

J.-F. Mallet

SIMPLISSIME

HET ALLER-

MAKKELIJKSTE

KERST

KOOKBOEK

TER WERELD

65 RECEPTEN | MAXIMAAL 4 STAPPEN
EN 6 INGREDIËNTEN | IEDEREEN KAN HET



Dit boek is ontstaan als antwoord op de vraag die ik vaak krijg in de maand november: wat zal ik nu eens weer maken met Kerstmis? Zalmhapjes, gevulde kalkoen en chocoladebuche zijn *all-time favorites*, maar er zijn nog allerlei andere feestelijke recepten om familie en vrienden voor te schotelen.

Ingewikkelde kerstrecepten zijn vanaf nu verleden tijd: met dit boek wordt een kerstdiner bereiden een fluitje van een cent en is het echt onnodig om uren in de keuken te staan. Ik heb 65 recepten uitgezocht waarmee je in een oogwenk verrukkelijke gerechten op tafel tovert. Er komen maar 2 tot 6 ingrediënten aan te pas, je hoeft geen chef-kok te zijn en je hebt weinig tot geen keukengerei nodig.

Voor deze bijzondere gelegenheid heb ik groots uitgepakt. Je vindt in dit boek veel niet-alledaagse producten, zoals gevogelte, truffel, kaviaar, zeevruchten, schaaldieren, witte worst, wild en exotische vruchten. Ze zijn soms iets duurder, maar het is tenslotte feest. Veel van deze ingrediënten zijn rond kerst gewoon in de supermarkt verkrijgbaar.

Met de hulp van dit boek draai je je hand niet meer om voor zelfgemaakte bladerdeeghapjes, krokante sint-jakobsschelpen, met shiitakes gevulde haan en brioche met zalm of zelfs gegratineerde kreeft. En als kers op de taart maak je een heerlijke huisgemaakte kerstbuche naar keuze.

Rest me alleen nog je gezellige feestdagen te wensen met veel fijne momenten in de keuken, maar vooral aan tafel!

KOEKJES MET TOMAAT EN GEITENKAAS



Bloem
100 g



Zongedroogde tomaten
65 g



Parmezaanse kaas
100 g



Basilicum
12 blaadjes



Verse geitenkaas
(chèvre frais) 4 eetlepels



Boter
100 g (zacht)



Vorbereiding: 10 min.

Baktijd: 15 min.

In de koelkast: 1 uur

Variatie: vervang de gedroogde tomaten door olijven.

- Hak $\frac{3}{4}$ van de **tomaten**. Meng de **boter** met **parmezaan**, **bloem** en gehakte **tomaten**. Rol worstjes van het deeg. Leg 1 uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd plakken van 1 cm dik van het deeg. Bak ze 15 min. op een bakplaat. Laat afkoelen. Voeg per koekje 1 dotje **geitenkaas** (met spuitzak), 1 stukje **tomaat** en 1 blaadje **basilicum** toe.



GARNALEN EN LYCHEES MET VERSE KRUIDEN



Steurgarnalen
x 20



Lychees
x 12



Sinaasappels
x 4 (biologisch)



Gemengde verse kruiden
1 flinke bos



Olijfolie
6 eetlepels

 **Zout, peper**





Vorbereiding: 10 min.

Kooktijd: 10 min.

- Laat de uitgeperste **sinaasappels** met schil op laag vuur tot $\frac{3}{4}$ inkoken. Voeg de **olijfolie** toe en laat afkoelen.
- Pel de **garnalen**, schil de **lychees** en verwijder de pit. Hak de **kruiden**.
- Meng alles met de dressing en verdeel over een schaal.



SINT-JAKOBSSCHELPEN IN GROENE THEE



Sint-jakobsschelpen
x 12 (zonder corail)



Clementines
(of mandarijntjes) x 8



Groene thee
300 ml (koud)



Foreleitjes
100 g



Basilicum
2 takjes



Grof zeezout
200 g

 **Peper**



Vorbereiding: 10 min.
Wachten: 20 min.

- Bedek de **sint-jakobsschelpen** met **zout** en zet ze 20 min. in de koelkast.
- Was het **basilicum** (de blaadjes). Pers de **clementines** uit, schenk door een zeef en meng met de **thee**. Spoel de **sint-jakobsschelpen** onder de koude kraan. Snijd ze in stukken.
- Verdeel alles over kommen en schenk de koude **clementinethee** erover.



EENDENBORSTFILET MET SELDERIJ



Eendenborstfilet
x 2



Knolselderij
400 g



Blauwe bessen
200 g



Balsamicoazijn
4 eetlepels



Bleekselderij
2 stengels



Sojasaus
4 eetlepels

 **Zout, peper**

 **1 scheutje olijfolie**



Vorbereiding: 20 min.

Kook/baktijd: 43 min.

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de **knolselderij** 25 min. Voeg zout en peper toe en pureer.
- Bak de **eendenborstfilets** (vel naar beneden) 18 min. in de oven. Verwarm de **bessen** met de **sojasaus** en de **azijn** 1 minuut in een steelpan.
- Leg de **filets** (in plakken) op de puree. Voeg de **bleekselderij** (in plakjes) toe. Besprenkel met de **olijfolie** en serveer de saus erbij.



BLAUWE KAAS MET VRUCHTEN



Blauwe kaas
2 plakken (dikke)



Gedroogde cranberry's
20 g



Gedroogde abrikozen
x 6



Rode port
2 eetlepels



Ricotta
3 eetlepels

 **Zout, peper**





Vorbereiding: 5 min.

In de koelkast: 12 uur

- Snijd de **abrikozen** in blokjes. Meng met de **ricotta**, de **cranberry's** en de **port**.
- Verdeel de **ricottavulling** tussen de plakken **blauwe kaas**. Wikkel in plasticfolie en leg 12 uur in de koelkast.
- Serveer er een salade bij.



HET ALLERMAKKELIJKSTE KERSTKOOKBOEK TER WERELD

Elk recept lees je in een oogopslag
en maak je in een handomdraai!

1

2 tot 6 ingrediënten per recept,
duidelijk gefotografeerd

GEVULDE GANS MET PEREN



👤 Zout, peper

👥 : 6-8

🕒

Vorbereiding: 15 min.

Braadtijd: 2 uur 30 min.

96

- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Halveer de **peren**, verwijder het klokhuis.
- Vul de **gans** met het **worstvlees** vermengd met $\frac{1}{4}$ van de **dragees** en $\frac{1}{4}$ van de **aalbessen**. Leg in een schaal en voeg 1 liter water toe. Bestrooi met zout en peper en braad 2 uur. Voeg de **peren** toe en braad nog 30 min. Serveer met de rest van de **aalbessen** en **dragees** (in bakjes).

2

Snel klaar te maken

3

korte, simpele,
duidelijke en
precieze recepten

4

Met mooie foto's
van het heerlijke
resultaat

SUPER
LEKKER

SUPER
SNEL

(BIJNA)
GEEN AFWAS

NOOIT MEER
KERSTSTRESS

KOS
MOS

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



9 789021 574462
www.kosmosuitgevers.nl