

Inhoud

Inleiding	7
SNACKS	9
HOOFDGERECHTEN	35
BIJGERECHTEN	65
LEFTOVERS	89
GEBAK	113
DESSERTS	141
Register	169



Inleiding

Ooit hadden vegan thuishokks weinig mogelijkheden met kerst. Tegenwoordig willen steeds meer mensen plantaardig eten proberen, waardoor supermarkten en levensmiddelenleveranciers een royale keus bieden aan alternatieven voor de gebruikelijke ingrediënten zoals vlees, vis of zuivel. Deze speciaal hiervoor ontwikkelde recepten doen eer aan de rijke verscheidenheid aan beschikbare winterse groenten en fruit, noten, pitten en zaden, peulvruchten, granen en pasta, zodat je absoluut kunt genieten van alle overvloedige en luxe genoegens van de feestdagen.



Aan ieder aspect van het koken rondom Kerstmis is gedacht, van knabbels tot drankjes, van hoofdgerechten tot passende bijgerechten en van desserts tot gebak dat de show steelt. Er zijn zelfs inventieve ideeën voor restjes. Je kunt kiezen uit plantaardige varianten op kerstklassiekers die vergelijkbaar zijn met het origineel of zelfs lekkerder zijn. Er zijn spannende variaties op traditionele gerechten maar ook onverwacht verfrissende gerechten die net zo perfect zijn voor de kerstmaaltijd. Daarnaast zijn er makkelijke recepten voor feestelijke hapjes. Op deze manier kun je een tafel vol zetten met heerlijke verwennerijen en een heel gezelschap van eten voorzien. Zelfs eventuele verstokte vleeseters zullen gegarandeerd overtuigd worden door de vegan borrelhapjes!

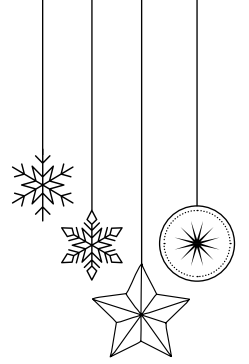
Veel van deze recepten kun je van tevoren bereiden, waardoor je minder stress hebt tijdens het koken en meer tijd kunt doorbrengen met familie en vrienden op de dag zelf. Zorg er wel

voor dat je genoeg ruimte vrijmaakt in de vriezer (het is in ieder geval een geschikt moment om de inhoud van je vriezer te bekijken). Zet wat vriezerbestendige bakjes met deksel klaar. In sommige recepten in het hoofdstuk 'Restjes' wordt creatief gebruik gemaakt van wat overblijft van de hoofd- en bijgerechten in het boek. Het betekent dat je twee-in-een-maaltijden kunt bereiden zonder extra inspanning. Het hoofdstuk 'Gebak' bevat recepten voor eetbaar lekkers om cadeau te doen. Ook zijn ze ideaal om je koektrommel te vullen om hongerige logés tevreden te stellen, of om ze te voorzien van een leuke activiteit tijdens de stillere periode tussen kerst en oud & nieuw.

Met deze verscheidenheid aan indrukwekkende recepten, fantasierijke ideeën en onschatbare inspiratie om uit te putten gedurende de feestdagen ben je verzekerd van een zeer (vrolijke) vegan kerst!



Dit romige en licht kruidige alternatief voor eierpunch, de klassieke Engelse kerstcocktail, is lichter en eenvoudiger snel in elkaar te draaien. De cocktail kun je, om alles nog makkelijker te maken, een dag van tevoren maken. Als je alcohol gebruikt, roer die er dan vlak voor het serveren door.



Kokospunch

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

400 ml (1 blik) kokosmelk
500 ml plantaardige
melk naar keuze, maar
bij voorkeur haver- of
amandelmelk
75 g ahornsiroop, of meer
naar smaak
1 tl vanille-extract
½ tl kaneel
¼ tl versgeraspte
nootmuskaat, plus extra
om te bestuiven
snuf kardemom
snuf zout
2 el bourbon (optioneel)
2 el witte rum (optioneel)
ijsblokjes, om erbij te serveren
(optioneel)

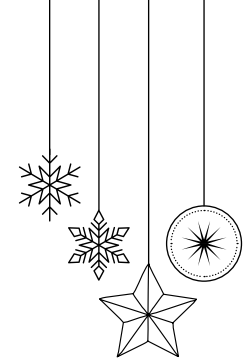
Meng alle ingrediënten samen in een blender tot een dikke, schuimige vloeistof. Koel de kokospunch in de koelkast en schenk hem daarna op ijs in glazen.

Of maak, bij wijze van alternatief, de vloeistof langzaam warm in een steelpan. Voeg een beetje meer ahornsiroop toe als je de voorkeur geeft aan een zoetere kokospunch. Schenk hem in mokken.

Rasp een beetje nootmuskaat boven de drankjes voordat je ze serveert.



Deze licht kruidige en knapperige balletjes, die zijn geïnspireerd op de Indiase uien-bhajis en groente-pakora's worden opgestapeld geserveerd, en zullen zeker snel met smaak opgegeten worden.



Kruidige fritters van courgette, wortel & rode ui

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

2 rode uien, geraspt
1 courgette, geraspt
1 wortel, geschrapt en geraspt
1 groene chilipeper, zaad verwijderd, fijngehakt
100 g kikkererwtenmeel
2 tl korianderpoeder
1 tl komijnpoeder
½ tl chilipoeder
½ tl kurkuma
1 tl zout
1 liter plantaardige olie, om in te frituren
vegan raita, om erbij te serveren (optioneel)

Meng in een grote kom alle ingrediënten, behalve de olie en raita. Kneed het groentemengsel met je handen tot het vocht uit de groenten met de bloem mengt tot een mooi dik beslag. Voeg indien nodig een beetje water toe, zodat het mengsel beter kan binden maar het is niet de bedoeling dat het beslag te dun wordt.

Verwarm de olie in een grote, hoge pan met dikke bodem of een frituurpan tot 180 °C (zorg ervoor dat er minstens 5 cm ruimte zit tussen de olie en de bovenkant van de pan). Laat een beetje beslag in de hete olie vallen, als de olie gaat bruisen is hij op temperatuur.

Gebruik twee eetlepels om balletjes te maken van het beslag. Laat per keer vier tot vijf balletjes voorzichtig in de hete olie glijden, bak ze 2 tot 3 minuten of tot ze helemaal goudbruin zijn, keer ze halverwege. Schep de *fritters* uit de pan en laat ze uitlekken op een bakplaat bekleed met keukenpapier. Leg de fritters in een bergje op een bord en serveer ze direct, desgewenst met vegan raita.

Dit gerecht heeft de smaken van de klassieke Griekse spinazietaart spanakopita maar je gebruikt kant-en-klaar korstdeeg in plaats van filodeeg. Maak hem in de vorm van een krans, zodat het een perfecte blikvanger op je kersttafel is.

Spinazie-abrikozenkrans

VOOR 6 PERSONEN



2 el olijfolie
2 uien, fijngesnipperd
4 tenen knoflook, zeer fijn
gehakt
250 g spinazieblaadjes,
geslonken, afgegoten
en meeste vocht eruit
geknepen (zie pag. 49)
50 g geroosterde
pijnboompitten
handvol dille, gehakt, plus
wat van de toppen ter
garnering
handvol bladpeterselie,
gehakt
fijne rasp van 1 biologische
citroen
50 g gewelde, gedroogde
abrikozen, grofgehakt
200 g zijdentofu
zout en peper
500 g kant-en-klaar vegan
korstdeeg
bloem, om te bestuiven
50 ml havermelk
50 g gemengd zwart en wit
sesamzaad

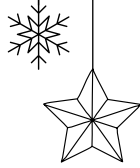
Verwarm de olijfolie in een grote koekenpan en bak de ui en de knoflook op matig vuur ongeveer 6 minuten.

Roer de geslonken spinazie erdoor en bak de groenten tot al het overtollige water is verdampt. Voeg de geroosterde pijnboompitten, dille, bladpeterselie, citroenrasp, grofgehakte abrikozen en zijdentofu toe, breng de vulling op smaak met zout en peper en meng goed door elkaar. Haal de pan van het vuur en laat de vulling afkoelen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier. Rol het deeg op een dun met bloem bestoven werkblad uit tot een rechthoek van 20 x 60 cm. Leg de rechthoek met een lange kant naar je toe, verdeel het spinaziemengsel gelijkmatig over het deeg en laat een rand van 1,5 cm vrij aan de lange kanten en een rand van 2,5 cm aan de korte kanten. Rol het deeg op vanaf de dichtstbijzijnde lange kant in een lange worstvorm, bestrijk de tegenover liggende lange kant met een beetje water en duw hem op de rol om hem dicht te maken. Leg de rol met de naad naar beneden, buig hem in een ring en duw de uiteinden op elkaar zodat je een deegcirkel krijgt.

Snijd de buitenrand van de ring in stukken ter grootte van een saucijzenbroodje, laat de binnenrand heel zodat je een nette op een krans lijkende vorm hebt. Leg de krans voorzichtig op de beklede bakplaat, bestrijk de krans rondom met de havermelk en bestrooi hem met het sesamzaad. Bak de krans 45 minuten tot hij goudbruin is. Haal uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Versier de krans met de dilletoppen, snijd hem in stukken en serveer.

Deze aardperen, die geïnspireerd zijn op het klassieke Franse gerecht pommes Anna, worden bereid in een mix van plantaardige boter en olijfolie. Het gerecht is een lichter alternatief voor dauphinoise en zit boordevol smaak dankzij de nootachtige aardse aardperen en de knoflookolie.



Aardperen met rozemarijn & knoflook uit de oven

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

750 g aardperen,
schoongeboend
sap van 1 citroen
50 ml olijfolie
6 tenen knoflook, in dunne
plakjes
4 takjes rozemarijn, alleen
de naaldjes
100 g plantaardige boter
zout en peper

Verwarm de oven voor tot 190 °C.

Snijd de aardperen in dunne plakken op een mandoline of met een zeer scherp mes. Besprenkel ze met het citroensap om verkleuring te voorkomen.

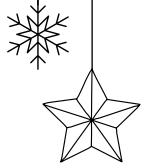
Vet een vierkante ovenschaal (23 x 23 cm) in met olijfolie. Maak in de ovenschaal laagjes van aardpeerplakjes met ertussen de knoflook, rozemarijn, het zout en de peper. Verdeel klontjes plantaardige boter over de aardpeerplakjes en sprenkel de olijfolie erover. Zorg dat deze ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn over de aardpeerlagen.

Duw, zodra je klaar bent met het maken van de laagjes aardpeer, zachtjes met je handen de bovenkant aan. Besprenkel de aardperen nog een laatste keer met olijfolie en strooi er nog wat zout en peper over. Bak de aardperen 45 minuten in de oven of tot de bovenkant bruin en knapperig is. Haal de aardperen uit de oven, snijd ze in punten en serveer ze.





Dit bijgerecht vol kleur en smaak past zeer goed bij de Aubergineterrine (zie pag. 38). Ook is hij lekker als hoofdgerecht tijdens een doordeweekse maaltijd. Het kan zijn dat je niet alle dukkah nodig hebt. Bewaar eventueel overgebleven dukkah in een luchtdicht afsluitbaar bakje en strooi hem over avocado op geroosterd brood of over hummus.



Geroosterde bloemkool met dukkah & granaatappelpitten

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 1 grote bloemkool, in middelgrote roosjes, bewaar de binnenste bladeren maar gooi de buitenste weg
- 2 el olijfolie, plus extra om te sprenkelen
- ½ tl kurkuma
- zout en peper
- 100 g granaatappelpitten
- kleine handvol bladpeterselieblaadjes, om erbij te serveren

dukkah

- 3 el sesamzaad
- 1 el korianderzaad
- 1 el venkelzaad
- 1 el komijnzaad
- 1 tl chilivlokken
- ½ el zeezoutvlokken
- ½ tl zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

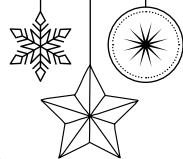
Leg de bloemkoolroosjes en de binnenste bloemkoolbladeren in een braadslede. Sprenkel de olijfolie over de bloemkool, strooi de kurkuma erover, breng op smaak met zout en peper en hussel om alles te mengen. Rooster de bloemkool 30 tot 40 minuten tot hij gaar en mooi verkleurd is, hussel de bloemkoolroosjes en bladeren halverwege de bereidingstijd.

Maak intussen de dukkah. Verwarm een grote koekenpan op matig vuur en rooster het sesamzaad, korianderzaad, venkelzaad en het komijnzaad ongeveer 5 minuten of tot hun geur vrijkomt en ze licht verkleuren.

Haal de koekenpan van het vuur, laat het zaad een paar minuten afkoelen en stamp het voorzichtig fijn met een stamper in een vijzel. Roer de chilivlokken, het zout en de peper erdoor.

Haal de bloemkool uit de oven zodra hij klaar is, strooi de dukkah, zoveel je wilt, erover, gevolgd door de granaatappelpitten en bladpeterselieblaadjes en serveer.

Dit recept is duidelijk afhankelijk van of je geroosterde aardappels overhebt, wat een zeldzame gebeurtenis zou kunnen zijn, want geroosterde aardappels zijn bij iedereen populair. Deze salade is echter zo verrukkelijk dat je zou kunnen besluiten wat extra aardappels te roosteren, uitsluitend om dit te maken!



Geroosterde-aardappelsalade met ingelegde ui

VOOR 4 PERSONEN

2 el olijfolie
1 el citroensap
2 tenen knoflook, geperst
500 g geroosterde aardappels
200 g slablaadjes,
bijvoorbeeld rucola of
waterkers
1 el kappertjes
handvol bladpeterselie-
blaadjes, gehakt
½ tl sumak (verkrijgbaar
bij grote en/of Turkse
supermarkten)
zout en peper

ingelegde ui

1 rode ui, in dunne ringen
100 ml vegan wittewijnazijn
1 el kristalsuiker
1 tl zout

Begin met de ingelegde ui. Meng in een zuurbestendige kom alle ingrediënten en laat ze 20 minuten intrekken.

Maak de dressing voor de geroosterde aardappels. Klop in een grote kom de olijfolie, het citroensap, de knoflook, een snuf zout en peper door elkaar.

Als je de aardappels weer knapperig wilt maken, kun je ze opnieuw bakken in de oven of in een beetje olijfolie in een koekenpan. Je kunt ze ook rechtstreeks uit de koelkast gebruiken.

Schep de geroosterde aardappels bij de dressing in de kom, voeg de slablaadjes, kappertjes en bladpeterselie toe en hussel.

Verdeel de ingelegde ui over de salade, bestrooi met de sumak en serveer.



Deze scones hebben genoeg smaak om er zonder iets erbij van te genieten, maar je kunt ze ook dik besmeerd met kerstchutney eten of serveren bij een soep. Ze zijn een welkome verwennerij in de rustige periode tussen Kerstmis en oud en nieuw. Je kunt de scones ook invriezen voordat je ze bakt. Iedere keer als je trek hebt in een hartige snack kun je ze rechtstreeks vanuit de vriezer bakken. Reken dan op 5 minuten extra baktijd.

Hartige scones

VOOR 12 STUKS

500 g bloem, plus extra om te bestuiven
150 g plantaardige boter, gekoeld, in blokjes
1½ el bakpoeder
1 tl zout
2 el edelgistvlokken
1 tl zoet gerooktpaprikapoeder
½ tl peper
½ tl chilivlokken
10 g bieslook, fijngehakt
200 ml havermelk, plus extra om te bestrijken

Doe de bloem en plantaardige boter in een grote kom, wrijf met je vingertoppen de boter door de bloem tot het mengsel op grof broodkruim lijkt. Roer het bakpoeder, zout, de edelgistvlokken, het gerooktpaprikapoeder, de peper, chilivlokken en bieslook door het bloemmengsel. Roer geleidelijk de havermelk erdoor en kneed het bloemmengsel met je handen tot een deeg. Leg het deeg op een dun met bloem bestoven werkblad en sla het met je handen tot een vierkant. Vouw het vierkant dubbel, vouw het deeg een keer naar links en sla het opnieuw plat tot een vierkant. Herhaal het vouwen en draaien een keer. Dit zorgt voor mooie dunne laagjes in de scones. Laat het deeg ongeveer 15 minuten rusten.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 2,5 cm. Bestuif het deeg met meer bloem als het plakkerig is. Rol of sla het deeg tot een rechthoek van 15 x 23 cm. Snijd het deeg in de lengte doormidden en in de breedte in drieën en maak zo zes vierkanten. Snijd ieder vierkant diagonaal in twee driehoeken.

Leg de scones op de beklede bakplaat, houd ruimte ertussen en bestrijk ze met havermelk. Bak de scones 20 minuten of tot ze goed gerezen en goudbruin zijn. Haal de scones uit de oven, leg ze op een rooster om af te koelen en serveer ze warm.





Kweeperen smaken heerlijk als ze gepocheerd zijn, net zoals peren in honing. Mik ze in een licht kruidige pudding en je hebt een prachtig dessert, waar plantaardige custard of plantaardige room perfect bij past. Je kunt de overgebleven siroop gebruiken voor pannenkoeken. Ook kun je een scheutje siroop in een flûte schenken en het glas afvullen met champagne. Dit recept is ook goed te maken met peren, alhoewel ze niet zo lang hoeven te worden gepocheerd. Zie het recept In wijn gepocheerde peren met pistachecrumble (zie pag. 149) voor aanwijzingen.



Kweeperenpudding

VOOR 6 PERSONEN

gepocheerde kweeperen

2 kweeperen, geschild en
gehalveerd
125 g kristalsuiker
500 ml water
schil van 1 biologische citroen
½ kaneelstokje
2 steranijs

pudding

75 ml amandelmelk
150 g plantaardige boter, op
kamertemperatuur, plus
extra om in te vetten
150 g fijne kristalsuiker
1 tl vanille-extract
150 g bloem
50 g amandelmeel
½ tl bakpoeder
snuf zout
1 tl kaneel
½ tl gemberpoeder
¼ tl nootmuskaat

Maak de gepocheerde kweeperen. Meng alle ingrediënten hiervoor in een middelgrote steelpan. Leg een vel bakpapier op de kweeperen om er zeker van te zijn dat ze ondergedompeld blijven. Breng het water aan de kook, draai het vuur lager en kook de kweeperen 1 uur zachtjes of tot ze roze en zacht zijn.

Haal de kweeperen uit de pan en leg ze apart, haal de citroenschil, het kaneelstokje en de steranijs eruit en kook de pocheervloeistof 20 minuten op hoger vuur of tot hij ingekookt en ingedikt is tot een siroop.

Maak de pudding. Verwarm de oven voor tot 160 °C. Vet een puddingvorm (inhoud 1 liter) in met olie.

Snij de klokhuizen uit de kweeperen, pureer in een blender twee kweeperhelften en de amandelmelk tot een gladde puree.

Klop de plantaardige boter en kristalsuiker licht en luchtig in een standmixer of in een grote kom met behulp van een elektrische handmixer of houten lepel. Spatel de kweeperenpuree en het vanille-extract erdoor.

Het recept gaat verder op de volgende pagina