjes eruit vallen.

4 Hussel de witlofblaadjes met de dressing en voeg indien nodig extra zout en peper toe. Leg op een schaal en schep de gebakken appel erover. Bestrooi de salade met de granaatappelpitjes en hazelnoten.

GEVULDE AARDAPPELS MET ROOM, KNOFLOOK EN TIJM

6 personen

- 6 à 8 middelgrote (ca. 150 g per stuk) vastkokende aardappels
- 150 ml room
- 1 ei
- 1 eidooier
- 1 teentje knoflook
- zout, peper
- paar takjes tijm

Extra nodig

- parisienneboor, of een puntig theelepeltje

1 Breng in een grote pan ruim water met zout aan de kook. Boen de (ongeschilde) aardappels schoon en halveer ze in de lengte. Snijd als het nodig is een klein kapje van de bolle kant, zodat de helften



GEVULDE AARDAPPELS MET ROOM, KNOFLOOK EN TIJM

mooi recht staan met de snijkant naar boven. Hol met de boor of een theelepeltje de aardappelhalften uit tot een bootje dat overal even (ruim ½ cm) dik is.

2 Kook de aardappelhalften ca. 5 à 8 min. tot ze net gaar zijn.

3 Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep de aardappels voorzichtig uit de pan, laat ze uitlekken en zet ze in een ingevette ovenschaal.

4 Klop de room met het ei en de eidooier los, knijp de knoflook erboven en breng op smaak met zout en peper. Vul de aardappels tot de rand met het roommengsel en bak ze in de oven in ca. 10 min. gaar en

goudbruin. Haal ze uit de oven en bestrooi met gehakte tijm.

LESS STRESS Bereid de aardappels een dag van tevoren voor. Hol ze uit, kook ze, maak de vulling (in een apart bakje?) en bewaar ze onder plasticfolie in de koelkast.

STOOFPEER MET STERANIJS, HOLLANDSE BLAUWE KAAS, ROZIJNENBROOD EN WALNOTEN

6 personen

- 6 stoofperen (Gieser Wildeman)
- ca. 250 ml rode wijn



STOOFPEER MET STERANIJS, HOLLANDSE BLAUWE KAAS, ROZIJENBROOD EN WALNOTEN

- ca. 250 ml rode Port
- 1 el honing
- 1 steranijs
- 1 klein kaneelstokje
- ½ sinaasappel
- 6 sneetjes rozijnenbrood
- ca. 300 g zachte blauwe Hollandse kaas
- handje lekkere walnoten

1 Schil de peren en laat het steeltje eraan zitten. Snijd het kroontje aan de onderkant eruit en zet ze op met de wijn, port, honing, steranijs, kaneel en in stukken gesneden sinaasappel. Laat de peren afgesloten zachtjes in ca. 1 a 1½ uur

gaar stoven.

2 Giet de helft van het stoofvocht eruit en kook dat in tot siroop.

3 Rooster de sneetjes rozijnenbrood licht en leg er een stuk kaas op. Zet er een stoofpeer bij giet er wat siroop over en strooi er wat noten bij.

LESS STRESS Stoof de peren een dag van tevoren en kook de siroop alvast in.

GEMARMERDE CHOCOLADEPAVLOVA MET AMARENE KERSEN

6 a 8 personen

- 6 eiwitten (van grote eieren, op

kamertemperatuur)

- 1 el wijnsteenzuur of azijn
- 350 g fijne kristalsuiker
- 2 el maïzena
- 2 à 3 el cacao-poeder
- 500 ml slagroom
- 3 el suiker
- 1 blikje of potje amarene kersen
- 2 repen witte chocolade

Extra nodig

- mixer, ruime (liefst) rvs beslagkom, bakpapier

1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2 Doe de eiwitten in een vetvrije beslagkom. Voeg de azijn toe en klop de eiwitten met de mixer op.

3 Voeg al kloppend, beetje bij beetje, de suiker toe en klop tot een mooie stevige taaie schuimmassa.

4 Spatel nu de maïzena door het schuim en schep de helft van het schuim in een andere (brandschone) kom. Zeef er 2 el cacao-poeder boven en spatel er voorzichtig door. Spatel nu het bruine en witte mengsel voorzichtig door elkaar zodat een marmereffect ontstaat.

5 Schep het mengsel als een grote berg (Ø ca. 25 cm) op de bakplaat en maak met een lepel in het midden een flauwe holling. Schuif in de oven, zet de temperatuur terug naar 60 °C en laat 2 uur 'bakken' (drogen).

6 Zet de ovendeur op een kier en laat nog 2 uur drogen. De pavlova zal vanbinnen nog een beetje kleverig zijn.

7 Laat volledig afkoelen en dek af met alufolie. Klop de slagroom stijf met suiker en laat de kersen uitlekken. Verdeel de slagroom over de merengue en schep de kersen erop. Schep wat siroop over de slagroom, schaaft de chocolade boven de pavlova en bestrooi met poedersuiker en eventueel nog cacao-poeder. Versier de pavlova met een kerstboompje en kerstmanneltje.

TIP Om te zorgen dat hij niet breekt, kun je de pavlova ook in een lage ovenschaal maken (Ø 30 cm.) waar hij gewoon op kan blijven staan. Bekleed de schaal wel met bakpapier. ●



GEMARMERDE CHOCOLADEPAVLOVA MET AMARENE KERSEN