

Anijs-Amandelvijgenworst

(bijvoorbeeld voor bij de Saint Agur of de Bleu d'Auvergne)

2 eetlepels anijspoeder (poeder om anijsmelk te maken)
1 eetlepel anijszaad, fijngestampt in de vijzel
2 eetlepels amandelschaafsel, geroosterd
250 gram gedroogde vijgen, steeltjes eraf gehaald
1 eetlepel rum
100 gram witte chocola
snuf zout

keukenmachine
bakpapier

Doe amandelen, 1 eetlepel anijspoeder, anijszaad, rum, zout en vijgen in de keukenmachine en maal alles fijn. Je moet de machine af en toe even helpen want het is een stugge massa. Smelt ondertussen de witte chocola au bain-marie. Doe het mengsel in een kom, doe er de gesmolten chocola bij en meng met je handen om er vervolgens een worst van te vormen. Strooi de rest van het anijspoeder op het aanrechtblad en rol de worst erdoor. Zorg dat alle kanten voorzien zijn van het poeder. Leg de worst nu op het bakpapier en rol hem zo strak mogelijk op. Draai de uiteinden goed dicht zoals bij een ingepakt snoepje. Laat een paar dagen rusten in de koelkast. Snij de anijs-amandelvijgenworst in hele dunne plakjes en serveer hem bij een zachte blauwe aderkaas.

Artisjokharten gemarineerd

Maak deze borrelhap het liefst een dag van tevoren.

2 blikken artisjokharten, zorg hierbij wel voor een goede kwaliteit
(te verkrijgen bij de delicatessenwinkel)
halve rode peper, fijngesneden
geraspte schil van een halve citroen
1 teen knoflook, fijngesneden
flinke scheut olijfolie
zout en peper

Maak in een kom een mengsel van olijfolie, rode peper, citroenrasp, knoflook, zout en peper.
Spoel de artisjokken goed af en knijp er zo voorzichtig mogelijk al het vocht uit. Snij de artisjokken doormidden of in kwarten, afhankelijk van de grootte, en doe ze in de kom. Schep alles goed door elkaar en laat het rustig een dag in de koelkast marinieren.





Apéritif



Aalbessen-kruimeltaart met Amandelspijs

200 gram aalbessen
150 gram tarwebloem
75 gram boter
75 gram suiker
amandelspijs, van bladzijde 145
50 gram gemalen kokos
1 glas wodka met daarin 1 eetlepel
suiker opgelost

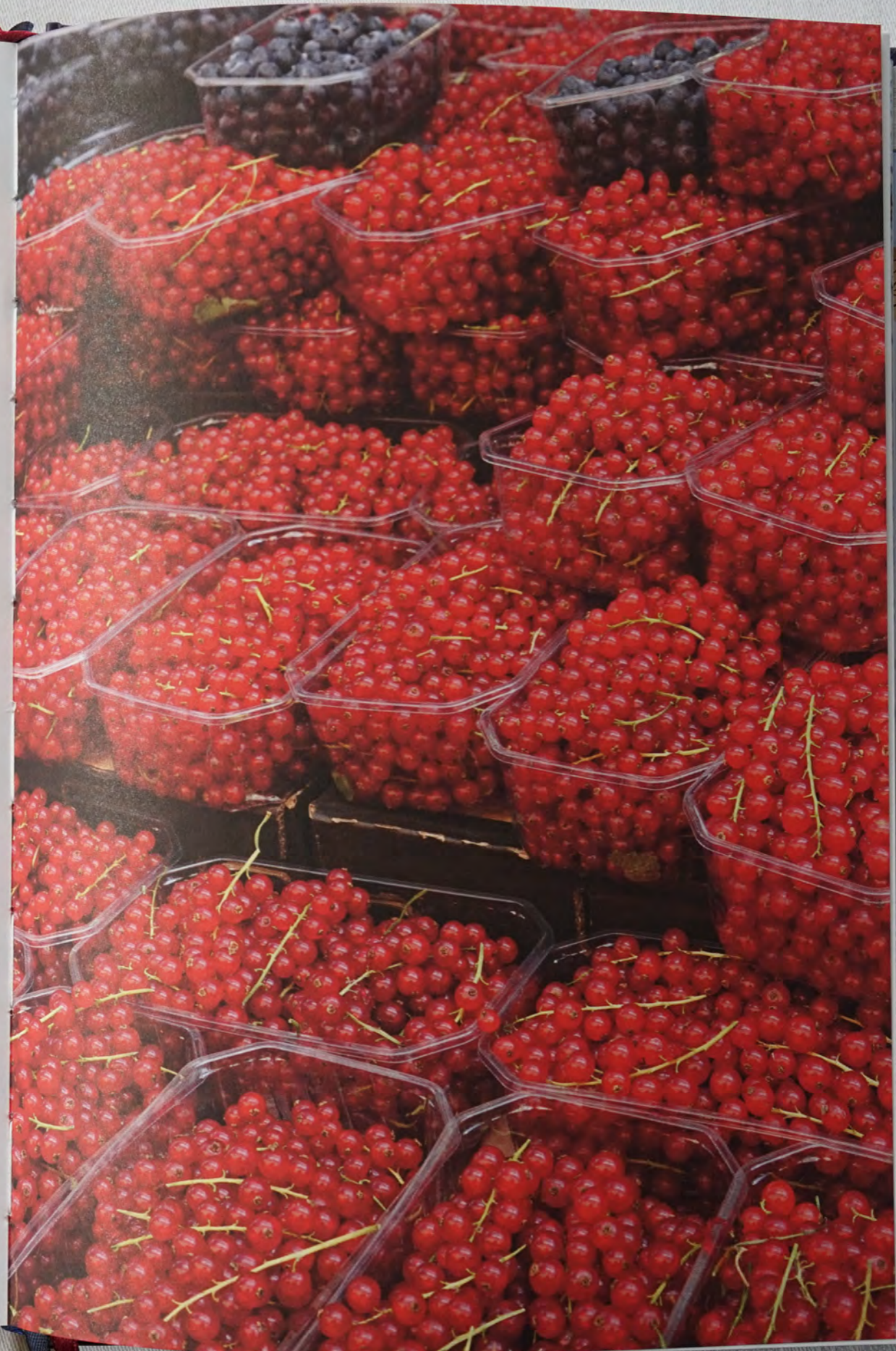
ovenschaal van ongeveer 20 cm
doorsnee

Ris de bessen van de stelen en laat ze
minstens 1 uur marinieren in de wodka.
Hoe langer hoe beter; het kan ook al een
dag van te voren.



Verwarm de oven voor op 180 graden.
Beboter de ovenschaal. Doe bloem,
suiker, kokos en boter in een kom en wrijf
alles met je vingers goed door elkaar tot
er een kruimelig deeg ontstaat.
Druk de helft van het deeg in de
ovenschaal als een bodem en leg
de uitgelekte aalbessen er bovenop.
Verkruimel de amandelspijs erover en
bestrooi met de rest van het deeg.
Schuif de schaal in de oven en bak de
aalbessen-kruimeltaart ongeveer 30
minuten, tot hij goudbruin gekleurd is.

De wodka heeft nu de smaak van de
aalbessen opgenomen en kan gebruikt
worden als een soort siroop; lekker met
spritwater en een ijsblokje.





À Noël

Mistletoe

De mistletoe of maretak staat symbool voor liefde en vrede en past daarom zo goed bij Kerstmis.

Ik maak deze mistletoe met materialen uit de kringloopwinkel: een oude parelketting, een plastic bloem en groene stof.

Knip de bloemtoppen van de plastic stelen. Strijk dubbelzijdige vliesofix op de helft van de groene stof, vouw hem dubbel en strijk aan elkaar vast. Hiermee wordt het steviger en het voorkomt dat de stof gaat rafelen als je erin knipt.

Knip er nu meerdere bladeren uit in de vorm van het mistletoeblad maar knip ook een dun reepje mee. Hiermee bind je met groen draad de bladeren vast aan de uiteinden van de plastic stelen.

Haal de parelketting uit elkaar, rijg iedere keer één of twee parels aan elkaar en knoop ze vast in de oksels van de stelen.

Mooi als versiering op de kersttafel of traditioneel hangend boven de deur, zodat er gezond kan worden.

Kersttafel

Klimop is overal te vinden en meestal in overvloed. Probeer een zo lang mogelijke tak te bemachtigen. Zelf heb ik klimopbladeren van ijzer ergens op de kop getikt en goud geverft maar je kunt ook makkelijk een paar echte bladeren goud verven en die los op tafel erbij leggen.





Abrikozentaart met een vleug lavendel

1 kilo abrikozen
1 eetlepel citroensap
300 gram tarwebloem
150 gram basterdsuiker
60 gram suiker
175 gram boter
snuf kaneelpoeder
1 eierdooier
1 lavendeltakje, de bloemen eraf gerist

taartvorm van ongeveer 24 cm doorsnee
steekvorm

Meng in een kom bloem, basterdsuiker, kaneelpoeder, boter en de eierdooier. Kneed alles tot een samenhangende bal en laat minstens een half uur in de koelkast rusten.

Maak ondertussen de vulling: breng een pan water aan de kook met het citroensap, doe de abrikozen erbij en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Zet een vergiet op een andere pan, haal met een schuimspaan de abrikozen uit het water en doe in de vergiet. Laat ze uitlekken en afkoelen. Je kunt nu heel makkelijk het vel van de vrucht halen, halveer ze en haal de pit eruit. Breng het opgevangen kookvocht samen met de abrikozen, de lavendelbloemen en de suiker aan de kook.

Laat het nog ongeveer 10 minuten op het vuur staan om in te dikken.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Beboter de vorm, strooi er wat bloem in, draai rond, zodat alle boter bedekt is met wat bloem en klop het overtollige eruit. Bestuif het aanrecht of de keukentafel met bloem, rol tweederde van het deeg uit tot een ronde lap van ongeveer een halve centimeter dik en vul de taartvorm hiermee. Vul de taartbodem met het abrikozenmengsel, rol de rest van het deeg uit, steek er vormen uit en versier hiermee de taart. Schuif zo'n 30 tot 40 minuten in de oven, tot het deeg mooi goudbruin kleurt.