

Very Merry
Vegan
December

60 x uitpakken voor Sint,
Kerst en Oud & Nieuw

100% feest voor iedereen!

Maartje Borst

Very Merry
Vegan
December

**60 x uitpakken voor Sint,
Kerst en Oud & Nieuw**

100% feest voor iedereen!

Maartje Borst

KOSM • S

Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen

Inhoudsopgave

Voorwoord

6

***HS 1* Kaasplankje & Borreltijd**

8

***HS 2* Voorgerechten**

28

***HS 3* Hoofdgerechten**

46

***HS 4* Bijgerechten**

78

***HS 5* Drankjes**

90

***HS 6* Baksels & Desserts**

96

Register

142



Voorwoord

Van borrelplanken tot baksels, van oliebollen of pepernoten tot een vegan ‘garnalencocktail’ en van chique ravioli’s tot een mooi gebraad: in december kun je echt alle kanten op!

December, ik hou ervan, en die liefde is als vanzelfsprekend terug te zien in mijn kook- en bakboeken. Ook mijn uitgever zag al die feestelijke recepten voor de lekkerste maand van het jaar en daarom kwamen we tot het idee om die allemaal te bundelen in dit boek. Om zo een handreiking te doen aan iedereen die het eens over een andere boeg wil gooien met de feestdagen. Of je nu zelf een keer vegan wilt koken en bakken, of voor het kerstdiner gasten over de vloer krijgt die graag plantaardig eten: deze recepten bieden je hopelijk uitkomst. Omdat ik vooral gebruik maak van pure seizoensproducten en deze combineer met de heerlijke vertrouwde smaken die ik van huis heb meekregen, zijn de recepten geschikt voor iedereen. Zowel voor doorgewinterde vegans als omnivore lekkerbekken.

Hoewel ik van alle seizoenen houd, is de decembermaand een van mijn favoriete perioden van het jaar. Buiten wordt het steeds kouder, de nachten worden langer en mensen maken hun huizen fijn en gezellig, om zo op een prettige manier de winter door te komen. Zodra Sint Maarten voorbij is, leven veel gezinnen in spanning toe naar het Sinterklaasfeest. Hoewel dit feest wat mij betreft nog meer aangepast mag worden naar een modernere versie, blijf ik met zoveel plezier terugkijken op veel Sint-momenten uit mijn kindertijd. Een centrale rol daarin spelen natuurlijk de overheerlijke lekkernijen die bij dit festijn horen, zoals gevulde speculaas en taaitaai. Als ik een stuk banketstaaf proef, zie ik mijn moeder meteen weer gierend van het lachen om sinterklaasbloopers

van onhandige hulpsinten op de bank in mijn ouderlijk huis zitten. Zij maakt op 5 december nog steeds altijd een schaal met Sint-lekkers in overvloed. De verwarmende kruiden die in deze traktaties verwerkt zijn smaken extra lekker als het buiten guur wordt en de zon al rond half vijf achter de horizon verdwijnt.

Het toeval wil dat ik op 6 december jarig ben, dus pal na pakjesavond vallen we bij ons thuis alweer in het volgende feest. Ik maak altijd graag van deze gelegenheid gebruik om alvast een beetje in de wintersfeer te komen, en het huis die dag te versieren met kerstige decoraties. Het is ook een perfect moment om een en ander aan kerstlekkers uit te proberen en te serveren aan de gasten. Zo voelt het tenminste niet alsof kerst maar twee dagen duurt, want – kerstelf als ik ben – kerst kan mij niet lang genoeg duren! Ik krijg geen genoeg van het lekkere eten, *Ella & Louis Christmas* uit de speakers, dennentakken, lekker koken en samenzijn. Daarom heeft Oudjaarsdag altijd een treurig randje voor mij, je weet dat het na deze dag voorlopig weer gedaan is met de feestelijkheden en dat er nog een paar donkere wintermaanden in het verschiet liggen. Maar een kleine troost wordt nog even geboden in de vorm van appelflappen en oliebollen, die in onze familie nog steeds gemaakt worden op de manier waarop mijn oma ze al maakte (toevallig vegan!).

Ik wens iedereen een verrukkelijk en very merry vegan december!

HS 2

Voorg

Fruitige tartaar met engelen
Lauwwarme gegrilde-pe
fleurige filocrackers, Knols
Veggie-saladecocktail, Gepofte
Paddenstoec

gerechten

haer, Knolselderij-scallops,
ersalade, Bietensoep met
elderijtartaar met zeekraal,
e-knoflooksoep met croutons,
elpasteitjes



Fruitige tartaar met engelenhaar

Dit lichte voorgerechtje is perfect om te maken als je gasten krijgt. Je kunt alles van tevoren al voorbereiden en het opmaken is eenvoudig. De smaken zijn zinderend en spectaculair, en stomen je smaakpapillen klaar voor een hoofdgerecht. Snijd de groenten en vruchten in mooie, fijne blokjes, dan blijven de torentjes straks goed staan.

Ingrediënten voor ca. 4 personen

- ♦ ¼ cantaloupe, in kleine blokjes gesneden
- ♦ 1 mango, in kleine blokjes gesneden
- ♦ 2 tomaten, in kleine blokjes gesneden en een beetje uitgelekt
- ♦ ½ komkommer, in kleine blokjes gesneden
- ♦ 1 verse rode peper (of zo veel als je aankunt), fijngehakt
- ♦ sap en geraspte schil van 1 onbespoten limoen
- ♦ klein stukje verse gemberwortel, geraspt
- ♦ zout naar smaak
- ♦ olie, om in te frituren
- ♦ ca. 50 g rijstvermicelli of mihoen

Extra benodigheden

- ♦ bakring

Bereidingswijze

Meng de stukjes cantaloupe, mango, tomaat en komkommer door elkaar. Breng op smaak met de rode peper, het limoensap en de -rasp, de gember en het zout. Laat even staan zodat de smaken kunnen mengen.

Maak intussen het engelenhaar. Verhit hiervoor een pannetje met een flinke laag frituurolie (ik gebruik een klein gietijzeren pannetje en ca. 200 ml olie). Test met een mihoensliertje of de olie heet genoeg is, het moet meteen wit oppoffen. Zet een met keukenpapier bedekte vergiet of kom klaar. Trek de rijstvermicelli een beetje uit elkaar en frituur kleine plukjes tegelijk, slechts enkele seconden. Je wilt de plukjes mooi wit houden en niet bruin bakken.

Gebruik een bakring om op elk bord een mooi tartaartorentje te maken. Vul de ring met de stukjes groenten en vruchten en druk een beetje aan. Trek de ring er voorzichtig, recht omhoog, af en zet een toef engelenhaar boven op de tartaar.



Seitan-stoofpie

Bij het eten van deze pie dwalen mijn gedachten altijd een beetje af naar vroegere tijden en waan ik me in een oude burcht aan een feestelijk banket. De aromatische groenten smaken verrukkelijk bij de seitan, de kruiden en wijn binden alle smaken samen. En wie houdt er nou niet van zo'n lekker bladerdeegdakje ...

Ingrediënten voor 4 personen

- ♦ 75 g plantaardige boter om in te bakken + extra om mee in te vetten
- ♦ 350 g seitan in grove stukken gesneden of gescheurd, vocht opgevangen
- ♦ 250 g kastanjechampignons, schoongeborsteld en in kwarten
- ♦ 2 winterpenen, geschild en in schuine stukken
- ♦ 1 grote rode ui, gepeld en verticaal in partjes
- ♦ 1 prei, gewassen en in schuine ringen
- ♦ ¼ knolselderij, geschild en in blokjes
- ♦ 3 el bloem
- ♦ 150 ml wijn (droge witte of rode, net wat je nog open hebt staan)
- ♦ 200 ml groentebouillon of seitanbouillon
- ♦ 1 teen knoflook, fijngehakt
- ♦ 3 laurierblaadjes
- ♦ 1 kaneelstokje
- ♦ 7 plakjes bladerdeeg, ontdooid

Extra benodigdheden

- ♦ ovenschaal, ca. 18 x 26 cm

Bereidingswijze

Verhit de boter in een grote braadpan en bak de seitanstukjes aan. Voeg de kastanjechampignons toe en bak ze even mee op hoog vuur, tot ze mooi bruinebakken zijn. Voeg de wortel, rode ui, prei en knolselderij toe en bak alles mee. Strooi de bloem over de groenten en bak ook deze even mee. Blus af met de wijn en voeg vervolgens het opgevangen seitanvocht, de knoflook, laurierblaadjes en het kaneelstokje toe. Schep alles goed om zodat er een mooie gebonden stoof kan ontstaan. Leg het deksel op de pan en laat ca. 20 minuten zachtjes stoven. Verwijder daarna het kaneelstokje en de laurier.

Verwarm intussen de oven voor tot 200 °C (heteluchtfunctie met onder- en bovenwarmte). Schep de stoofpot in een ruime ovenschaal. Vet de randen eerst een beetje in met wat plantaardige bakboter. Maak een lap van zes bladerdeegplakjes en leg dit als een dakje over de stoofpot. Maak een gaatje in het midden zodat eventuele lucht kan ontsnappen. Gebruik het overgebleven plakje bladerdeeg om versiering uit te snijden, bijvoorbeeld blaadjes, bloemetjes of sterren. Plak ze op het bladerdeeg. Zet de pie in de oven en bak in ca. 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar.

Tip: lekker met de aardappelpuree van blz. 85 erbij.



Tulband met cranberry's

Dit is zo'n lekkere kerstachtige traktatie, echt een aanrader om eens te maken! Het idee voor dit recept komt van een vriendin van mijn moeder. Van oorsprong is het een glutenvrij recept (zie Tip), maar je kunt het ook prima met tarwebloem maken, zoals hier. Zorg dat je de cranberry's goed inspecteert; er zitten soms papperige bessen tussen die al een beetje aan het gisten zijn, die wil je niet tegenkomen in je tulband.

Ingrediënten

- ♦ 350 g tarwebloem
- ♦ 150 g suiker
- ♦ 1 zakje (bourbon)vanillesuiker van 8 g
- ♦ 1 zakje bakpoeder van 16 g
- ♦ ⅓ tl zout
- ♦ geraspte schil + sap van 1 biologische citroen
- ♦ 100 ml olie
- ♦ 250 ml kokosmelk (een vloeibare, liefst wat minder vette variant)
- ♦ 4 el uitgelekte boerenjongens + 4 el van het boerenjongensvocht
- ♦ 170 g goed uitgezochte en gewassen verse cranberry's
- ♦ 1 bakje van 100 g sukade of gekonfijte citroen- of sinaasappelsnippers (verkrijgbaar bij de notenwinkel)
- ♦ 100 g poedersuiker

Extra benodigheden

- ♦ tulbandvorm

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet een tulbandvorm in met wat plantaardige boter of olie en bestuif hem met bloem.

Meng in een kom de bloem, suiker, vanillesuiker, het bakpoeder, zout en de geraspte citroenschil. Meng in een grote maatbeker de olie met de kokosmelk en het boerenjongensvocht. Spatel het natte door het droge mengsel tot net gemengd; bewerk niet langer dan nodig is. Spatel de boerenjongens, cranberry's en fruitsnippers door het beslag, doe over in de tulbandvorm en zet ca. 45 minuten in de oven. Test of een satéprikker die je in het midden van de tulband steekt er schoon uit komt. Zo niet, dan verleng je de baktijd met 10 minuten. Haal de tulband uit de oven als hij gaar is en laat hem in 10 minuten een beetje afkoelen. Stort hem vervolgens op een bord. Meng de poedersuiker met wat druppels citroensap (doe er niet te veel sap in één keer bij!) tot een dik glazuur. Giet dit over de nog lauwwarme tulband en laat voor het aansnijden verder afkoelen en opdrogen.

Tip: gebruik voor een glutenvrije versie in plaats van 350 g tarwebloem, 150 g maismeel (geen polenta), 200 g rijstmeel en ½ theelepel xanthaangom. Maismeel geeft de tulband een lekkere, romige smaak maar een wat korreligere structuur. Voeg dan wel 50 ml extra kokosmelk toe.





Register

A

Aardappel — 25, 43, 51, 59, 83, 85
Aardappeltoefjes — 83
Aardbei — 127, 141
Abrikoos — 117, 127
Agavesiroop — 27, 65, 125
Amandel(meel) — 11-12, 65, 101, 109,
114, 117, 127, 132-133
Amaretti — 133
Amarettitrifle — 140
Appel — 25, 39, 119, 121
Appelflappen — 121
Aubergine — 25
Avocado — 41, 81

B

Baksels & desserts

Amaretti — 133
Amarettitrifle — 140
Appelflappen — 121
Banketkrans — 129
Brosse chocoladekoekjes
— 137
Chocoladesalami — 127
Couronne de Noël — 117
Feeststol met spijs tot het
eind! — 109
Gestempelde anijskoeken
— 136
IJstaart Etrusko — 139
Kersen-amandel-shortbread-
taartje — 101
Linzer koekjes — 132
Luxe broodjes — 123
Marsepein & amandelspijs
— 110
Panforte — 125
Passievruchttrifle — 99
Pecan pie — 105
Peperkoekhuis-tulband — 111
Snelle olieballen — 119
Speculaas & gevulde
speculaas — 114
Sticky toffee pudding — 103
Stroopkoekjes — 131
Taaitaai — 115
Tulband met cranberry's
— 107
Banketkrans — 129
Basis notenkaasje — 12

Bearnaisesaus — 89
Bier — 57, 119
Bietensoep met fleurige
filocrackers — 37

Bijgerechten

Aardappeltoefjes — 83
Bearnaisesaus — 89
Chili-olie — 88
De lekkerste aardappelpuree
— 85
Gemasseerde boerenkool-
salade — 81
Linzenschotel met
geroosterde groenten — 87
Salieboter — 88
Bloemkool — 67
Boerenkool — 27, 81
Bomvolle borrelplank — 27
Brosse chocoladekoekjes — 137
Bulgur-kaasbollen — 11

C

Cantaloupe — 31
Cashewnoten — 11-12, 14, 27, 59
Champignons — 77
Chili-olie — 88
Chocolade — 127, 137, 139
Chocoladesalami — 127
Cognac — 75
Courgette — 13, 21
Courgette zoetzuur — 13
Courgettetartelettes — 21
Couronne de Noël — 117
Cranberry's — 67, 109, 117
Curious cured carrot — 23

D

Dadels — 103
De lekkerste aardappelpuree — 85

Deegrecepten

Korstdeeg — 50
Pastadeeg — 50
Gnocchi — 51

Drankjes

Evergreen dennenelixer — 95
Hete vlier — 92
Kerstig saffraandranksje — 94
Mulled cider — 93
Druiven — 27, 59

E

Edelgist — 14, 63
Evergreen dennenelixer — 95

F

Feestelijke gevulde pompoen met
pecannoten — 55
Feeststol met spijs tot het
eind! — 109
Frambozen — 132
Fruitige tartaar met engelenhaar — 31

G

Garganelli — 61
Gebakken amandel-cashewkaasje — 12
Gebakken knoflooktofu in
bierbouillon — 57
Gemasseerde boerenkoolsalade — 81
Gepofte-knoflooksoep met croutons
— 43
Geroosterde worteltjes met ras el
hanout-tofu — 65
Gestempelde anijskoeken — 136
Gnocchi — 51
Gnocchi met zuurkoolsaus en druiven
— 59
Granaatappel — 65, 67
Groene garganelli in zalvige saus — 61

H

Handpasteitjes — 25
Haver(melk) — 37, 43, 49, 75, 83, 85, 103,
109, 111, 117, 119, 123, 141
Hete vlier — 92

Hoofdgerechten

Feestelijke gevulde pompoen
met pecannoten — 55
Gebakken knoflooktofu in
bierbouillon — 57
Geroosterde worteltjes met
ras el hanout-tofu — 65
Gnocchi met zuurkoolsaus en
druiven — 59
Groene garganelli in zalvige
saus — 61
Juwelenrijst met hele
geroosterde bloemkool — 67
Koolmoten met pepersaus — 75
Polenta met geroosterde
paddenstoelen — 49
Porcini-notenpasta met
salieboter — 63
Saffraanrisotto met
geroosterde groenten — 71
Seitan Wellington met
jus — 77
Seitan-'rosbief' — 73

Seitan-stoofpie — 69
Truffelpasta met rodewijn-
saus — 53

I _____
Ijstaart Etrusco — 139

J _____
*Juwelenrijst met hele
geroosterde bloemkool* — 67

K _____
Kaasplankje & Borreltijd
Basis notenkaasje — 12
Bomvolle borrelplank — 27
Bulgur-kaasbollen — 11
Courgette zoetzuur — 13
Courgettetartelettes — 21
Curious cured carrot — 23
Gebakken amandel-cashew-
kaasje — 12
Handpasteitjes — 25
Knolselderijham — 19
Misozuke — 14
Rillettes van oesterzwam — 15
Tomatenpeperoni — 18
Vegan strooiparmezana — 14

Kappertjes — 23, 27
Kastanjechampignons — 55, 63, 69
Kersen-amandel-shortbreadtaartje
— 101
Kerstig saffraandrankje — 94
Kikkererwten — 81, 83, 133
Knolselderij — 19, 33, 39, 69
Knolselderij-scallops — 33
Knolselderijham — 19
Knolselderijtartaar met zeekraal — 39
Kokos(melk) — 65, 103, 105, 107,
139, 141
Koolmoten met pepersaus — 75
Korstdeeg — 50
Krenten — 109, 119

L _____
Lauwwarme gegrilde-peersalade
— 35
Linzen — 87
*Linzenschotel met geroosterde
groenten* — 87
Linzer koekjes — 132
Luxe broodjes — 123

M _____
Macadamia's — 12
Mango — 31
Marsepein & amandelspijs — 110
Miso — 14, 81
Misozuke — 14
Mulled cider — 93

O _____
Oesterzwammen — 15, 39, 41, 71

P _____
Paddenstoelpasteitjes — 45
Panforte — 125
Paprika — 13, 61, 71
Passievrucht — 99
Passievruchttrifle — 99
Pastadeeg — 50
Pecan pie — 105
Pecannoten — 35, 55, 105
Peperkoekhuis-tulband — 111
Pistachenoten — 117, 127, 137, 139
*Polenta met geroosterde
paddenstoelen* — 49
Pompoen — 55
Porcini — 39, 63
Porcini-notenpasta met salieboter — 63
Portobello — 49

Q _____
Quinoa — 55

R _____
Rijstmelk — 99, 111
Rillettes van oesterzwam — 15
Rode biet — 19, 37
Roodlof — 35, 59
Rozijnen — 109, 111, 117, 119

S _____
*Saffraanrisotto met geroosterde
groenten* — 71
Salieboter — 88
Seitan Wellington met jus — 77
Seitan-'rosbief' — 73
Seitan-stoofpie — 69
Sherry — 75
Shiitake — 49
Sinaasappel — 103, 107, 109, 117, 125, 139
Snelle oliebolletjes — 119

Soja(melk) — 25, 39, 49, 81, 89, 110, 119,
123, 139
Speculaas & gevulde speculaas — 114
Spinazie — 55
Sticky toffee pudding — 103
Stroopkoekjes — 131

T _____
Taaitaai — 115
Tahini — 11
Tofu — 14, 57, 65
Tomatenpeperoni — 18
Truffelpasta met rodewijnsaus — 53
Tulband met cranberry's — 107

V _____
Vegan cream cheese — 12, 21, 23
Vegan parmezana — 14, 49, 53, 59, 61
Vegan strooiparmezana — 14
Veggie-saladecocktail — 41
Venkel — 13, 87
Vijgen — 125, 127
Vlierbes — 92

Voorgerechten
Bietensoep met fleurige
filocrackers — 37
Fruitige tartaar met engelenhaar — 31
Gepofte-knoflooksoep met
croutons — 43
Knolselderij-scallops — 33
Knolselderijtartaar met
zeekraal — 39
Lauwwarme gegrilde-peersalade
— 35
Paddenstoelpasteitjes — 45
Veggie-saladecocktail — 41

W _____
Walnoten — 12, 39, 63, 88, 111, 127, 137
Wijn — 15, 53, 69, 71, 73, 77, 89
Wortels — 23, 61, 65, 69, 87

X _____
Xanthaangom — 99, 107, 110

Z _____
Zeekraal — 33, 39, 41, 71



Very Merry Vegan December is het boek voor vegans, vega's, flexi's en... eigenlijk iedereen die in december op zoek is naar culinaire inspiratie.

Want iedereen heeft in deze gezellige maand wel een keer gasten aan tafel die plantaardig willen eten. En wie eenmaal de recepten van Maartje Borst heeft ontdekt, heeft gelijk een geweldig voornemen voor het nieuwe jaar! **Hét** vegan kerstboek om vaker uit te koken en cadeau te geven.

Dit boek bevat de lekkerste recepten uit Maartje's eerdere boeken Elke dag Feest en Taart ende Koeck.



**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

