

# Mijn Feestdagen



Foto omslag:

Chili hotdog, blz. 99, Cheesecake met kruidnoten, blz. 141,

Hartjessalade, blz. 25, Advocaattiramisu, blz. 163,

Haringsalade met rode biet, blz. 77, Rood-Wit-Blauw donuts, blz. 68



# Mijn Feestdagen

Teun van Buuren



Like, volg en deel  
Check hier alle nieuwtjes, feitjes  
en wanneer er een nieuw boek uitkomt:



[www.facebook.com/Teun-van-Buuren-Kookboeken-103296674409151/](https://www.facebook.com/Teun-van-Buuren-Kookboeken-103296674409151/)



[www.instagram.com/teunvanbuurenkookboeken/](https://www.instagram.com/teunvanbuurenkookboeken/)



[www.teunvanbuurenkookboeken.nl](http://www.teunvanbuurenkookboeken.nl)  
of scan in via de QR code



[info@teunvanbuurenkookboeken.nl](mailto:info@teunvanbuurenkookboeken.nl)



of kijk eens op



[www.mijnbestseller.nl/shop/index.php/catalogsearch/result/?q=Teun+van+Buuren](http://www.mijnbestseller.nl/shop/index.php/catalogsearch/result/?q=Teun+van+Buuren)  
waar mijn hele serie boeken te koop is

Mijn Feestdagen

© Teun van Buuren Kookboeken "Rotterdam, november 2021"

ISBN: 9789403635958

## Eerder uitgeven boeken



Mijn Soepen en Sauzen (2019)  
(ISBN:9789463866187)



Mijn Hollandse Keuken (2020)  
(ISBN:9789463989138)



Mijn Buiten Keuken (2020)  
(ISBN:9789403605463)



Mijn Italiaanse Keuken (2021)  
(ISBN: 9789403620183)

*(Kijk op blz. 23 naar een paar foto's  
van gerechten van de eerder uitgegeven boeken)*

**Volgende boek dat zal verschijnen:**  
*"Mijn Burgers"*  
*(kijk voor verdere info op blz. 110)*





# Inhoud

## Voorwoord

*Blz. 8*

\*\*\*

## Januari / Februari

*(Nieuwjaarsdag / Valentijnsdag / Chinees Nieuwjaar)*

*Blz. 9*

\*\*\*

## Maart / April

*(Suikerfeest / Pasen / Koningsdag)*

*Blz. 34*

\*\*\*

## Mei / Juni

*(Bevrijdingsdag / Moederdag / Pinksteren / Vaderdag / Sint Jansdag)*

*Blz. 58*

\*\*\*

## Juli / Augustus

*(Independence Day / Quatorze juillet / Gronings ontzet)*

*Blz. 94*

\*\*\*

## September / Oktober

*(Soekot / Leidens ontzet / Alkmaars ontzet / Woerdense markt)*

*Blz. 114*

\*\*\*

## November / December

*(Thanksgiving Day / Sinterklaas / Kerst / Oudjaarsdag)*

*Blz. 132*

\*\*\*

## Begrippen & Afkortingen

*Blz. 172*

\*\*\*

## Index

*Blz. 174*



# Voorwoord

Beste lezers en lezeressen,

Voor u ligt het vijfde deel van mijn kookboeken serie "Mijn Feestdagen" een kookboek waarin we vanaf januari tot december, 22 landelijke, lokale en internationale feestdagen beschreven hebben.

We starten natuurlijk met 1 januari Nieuwjaarsdag dan in februari Valentijnsdag, van Pasen tot Pinksteren, van Koningsdag tot Quatorze julliet en van het Sinterklaasfeest tot Oudjaarsdag.

In het boek komen we dus allemaal feestdagen tegen waar we heerlijk bij kunnen gaan koken, eten en drinken. Kortom de feestdagen kunnen met dit boek alleen maar fantastisch worden

Ik hoop dat iedereen met "Mijn Feestdagen" aan de slag gaat, en dat het onvergetelijke dagen gaan worden.

Fijne feestdagen, veel plezier, succes en eet smakelijk.



Teun van Buuren.



# Januari-Februari



1/1 Nieuwjaar  
(Blz. 10)

14/2 Valentijnsdag  
(Blz. 19)



# 新年快樂

Happy Chinese New Year

Chinees Nieuwjaar  
(valt tussen 22 januari  
en 19 februari, Blz. 28)

# Nieuwjaar

Nieuwjaar is de dag waarop het begin van het nieuwe jaar wordt gevierd. In de westerse wereld is dit op 1 januari, in andere culturen vaak op andere data. Bij deze viering zijn wederzijdse gelukwensen en goede voornemens gebruikelijk. In Kiribati wordt als eerst het nieuwe jaar in geluid, in Nederland is het dan 11:00 uur op 31 december, als laatste mag er in de Midway in de Verenigde Staten nieuwjaar vieren, in Nederland is het dan 12:00 uur op 1 januari.

We starten in het boek met het eerste feestdag van het jaar en met de volgende gerechten:

- 🍷 Goud & Nieuwjaars cocktail
- 🍷 Ham/Kaasrolls
- 🍷 Limocello cocktail
- 🍷 Mini saucijzenbroodjes met kip
- 🍷 Omeletrolletjes
- 🍷 Pasteitjes met eierragout
- 🍷 Risottoballetjes met mozzarella
- 🍷 Wrapspiesjes



# Limoncello Cocktail (v)

**Ingrediënten:** *(voor 4 glazen)*

280 ml Limoncello  
1 Citroen of limoen  
Champagne of Prosecco, gekoeld



**Materiaal:**

4 Champagne glazen

**Werkwijze:** *(per glas)*

- 🍏 Snij 1 schijfje citroen of limoen, en snij het in, zodat ze aan het glas blijven hangen.
- 🍏 Schenk 1 deel Limoncello *(1 deel = 70ml)* in een champagneglas.
- 🍏 Vul het glas aan met champagne of prosecco.
- 🍏 Steek een schijfje citroen aan het glas.

*Tip; Vervang de champagne of prosecco voor tonic.*



# Wrap-spiesjes

## Ingrediënten:

250 gr Monchou, 150 gr Gerookte zalm, 150 gr Salami, plakjes  
150 gr Kipfilet, plakjes, 150 gr Boursin kruiden en knoflook  
6 Tortillawraps, 1 IJbergsla, krop, Lange satéprikkers, Aluminiumfolie



## Materiaal:

1 koksmees, 1 snijplank  
en een lepel

## Werkwijze:

- 🍏 Neem 2 wraps en besmeer ze met een lepel met monchou, zodat de hele wraps bedekt is met een dun laagje monchou. Leg er 2 blaadjes ijsbergsla per wrap op, en leg op de sla 2½ plakjes gerookte zalm, en rol nu de wraps op en verpak ze stevig in een stuk aluminiumfolie.
- 🍏 Neem weer 2 wraps en besmeer ze nu met een lepel met boursin, zodat de hele wraps bedekt is met een dun laagje boursin. Leg er 2 blaadjes ijsbergsla per wrap op, en leg op de sla 4 plakjes kipfilet, en rol nu de wraps op en verpak ze stevig in een stuk aluminiumfolie.
- 🍏 Meng nu het restant van de boursin met de monchou door elkaar.
- 🍏 Neem nogmaals 2 wraps en besmeer ze nu met een lepel met boursin/monchou mengsel, zodat de hele wraps met een dun laagje bedekt is. Leg er 2 blaadjes ijsbergsla per wrap op, en leg op de sla 4 plakjes salami, en rol nu de wraps op en verpak ze stevig in een stuk aluminiumfolie.
- 🍏 Leg de 6 rollen u voor 1 uur in de koelkast.
- 🍏 Neem de rollen en verwijder het aluminiumfolie en snij de rollen in plakken van ongeveer een vinger dikte.
- 🍏 Rijg nu 5 verschillende wraprolletjes aan een prikker.

# Goud en Nieuwjaarscocktail (v)

Ingrediënten: *(voor 1 glas)*

30 ml Smirnoff Vodka Gold

30 ml Appelsap *(niet troebel)*

30 ml Champagne

Sap van een kwart Limoen

Caribbean Gold Rietsuiker

Materiaal:

4 glazen, 1 shaker

Werkwijze:

- 🍷 Maak de rand van je glas vochtig met een limoentje. Doop nu je glas in een klein bordje met de rietsuiker voor je rimrandje\*.
- 🍷 In een shaker met ijs voeg je achtereenvolgens 1 deel Smirnoff Vodka Gold, 1 deel appelsap en het sap van een kwartje van een limoen. Even shaken en uitschenken in je glas.
- 🍷 Hierna aftoppen met champagne. Even voorzichtig kort roeren met een rietje voor de smaak en je hebt een Goud & Nieuw nieuwjaarscocktail.
- 🍷 Het feest kan beginnen. Proost!



\* Zie begrippenlijst blz. 172 voor beschrijving

# Pasteitjes met eierragout

## Ingrediënten:

250 gr Champignons  
30 gr Peterselie  
15 gr Bloem  
12 gr Boter  
250 ml Slagroom  
3 el Kerriepoeder  
1 el Roomboter  
8 Pasteibakjes  
6 Middelgrote eieren  
1 Ui  
1 Prei  
Kippenbouillontablet,  
Chilisaus



## Materiaal:

1 pan, 1 koksmes, 1 snijplank, 1 garde en een spatel

## Werkwijze:

- 🍏 Neem een pan de eieren zet de eieren net onder water, kook de eieren in 8 minuten hard, spoel ze daarna af met koud water. Pel de eieren en snij ze eerst in grove stukjes. Van 1 cm groot.
- 🍏 Maak de ui schoon en snipper hem fijn, maak de champignons schoon en snij er halve plakjes van, maak daarna de prei schoon snij het in halve ringen en was ze in een bolzeef onder koud water af.
- 🍏 Neem een pan, smelt daarin de boter en fruit ze een minuut, voeg dan de champignons en prei toe, voeg er wat zout en peper en kerriepoeder aan toe, voeg de bloem toe, maak het al roerend gaar, neem de pan van de hittebron voeg de slagroom toe, roer alles even goed door elkaar met een garde, zet de pan terug op de hittebron roer evt. de klontjes eruit terwijl alles zachtjes aan de kook komt, voeg er een bouillontabletje en wat chilisaus (*naar smaak*) aan toe.
- 🍏 Bak de pasteibakjes in oven op 175°C 8 minuten lang.
- 🍏 Voeg de eistukjes er aan toe, vul de pasteibakjes.



# Omeletrolletjes

## Ingrediënten:

250 gr Monchou,  
100 gr Gerookte zalm  
100 gr Schouderham,  
75 ml Slagroom  
6 Eieren,  
1 Kropsla  
Zout/ peper/ Italiaanse kruiden,  
Aardappelzetmeel  
Klontje boter



## Materiaal:

1 bekken\*, 1 koekenpan, 1 snijplank, 1 koksmes, aluminiumfolie, plasticfolie en een garde

## Werkwijze:

- 🍷 Kluts met een garde 3 eieren met wat zout, peper, italiaanse kruiden, een scheut room en 1 tl aardappelzetmeel door elkaar.
- 🍷 Zet een koekenpan op een middelmatige hittebron en laat het klontje boter smelten, voeg dan de geklutste eieren toe en bak een grote omelet, als de bovenkant droog is kiep de omelet dan voorzichtig op een groot bord.
- 🍷 Herhaal dit nog een keer met de 3 overgebleven eieren.
- 🍷 Snij nu de gerookte zalm en de schouderham in reepjes.
- 🍷 Verdeel de monchou over de twee omeletten en smeer het dun uit, was een aantal blaadjes kropsla, dep ze droog met een stuk papier en leg ze op de monchou, verdeel op 1 omelet de zalmreepjes en op de andere de ham reepjes, en rol de omeletten nu op.
- 🍷 Neem een rol omelet leg deze op een stuk plasticfolie en rol het folie om de omeletrol, pak nu een stuk aluminiumfolie en rol deze strak om de rol heen, draai het aan de beide beiden goed dicht, doe dit nog een keer met de tweede rol.
- 🍷 Leg de beide ingepakte rollen in de koelkast voor 1½ uur.
- 🍷 Verwijder nu de folie en snij nu plakken van een vingerdikte van de rol af.

\* Zie begrippenlijst blz. 172 voor beschrijving

# Mini saucijzenbroodjes met kip



## Ingrediënten:

- 4 el Zoete chilisaus
- 4 el Tomatenketchup
- 4 plakjes Bladerdeeg
- 4 Kipsaucijzen
- 1 middelgroot Ei

## Materiaal:

- 1 pan, 1 snijplank, 1 koksmes,
- 1 kwastje, 1 schaalte
- en een oven met bakplaat

## Werkwijze:

- 🍏 Zet een pan met water op een hittebron, breng het water aan de kook, zet de pan van de hittebron en voeg de kipsaucijzen hier aan toe, laat de saucijzen ongeveer 15 minuten wellen.
- 🍏 Ontdooi de vier bladerdeeg plakjes, meng in een schaalte de chilisaus en tomatenketchup door elkaar (*gebruik bijvoorbeeld de zoete chilisaus en tomatenketchup zoals deze beide sauzen beschreven staan in "Mijn Soepen & Sauzen" boek*). Besmeer met een kwastje en het chilisaus/ketchupmengsel de bladerdeegplakjes.
- 🍏 Verwarm de oven voor op 200°C
- 🍏 Droog de saucijzen met een stuk keukenpapier, leg ze op de ingestreken bladerdeegplakken, smeer de saucijzen ook in met het mengsel.
- 🍏 Rol het bladerdeeg nu om de saucijzen heen en leg ze op een bakplaat. Bestrijk de saucijzenbroodjes met wat ei.
- 🍏 Bak de saucijzenbroodjes in 25 minuten goud/bruin af.
- 🍏 Snij de broodjes in vieren, zodat je 16 mini saucijzenbroodjes hebt.

# Risottoballetjes met mozzarella (v)

## Ingrediënten:

500 ml Zonnebloemolie  
400 ml Water  
200 gr Risottorijst  
150 gr Bloem  
75 gr Parmezaanse kaas (*geraspt*)  
1 tl Italiaanse kruiden  
3 Eieren  
1 Groentebouillontablet  
1 zakje Minibolletjes mozzarella (*kaas, 150 gr*)  
1 pakje Paneermeel

## Materiaal:

1 pan, 1 weegschaal  
en een frituurpan

## Werkwijze:

- 🍎 Breng 400 ml water met de rijst aan de kook.
- 🍎 Roer om en voeg het bouillontablet toe. Roer door, zet het vuur laag en laat de rijst met de deksel op de pan in 10 minuten bijna gaar worden.
- 🍎 Roer af en toe om, om aanbakken te voorkomen. Laat met de deksel op de pan 1 uur afkoelen.
- 🍎 Meng de rijst met de Parmezaanse kaas, 1 ei en de kruiden en breng op smaak met peper en zout.
- 🍎 Verdeel de rijst in 20 gelijke porties. Neem een portie rijst en rol deze met vochtige handen om de bolletjes mozzarella. Zorg dat de rijst de mozzarella volledig omhult.
- 🍎 Klop de 2 overige eieren los. Rol de balletjes door de bloem, vervolgens door het ei en daarna door het paneermeel.
- 🍎 Verhit de olie in een grote pan en frituur de balletjes in 2 porties in 5 minuten rondom bruin. Laat uitlekken op keukenpapier.



*Tip: Je kunt de balletjes een paar uur van tevoren maken. Bewaar ze afgedekt in de koelkast en frituur vlak voor het serveren.*



# Ham-kaasrolls

## Ingrediënten:

270 g vers Bladerdeeg  
4 plakken Jong belegen kaas  
4 plakken Yorkham  
3 el Honing mosterd saus

## Materiaal:

1 springvorm of ovenschaal met bakpapier.

## Werkwijze:

- 🍷 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 🍷 Bekleed de springvorm of ovenschaal met bakpapier.
- 🍷 Rol het bladerdeeg uit en verdeel achtereenvolgens de kaas, ham en honing-mosterdsaus erover. Rol het deeg vanaf de lange kant op tot een rol en snijd deze in plakken van 3 cm dik.
- 🍷 Verdeel de plakken met de snijkanten naar boven over de bodem van de springvorm. Laat tussen de rollen 2 cm ruimte vrij. Bak de ham-kaasrolls in het midden van de oven in ca. 30 minuten goudbruin en gaar.

