



JAMIE  
OLIVER'S  
*Kerst*  
KOOKBOEK



*Dit boek is van . . .*

.....

.....

.....

.....





## ANDERE BOEKEN VAN JAMIE OLIVER

- 1999 – The Naked Chef
- 2000 – The Naked Chef is terug
- 2001 – Happy Days met de Naked Chef
- 2002 – De basis van het koken
- 2004 – Jamie's Dinners
- 2005 – Jamie's Italië
- 2006 – Kook met Jamie
- 2007 – Thuis bij Jamie
- 2008 – Jamie's kookrevolutie
- 2009 – Jamie's Amerika
- 2010 – Jamie's reizen
- 2010 – Jamie in 30 minuten
- 2011 – Te gast bij Jamie
- 2012 – Jamie in 15 minuten
- 2013 – Bespaar met Jamie
- 2014 – Jamie's comfort food
- 2015 – Jamie's super food voor elke dag
- 2016 – Super food voor familie en vrienden
- 2016 – Jamie Oliver's kerstkookboek
- 2017 – 5 ingrediënten - snel & simpel koken
- 2018 – Jamie kookt Italië
- 2018 – Jamie's Food Fight Club weekend kookboek
- 2019 – Veg
- 2020 – 7x anders
- 2021 – Samen eten
- 2022 – EEN
- 2023 – 5 ingrediënten mediterraan

## FOTOGRAFIE

David Loftus  
davidloftus.com

## GRAFISCH ONTWERP

Superfantastic  
wearesuperfantastic.com

## VORMGEVING, OPMAAK

Michelangela, Utrecht  
michelangela.nl





# Inhoud

INLEIDING.....	10
SLIMME VOORAFJES.....	16
HET HOOFDGERECHT.....	38
VEGA- & VEGANGERECHTEN.....	86
DE WONDERE WERELD VAN DE AARDAPPEL	106
GENIALE GROENTEN.....	124
JUS, SAUZEN & ANDER GARNITUUR.....	148
WAANZINNIGE RESTJES.....	172
SPECTACULAIRE FEESTDESSERTS.....	214
TEA TIME & ZOETE HAPJES.....	254
CADEAUTJES OM OP TE ETEN.....	288
SUPERFANTASTISCHE SALADES.....	314
DIPS, HAPJES & FINGERFOOD.....	334
PERFECTE DRANKJES.....	364
RICHTLIJNEN VOOR VLEES BRADEN.....	382
REGISTER.....	392







# Prettige kerstdagen

En heel veel dank, lieve lezer, dat je dit boek gekocht hebt. Ik ga een poging doen om je zo veel mogelijk te inspireren en je de beste kerst ooit te bezorgen, vandaar dat ik dit boek met alle liefde, zorg en toewijding heb samengesteld.

In de twee decennia sinds *The Naked Chef* heb ik veel van jullie geleerd over dingen die een kerstdiner stressvol kunnen maken, en daar gaan we dus iets aan doen. Een boek als dit maak ik maar één keer, vandaar dat ik ervoor gezorgd heb dat het absoluut top is. Je kunt erop vertrouwen dat de recepten tot in den treure uitgetprobeerd en getest zijn, zodat je er met een gerust hart mee aan de slag kunt.

Ik wil er niet alleen dit jaar voor je zijn, maar hoop dat dit boek de rest van je leven meegaat. Kerst hoeft echt niet stressvol te zijn, zolang je de taken maar een beetje verdeelt over vrienden en familie (zie blz. 76). Timing, organisatie en trucjes, hoe saai het ook klinkt, zijn vreselijk belangrijk. Bij een goed kerstdiner mag je niets aan het toeval overlaten. Een goede planning levert niet alleen heerlijke gerechten op, maar geeft je ook de mogelijkheid om je gasten te verrassen en te verbazen. Laat ze vechten om de beste gebakken aardappels en genieten van de beste vulling, of de meest sappige kalkoen die ze ooit geproefd hebben – kijk op de volgende bladzijde voor mijn belangrijkste adviezen.

Ter zake nu. Dit boek bevat een selectie uit 17 jaar ultieme, prachtige, overdadige en vooral feestelijke recepten – mijn oude favorieten, plus een heleboel nieuwe ideeën om je smaakpapillen te prikkelen en extra smaakdimensies te creëren. Dit zijn de gerechten waar wij thuis blij van worden en ze zijn het perfecte excuus om iedereen van wie je houdt weer eens uit te nodigen. Alle onderdelen van de grote dag komen aan bod; van feestelijke gerechten tot eetbare cadeautjes, en van lekkere hapjes bij de thee tot cocktails, maar vanzelfsprekend ook een hoop spannende manieren om je klikjes te benutten. Ik heb geprobeerd de gerechten zo veel mogelijk op dezelfde temperatuur te bereiden, zodat je je tijd en de ruimte in de oven optimaal benut, en het makkelijker wordt om onderdelen te mixen en matchen om je eigen perfecte kerstdiner samen te stellen.

Ik heb me niet ingehouden. Dit zijn mijn greatest hits, gebundeld in een mooie kerstverpakking. Blader het boek door, kies je recepten, plan alles goed en, het allerbelangrijkst, maak er een fantastisch feest van!



# GEBRADEN GANS

LANGZAAM GEGAARD MET KERSTSPECERIJEN

Als je nog nooit gebraden gans gegeten hebt, moet je dit zeker proberen. Het is een betrouwbare en fantastische methode, en naast een zalig hoofdgerecht levert het (met een beetje geluk) genoeg klikjes op voor andere zalige gerechtjes.

**VOOR 8 PERSONEN**  
**3 UUR EN 30 MINUTEN**

- 1 grote gans (4-5 kg), door de slager in de lengte gehalveerd
- 6 cm verse gemberwortel
- 6 grote kaneelstokjes
- 6 stukjes steranijs
- 2 tl hele kruidnagels
- olijfolie
- 2 sinaasappels
- rodewijnazijn

Laat het vlees voor het bakken op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4. Schil de gemberwortel, snijd hem in dunne plakjes en stamp ze samen met de kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels en een flinke snuf zeezout en zwarte peper in een vijzel tot een vrij grof mengsel. Wrijf er het vel van de halve ganzen mee in, leg ze met vel naar boven in de grootste braadslede die je hebt en sprenkel er wat olie op. Zet de gans 3 uur in de oven (afhankelijk van de grootte) en bedruip hem elk uur met het braadvocht uit de slede. Snijd na ongeveer 2 uur de sinaasappels doormidden en leg ze naast de gans.

De gans is gaar wanneer het vlees gemakkelijk van de poot loskomt. Nu kun je twee dingen doen. Om hem warm te serveren, met een krokant velletje en heerlijk mals vlees, moet je de stukken op een plank leggen, het krokante pootvlees in vlokken trekken en de borstfilet in plakjes snijden. Giet het braadvet in een pot, laat het afkoelen en bewaar het in de koelkast voor een andere keer; bijvoorbeeld voor mijn Perfect gebakken aardappels (zie blz. 108). Giet een flinke scheut azijn in de braadslede, schraap het heerlijke aanbaksel van de bodem en sprenkel het over je vlees. Serveer met gekookte aardappels, groente en de gebruikelijke garnering.

De tweede optie is de gans in de slede aflaten koelen en maximaal 2 dagen in eigen vet in de koelkast bewaren. Op die manier hoef je hem alleen nog op te warmen, en kun je je tijd en ovenruimte op de grote dag aan andere dingen besteden. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4 en zet de slede er ongeveer 30 minuten in, of tot de gans warm en krokant is. Pluk, snijd en serveer hem zoals hierboven beschreven.



## GENIET VAN DE RESTJES

Het geplukte vlees is heerlijk in salades en stoofschotels, of in plaats van klikjes kalkoen in het hoofdstuk Klikjes. Maak een geniaal strooisel door restjes vel met broodkruimels fijn te malen en te roosteren.

CALORIEËN	VET	VERZ. VET	EIWIT	KOOLHYD.	SUIKERS	ZOUT	VEZELS
487 kcal	34,4 g	10,5 g	43,5 g	1,8 g	1,8 g	0,6 g	0,5 g





# BANOFFEE ALASKA

AMANDELDEEG, KARMEL, BANAAN & VANILLEROOMIJS

Het idee was om twee van mijn favoriete toetjes – banoffe pie en baked Alaska – te combineren, met als resultaat dit koude vanilleroomijs in een zalige warme taart. Geloof me, het is een *match made in heaven!*

## VOOR 12 PERSONEN

### 1 UUR PLUS AFKOELEN & INVRIEZEN

- 150 g boter (koud), plus extra om in te vetten
- 1 sinaasappel
- 200 g bloem, plus extra om te bestuiven
- 100 g amandelmeel
- 6 grote eieren
- 1 bak vanilleroomijs van 500 ml van goede kwaliteit
- 4 el dulce de leche of karamelsaus
- 300 g suiker
- 2 grote rijpe bananen
- 1 limoen
- 1 el koffiesiroop (bijvoorbeeld Camp)

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4 en vet een diepe springvorm van 25 cm in. Rasp de sinaasappelschil boven de kom van een keukenmachine, doe er de koude boter, bloem, amandelmeel en 1 ei bij, mix alles tot het deeg een bal vormt, wikkel het in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dikte van iets minder dan ½ cm, wikkel het losjes om je deegroller, rol het over de springvorm af en druk het voorzichtig in de vorm. Snijd de randjes af, plak scheurtjes dicht, prik met een vork gaatjes in het deeg en zet de bodem 30 minuten in de koelkast (bewaars restjes deeg voor later). Bekleed de deegbodem wanneer je zo ver bent met stevig hittebestendig plasticfolie (non-pvc), vul hem met rijst en druk de korrels goed tegen de rand. Bak hem 15 minuten blind, verwijder plasticfolie en de rijst, zet hem 5 minuten terug in de oven, of tot het deeg goudbruin is en laat afkoelen. Laat je ijs in de koelkast zacht worden.

Smeer de dulce de leche of karamelsaus op de afgekoelde deegbodem, schep het ijs erop en zet de taart in de vriezer tot het ijs stijf bevroren is – tot dit punt kun je het ook een dag van tevoren doen. Verhoog de temperatuur van de oven tot 220 °C/gasovenstand 7 en splits de resterende 5 eieren voor de meringue (bewaars de dooiers voor een andere keer). Klop de eiwitten in een staande mixer met een snuffje zout stijf. Doe de suiker met 80 ml water in een pan op hoog vuur, verhit de siroop tot 110 °C (controleer met een suikerthermometer) en draai het vuur laag. Laat de temperatuur heel langzaam oplopen tot 120 °C, haal de pan van het vuur, laat de stroop 30 seconden staan en giet hem dan heel geleidelijk, met langzaam draaiende motor, bij het eiwit in de mixer. Blijf 10 minuten kloppen tot het mengsel afgekoeld en dik is. Pel en snijd de bananen intussen in plakjes, rasp er de limoenschil over, doe er het uitgeperste limoensap bij en hussel ze goed door elkaar.

Haal je taartbodem uit de vriezer, leg de plakjes banaan op het ijs en schep de meringue er in mooi puntige klodders op. Marmer de meringue met behulp van een vork met druppeltjes koffiesiroop en zet de taart 4 minuten onder in de oven, of tot de meringue licht goudbruin, maar het ijs nog stijf bevroren is. Haal de taart uit de vorm en zet hem op tafel.

CALORIEËN	VET	VERZ. VET	EIWIT	KOOLHYD.	SUIKERS	ZOUT	VEZELS
423kcal	17,7g	8,4g	6,8g	59,5g	44,7g	0,3g	1,1g







Feestvieren  
FAMILIE & VRIENDEN  
Party time  
LIEFDE & LACHEN  
Herinneringen  
MOOISTE KERST OOIT

Dit fantastische kerstboek is het resultaat van zeventien jaar tot in de uiterste puntjes uitwerken van superlekkere recepten en tips en tricks waarmee je het meeste kunt halen uit deze bijzondere tijd van het jaar. Ik schrijf dit boek maar één keer, dus ik heb gezorgd dat het de allerbeste versie is geworden. Het zou een echte eer voor me zijn als dit boek een plekje krijgt in jouw routine voor de feestdagen, dat het je bij de hand neemt, je moed inspreekt en je de weg wijst naar een briljant lekkere kerst. Ik hoop dat je er elk jaar opnieuw gebruik van zult maken. Vrolijk kerstfeest voor jou en de jouwen, van ons allemaal!

Jamie Oliver

NUR 440



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen