

STICHTING OMA'S SOEP

*Voor alle ouderen, onze vrijwilligers en voor eenieder
die onze ouderen een warm hart toedraagt.*

OMA'S KERST

50 feestelijke recepten met een goed verhaal





INHOUD

VOORWOORD	6	OMA'S GEHAKTBALLEN, Oma Coby uit 's-Gravenzande	76
STICHTING OMA'S SOEP	8	KERSTKALKOEN, Oma Jeannette uit Nijkerkerveen	78
BASISBENODIGDHEDEN	13	MALSE VARKENSHAAS MET CHAMPIGNON-ROOMSAUS, Oma Hannie uit Hoogland	82
VOORGERECHTEN	15	BAKED PASTELLE PIE, Oma Astrid uit Delft	84
COURGETTETAARTJE MET LANGOUSTINES, Oma Bep uit 's-Gravenzande	16	GEGRILDE AUBERGINE UIT DE OVEN, Oma Jenny uit Amsterdam	88
GEGRATINEERDE WITVISSCHELPEN MET ROMIGE WITTEWIJNSAUS, Oma Edith uit Amsterdam	20	BROCCOLIQUICHE, Opa Gerrit uit Groningen	90
APPELTJESSOEP, Oma Mania uit Amsterdam	24	MOSSELEN, Oma Anneke uit Nieuwegein	92
PITTIGE TOMATENCOURGETTESOEP MET TORTELLINI, Oma Els & Opa Henk uit Eindhoven	26	BIJGERECHTEN	95
KAASTERRINE, Oma Rengenhart uit Amsterdam	28	GROENE BONENSALADE, Oma Christa uit Delft	96
BLADERDEEGPASTEI MET RAGOUT, Oma Hanny uit Driebergen	30	SPRUITJES MET SPEKJES, Oma Ine uit Maastricht	98
LAWAISOEP, Opa Willem uit IJsselstein	34	TAGLIATELLE MET CITROENROOM EN PETERSELIE, Oma Anneke uit Leiden	102
GARNALENCOCKTAIL, Oma Ina uit Amsterdam	36	AARDAPPELTJES UIT DE OVEN MET ZELFGEMAAKTE MAYONAISE, Oma Maggy uit Amsterdam	104
AARDAPPELSALADE MET GEVULDE EIEREN, Oma Jenny uit Amsterdam	38	HUZARENSALADE, Oma Schakel uit Amsterdam	106
CHIQUE SOEP, Oma Ina uit Amsterdam	40	ECHTE BERLIJNSE AARDAPPELSALADE, Oma Christa uit Delft	110
HOOFDGERECHTEN	43	RODEKOOL À LA COBY, Oma Coby uit 's-Gravenzande	112
ZWARTZUUR VAN KIP, Oma Lien uit Helmond	44	AARDAPPELPUREE, Oma Jenny uit Amsterdam	114
VARKENSROLLADE MET PEPPERSAUS, Oma Joke uit Utrecht	46	ZOETE-AARDAPPELPUREE, Oma Jenny uit Amsterdam	116
BEENHAM MET MOSTERDKRUIDENKORST, Opa Frans uit Breda	48	NAGERECHTEN	119
WITLOFSCHOTEL, Oma Lia uit Eindhoven	52	ANANASBAVAROIS, Oma Helma uit Tilburg	120
NOORSE KABELJAUW MET WINTERSE GROENTEN, Oma Sigrid uit Amsterdam	54	FLAN MET KARAMEL, Oma Annette uit Amstelveen	122
HAZENPEPER VAN DE ZUID-HOLLANDSE EILANDEN, Oma Pieteke uit Delft	58	TIRAMISU MET AARDBEIEN, Oma Pieteke uit Delft	126
KIPRAGOUT MET SCHORSENEREN IN BECHAMEL, Oma Tonny uit Tilburg	60	TRINIDAD BLACK CAKE, Oma Astrid uit Delft	128
ZUURKOOLSCHOTEL MET GEHAKT EN ANANAS, Oma Ine uit Maastricht	64	HEMELSE MODDER, Oma Han uit Eindhoven	132
VISCOMBI VAN KABELJAUW EN GEROOKTE ZALM, Oma Els uit Amsterdam	66	TRIFLE, Oma Els uit Eindhoven	134
AJAM SMOOR, Oma Annie uit Tilburg	68	CITROEN-MAANZAADCAKE, Oma Anneke uit Leiden	136
KIPROLLADE MET BEARNAISESAUS, Oma Edith uit Amsterdam	70	STOOFPEERTJES, Oma Clara uit Amsterdam	138
VARKENSHAASMEDAILLONS IN SINAASAPPELSAUS, Oma Hanny uit Driebergen	72	KWEE TALAM, Oma Lia uit Leiden	142
SJOEMAY, Oma Annie uit Tilburg	74	KAASPLANK MET ZELFGEMAAKTE STILTONCRÈME, Oma Edith uit Amsterdam	144
		IJZERKOEKJES, Oma Pauline uit 's-Gravenzande	148
		OMA'S TIPS VOOR EEN FEESTELIJKE TAFEL	150
		DANKWOORD	154
		REGISTER	157

VOORWOORD

Kerst begint vaak al ruim voordat er gegeten wordt. Bij de één met het uitzoeken van recepten, bij de ander met het dekken van de tafel of het ophalen van familie van het station. En bijna altijd speelt eten daarbij een hoofdrol. Niet omdat het perfect moet zijn, maar omdat het mensen samenbrengt. Dat zie je ook terug in dit boek.

Voor deze zesde editie van het Oma's Soep-kookboek verzamelden we kerstgerechten van oma's en opa's uit heel Nederland. Recepten die al jaren meegaan, van generatie op generatie zijn doorgegeven en vaak een vaste plek hebben aan de kersttafel. Soms uitgebreid en feestelijk, soms verrassend eenvoudig, maar altijd verbonden aan een verhaal.

Zo deelt Oma Edith haar gegratineerde witvischelpen, vertelt Oma Jeannette over haar kerstkalkoen en laat Oma Astrid ons kennismaken met traditionele gerechten uit Trinidad en Tobago. Achter elk recept schuilt een herinnering: aan familie, aan vroeger, aan samen eten en aan de mensen met wie die momenten werden gedeeld.

Dat is precies waar Oma's Soep voor staat. We geloven dat een maaltijd meer is dan alleen eten. Een bord soep, een kop koffie of samen iets koken, kan het begin zijn van een mooi gesprek. Daarom zetten honderden vrijwilligers zich iedere dag in om eenzaamheid onder ouderen te verminderen en ontmoetingen tussen jong en oud mogelijk te maken.

Met de aankoop van dit kookboek help je daar direct aan mee. Een deel van de opbrengst gaat naar Stichting Oma's Soep tegen Eenzaamheid en daarnaast wordt per verkocht exemplaar € 1,- extra gedoneerd. Zo kunnen we nog meer ouderen bezoeken, activiteiten organiseren en ontmoetingen mogelijk maken die soms uitgroeien tot bijzondere vriendschappen.

Met dit kookboek hopen we niet alleen heerlijke recepten door te geven, maar ook iets van die verbinding. Misschien brengt een gerecht je terug naar vroeger. Misschien leer je een nieuwe traditie kennen. Of misschien nodigt het je uit om juist deze kerst iemand extra aan tafel te vragen. Want uiteindelijk zijn het niet de recepten die we ons het beste herinneren, maar de mensen met wie we ze hebben gegeten.

Wij wensen je warme feestdagen, veel kookplezier en vooral heel veel mooie momenten samen.

Martijn Canters en Max Kranendijk



STICHTING OMA'S SOEP

Oma's Soep begon met een eenvoudig idee: jong en oud vaker met elkaar in contact brengen. Want hoewel Nederland steeds drukker wordt, voelen veel ouderen zich alleen. Soms omdat familie ver weg woont, soms omdat vrienden wegvallen en soms omdat een praatje maken niet meer zo vanzelfsprekend is als vroeger.

Daarom brengt Stichting Oma's Soep tegen Eenzaamheid jong en oud samen. Tijdens onze Kookdagen bereiden jongeren en ouderen samen soep in buurthuizen en zorginstellingen. Er wordt gesneden, geroerd en geproefd, maar vooral veel gepraat. Verhalen van vroeger worden uitgewisseld met verhalen van nu en regelmatig ontstaan er contacten die nog lang daarna blijven bestaan. Ook op onze soep-aan-huis-dagen gaan vrijwilligers langs bij ouderen thuis. Natuurlijk met een kom soep, maar vooral voor een gesprek. Juist met deze bezoeken bereiken we ouderen die zich het meest geïsoleerd voelen. Voor sommigen is het een gezellig moment in de week, voor anderen één van de weinige contactmomenten die zij hebben.

Wat ooit begon als een lokaal initiatief is uitgegroeid tot een landelijke stichting. Inmiddels zijn we actief in 14 steden en organiseren we jaarlijks meer dan 30.000 ontmoetingen tussen jong en oud. Dat aantal groeit ieder jaar verder. Met trots doneren we 50 procent van de winst van Oma's Soep aan de Stichting. Dankzij de verkoop van onze producten en dit kookboek kunnen we steeds meer ontmoetingen mogelijk maken.

Elke keer zien we hoe waardevol het contact tussen jong en oud kan zijn. Jongeren brengen een frisse blik mee, terwijl ouderen hun verha-

len, ervaringen en wijsheid delen. Zoals Opa René uit Tilburg het mooi verwoordt:

'Ik vind het zo fijn om met jonge mensen te praten, daar heb ik behoefte aan.'

Onze vrijwilligers vormen het kloppende hart van de stichting. Voor veel ouderen zijn hun bezoeken een vast moment in de week om naar uit te kijken.

Met de kerst voor de deur zetten we ouderen graag extra in het zonnetje. Tijdens de jaarlijkse Week tegen Eenzaamheid organiseren we evenementen, zoals Oma's Gala en Oma's Festival, waar ouderen en vrijwilligers samen dansen, lachen en het leven vieren. Met onze restaurantactie Een Tafel voor Twee Tegen Eenzaamheid op nationale opa-en-omadag nodigen we iedereen uit om een oudere gratis mee uit eten te nemen. Dit is niet alleen een mooie manier om samen te genieten van een kerstmaaltijd, maar ook om het gevoel van eenzaamheid te verlichten.

Inmiddels hebben we al meer dan 109.000 ontmoetingen tussen jong en oud mogelijk gemaakt. Daar zijn we trots op, maar we zijn nog lang niet klaar. Ons doel is helder: één miljoen ontmoetingen.

Want ook tijdens de feestdagen zijn er nog altijd ouderen die wachten op een gesprek, een ontmoeting of gewoon wat extra gezelschap.



KAASTERRINE

Oma Rengenhart uit Amsterdam

Oma Rengenhart is een echte kaaskop. Ze laat tijdens de feestdagen haar liefde voor de Hollandse pot en kaas extra stralen. Tijdens speciale gelegenheden zorgt ze voor een prachtig kaasplankje, vol met haar favoriete oude kaas in blokjes, perfect in combinatie met een heerlijke vijgenschutney. Maar met kerst pakt ze echt uit! Ze maakt dan vaak haar beroemde kaasterrine, een lekker voorgerecht dat iedereen verwarmt en verbindt tijdens deze feestelijke dagen. Voor Oma Rengenhart is het delen van kaas niet alleen een culinaire keuze, maar ook een manier om liefde en warmte te verspreiden aan de kersttafel.

VOOR 6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN +

2 UUR WACHTTIJD

300 g verse roomkaas

100 g feta

2 el walnoten, fijngehakt

4 el verse bieslook, fijngesneden

zeezout en versgemalen zwarte peper

100 g geraspte oude kaas

125 g belegen kaas, in dikke plakken

4-5 plakken roggebrood

2 el verse bieslook, fijngehakt

4 el walnoten, grof gehakt

Bereiding

- Klop de helft van de roomkaas los met de feta met een handmixer. Meng de walnoten en bieslook erdoor en breng op smaak met zeezout en peper.
- Meng de overige roomkaas met de geraspte oude kaas tot een glad mengsel.
- Bekleed de springvorm eventueel met bakpapier en bedek de bodem met de plakken belegen kaas. Snijd de plakken indien nodig bij zodat de bodem volledig bedekt is.
- Verdeel het oudekaasmengsel over de belegen kaaslaag.
- Leg hierop een laag roggebrood en druk licht aan. Verdeel vervolgens het fetamengsel over het roggebrood en strijk glad.
- Laat de kaasterrine circa 2 uur opstijven in de koelkast.
- Garneer met bieslook en walnoten en serveer.



GARNALENCOCKTAIL

Oma Ina uit Amsterdam

Oma Ina is een ware dierenvriend en een echt gezelligheidsmens. Niets maakt haar gelukkiger dan samen eten en tijd vrijmaken voor elkaar. Haar beroemde garnalencocktail staat dan ook stevast op tafel tijdens speciale gelegenheden. Dit frisse gerecht, vol sappige garnalen is altijd een hit bij haar gasten. Voor Ina is het een perfecte manier om haar liefde voor koken en samenzijn te vieren!

VOOR 4-6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

1 klontje ongezouten roomboter
1 sjalot, gesnipperd
1-2 el whisky
150 ml kookroom

1 tl mosterd
zout en peper (naar smaak)
30 ml water
1 krop little gem of
1 kleine kropsla
3 tomaten, in kleine blokjes
250 g verse Hollandse garnalen

Bereiding

- Smelt voor de whiskysaus de boter in een steelpan op middelhoog vuur en voeg de sjalot toe. Bak zachtjes tot de sjalot glazig is en laat niet bruin worden.
- Giet de whisky erbij en laat circa 30 seconden tot één minuut zachtjes koken totdat de alcohol bijna verdampt is.
- Voeg de kookroom toe, meng goed en breng op smaak met mosterd, zout en peper. Voeg een klein beetje water toe. Laat nog een paar minuten zachtjes koken, zodat de saus wat indikt.
- Leg een blaadje sla op de bodem van een cocktailglas en schep er wat tomatenblokjes op.
- Verdeel de garnalen over de tomaat en breng op smaak met zout en peper.
- Schenk de whiskysaus over de garnalen.



Rooster een sneetje brood en snijd in driehoekjes voor bij de cocktail.



BEENHAM MET MOSTERD-KRUIDENKORST

Opa Frans uit Breda

Opa Frans, 87 jaar oud, is een echte familieman die zijn hele leven in een klein dorpje in de Achterhoek heeft gewoond. Aan tafel vertelt hij met liefde verhalen over vroeger, terwijl de hele familie gezellig samenkomt. Voor Opa Frans draait koken niet om ingewikkelde gerechten, maar om het samenzijn en genieten van herkenbare smaken.

Met kerst staat zijn favoriete beenham regelmatig op tafel, een gerecht dat de warmte van de feestdagen perfect weergeeft. De combinatie van mosterd, honing en kruiden maakt het niet alleen feestelijk, maar zorgt ook voor een echte smaakbeleving die iedereen herinnert aan de gezelligheid rond de kersttafel. Opa Frans viert kerst het liefste omringd door zijn geliefden met een smakelijk gerecht dat iedereen verbindt.

VOOR 6-8 PERSONEN

**BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN +
CIRCA 55 MINUTEN WACHTTIJD**

1,5 kg beenham (voorgekookt)
1 handvol kruidnagels

3 el grove mosterd

2 el honing

1 tl gedroogde tijm

1 tl gedroogde rozemarijn

150 ml appelsap of witte wijn

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 180 °C (hetelucht) of 200 °C (elektrisch).
- Snijd de bovenkant van de beenham ruitvormig in. Steek in elk snijpunt een kruidnagel.
- Meng de mosterd, honing, tijm en rozemarijn tot een marinade en bestrijk de beenham er royaal mee.
- Leg de beenham in een braadslee en schenk het appelsap of de witte wijn over de bodem.
- Bak de beenham circa 45-60 minuten in de oven. Bedruip de beenham elke 15 minuten met het braadvocht.
- Laat de beenham circa 10 minuten rusten voor het aansnijden.



OMA ASTRID

Oma Astrid is een echte ambassadeur van de Caribische keuken, door haar *roots* in Trinidad en Tobago, waar de traditie van het koken met liefde en aandacht diepgeworteld is. Tijdens de kerstperiode komt haar culinaire talent volledig tot bloei, wanneer ze haar familie verzamelt om samen te genieten van de feestdagen. Voor Astrid zijn deze momenten met dierbaren onvergetelijk, de geur van heerlijk eten en het gelach van haar kleinkinderen vullen het huis en creëren een warme, feestelijke sfeer.

Met elke maaltijd die ze bereidt, deelt ze niet alleen lekkernijen, maar ook een stukje van haar hart en haar cultuur.

De kerstdagen zijn voor Astrid een tijd van samenkomen en tradities. Ze herinnert zich nog goed hoe ze als kind naar haar grootmoeder keek die in de keuken druk in de weer was met het bereiden van al het lekkers. Die herinneringen vormen de basis van haar eigen kookstijl. Met elke hap van haar gerechten komt de geschiedenis en cultuur van haar thuisland tot leven. Het maken van haar beroemde baked pastelie pie is een hoogtepunt van de feestdagen.

Naast de pastelie maakt Astrid ook altijd tijd voor andere feestelijke lekkernijen. Een

van haar andere favorieten gerechten is haar black cake, een rijke, donkere cake die vol zit met gedroogd fruit en specerijen. Deze cake is niet alleen een traktatie, maar ook een symbool van de geschiedenis van de Caribische cultuur. Astrid legt met trots uit hoe deze cake voortkomt uit de Europese tradities en is getransformeerd door de invloeden van de lokale ingrediënten en de creativiteit van haar voorouders.

Voor Astrid is het niet alleen belangrijk om te koken, maar ook om de verhalen en tradities die met deze gerechten verbonden zijn door te geven aan de volgende generatie. Ze gelooft dat elke maaltijd een kans is om samen te zijn, te leren en te groeien. De kerstdagen zijn voor haar een viering van liefde, gemeenschap en de rijke culinaire geschiedenis van Trinidad en Tobago.

Wanneer de feestdagen voorbij zijn, blijft de keuken van Astrid een plek van creativiteit en verkenning. Ze blijft experimenteren met nieuwe recepten en technieken, altijd met een knipoog naar haar Caribische erfgoed. Met elke maaltijd die ze bereidt, deelt ze niet alleen lekkernijen, maar ook een stukje van haar hart en haar cultuur. Astrid is de verbindende factor in haar familie, die met haar kookkunsten herinneringen creëert die een leven lang meegaan.



RODEKOOL À LA COBY

Oma Coby uit 's-Gravenzande

Rodekool hoort bij kerst en valt geheid in de smaak bij jong en oud. Volgens Oma Coby is dit simpele bijgerecht onmisbaar. Ze eet het zelfs het hele jaar door, want wat haar betreft mag elke dag wel een beetje als kerst voelen.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

600 g verse rodekool,
in fijne reepjes

2-3 laurierblaadjes

peper en zout

1 el maizena

100 ml melk

100 ml appelazijn

Bereiding

- Kook de rodekool samen met de laurierblaadjes, peper en zout in een pan kokend water tot de kool zacht begint te worden en mooi van kleur is.
- Meng intussen de maizena, melk en azijn tot een glad papje zonder klontjes.
- Giet de rodekool af en verwijder de laurierblaadjes.
- Schenk het maizenamengsel bij de warme rodekool en roer goed door. Laat het geheel nog even zachtjes doorkoken tot de saus licht bindt en de rodekool mooi glanst.
- Schep de rodekool op en serveer direct.



ANANASBAVAROIS

Oma Helma uit Tilburg

Oma Helma, een echte Tilburgse, deelt haar geliefde ananasbavarois; een feestelijk dessert dat een speciale betekenis heeft voor haar en de hele familie. Opgegroeid in een gezin van dertien kinderen, leerde haar moeder pas echt koken na haar huwelijk, en dit dessert is sindsdien een vaste waarde op de kersttafel. Elk jaar schittert de ananasbavarois als de showstopper en brengt het vreugde en saamhorigheid tijdens de feestdagen. Geniet ervan!

VOOR 8-10 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN +

2 UUR EN 15 MINUTEN WACHTTIJD

1 l slagroom

8 el kristalsuiker

1 groot blik of 2 kleine blikken ananas in
schijven, uitgelekt en sap opgevangen

12 blaadjes gelatine

Bereiding

- Klop de slagroom met de suiker stijf. Snijd de ananas in kleine stukjes.
- Verwarm het opgevangen ananassap, maar laat niet koken. Voeg de gelatineblaadjes toe en laat oplossen.
- Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen tot het lobbijg wordt. Spatel het gelatinemengsel voorzichtig door de slagroom.
- Zet circa 15 minuten in de koelkast om op te stijven. Meng daarna de helft van de ananas door het mengsel.
- Laat de bavarois minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
- Verdeel vlak voor het serveren de rest van de ananas erover.



Vervang de ananas eventueel door mandarijn. Gebruik in dat geval extra gelatine, omdat mandarijn meer vocht bevat.