

Glitter & glamour

De foodiesredactie gaat op chic, jij ook? Vier kerst in stijl met hippe manhattans, luxe kreeft en hemelse chocoladebombes - met glitters natuurlijk.



Manhattan 'Earl Grey'

★★★

Bereidingstijd: ca. 25 min.
Per portie: ca. 348 kcal 0 g eiwit
0 g vet 43 g koolhydraten

Ingrediënten voor 8 personen

1 tl Earl Grey theeblaadjes
250 g suiker
1 sinaasappel (biologisch)
400 ml whisky (niet rokerig)
480 ml rode vermout
16 druppels Angostura-bitter
ijsgruis
8 maraschinokersen
8 martiniglazen
8 cocktailprikkers

1 Schenk voor de theesiroop 250 ml kokend water over de theeblaadjes en laat ca. 10 minuten trekken. Zeef de thee en roer er de suiker doorheen. Laat de theesiroop helemaal afkoelen.
2 Was de sinaasappel met heet water en wrijf hem droog. Rasp met een zesteur lange sliertjes van de sinaasappelschil. Krul de sliertjes rond je vinger en leg ze direct in ijswater of kort in de diepvries om de krul te fixeren.
3 Meng per glas 50 ml whisky, 60 ml vermout en 2 druppels Angostura-bitter met 1 el theesiroop. Roer kort door met ijs tot de cocktail koud aanvoelt. Zeef de cocktail en schenk in het glas.
4 Prik de maraschinokersen op de cocktailprikkers. Garneer de cocktail met de sinaasappelkrullen en de prikkers.

Willemijn: “Begin of eindig je avond in stijl met een classy Manhattan met een twist. Deze cocktail op basis van whisky, vermout en bitters krijgt een speciale touch door de zelfgemaakte Earl Grey siroop. En wees gerust, je hoeft geen bartender te zijn om deze cocktail te kunnen maken.”



Foto's: Duncan de Fey, Foodstyling: Willem van der Kamp, Styling: Willemijn van der Kamp, Renée Conradi, Visagie: Anne Heesink, Kleding: Jansen-Noy Sevenum, Services etc.: Wim Pollmann (services.nl), Fonq (fonq.nl), eigen collectie

Willem: *“Op de markt of bij de visboer zijn in december verse coquilles te bestellen. Het frisse van dille en komkommer doet het fantastisch bij de zachtzoete sint-jakobsschelpen. Nog een kleine tip: gebruik een paletmes om de schelpen te openen.”*

Coquille met grapefruit en groenetheedressing

★★★

Bereidingstijd: ca. 40 min.

Per portie: ca. 126 kcal 4 g eiwit

11 g vet 3 g koolhydraten

Ingrediënten voor 8 personen

50 ml + 1 tl olijfolie

10 g groene thee (losse blaadjes)

3 el citroensap

1 tl honing

zout en peper

1 roze grapefruit

12 grote schoongemaakte coquilles*
(in de schelp)

½ citroen (biologisch)

5 sprietjes + extra bieslook

1 takje + extra verse dille

¼ komkommer

3 radijsjes

2 el boter

kookthermometer

1 Verwarm voor de theedressing 50 ml olijfolie tot ca. 75°C. Voeg de groene thee toe, neem de pan van het vuur en laat ca. 20 minuten trekken. Zeef de olie. Meng het citroensap met de honing, zout en peper. Klop de thee-olie erdoorheen tot een dressing.

2 Schil met een scherp mesje de schil, inclusief het witte vel, van boven naar beneden van de grapefruit. Snijd de partjes vruchtvlies tussen de vliesjes uit.

3 Maak de coquilles open. Verwijder het rode gedeelte (het koraal, bewaar eventueel om een vissaus mee op smaak te brengen). Maak

8 bolle schelpzijdes schoon en bewaar ze om de coquilles in te serveren.

4 Dep 4 coquilles droog en hak ze fijn tot tartaar. Was de citroen met heet water, wrijf hem droog en rasp de schil er fijn af. Was 5 sprietjes bieslook en 1 takje dille en hak ze fijn. Meng de coquilletartaar met 1 tl olijfolie, de geraspte citroenschil, de bieslook en de dille. Breng op smaak met zout en peper.

5 Maak de komkommer en de radijsjes schoon en schaf ze in zeer dunne plakjes. Verhit de boter

in een koekenpan. Bestrooi de overige 8 coquilles met zout en peper. Bak de coquilles ca. 2 minuten in de pan, keer ze om en bak ze nog ca. 1 minuut aan de andere kant. Verschuif de coquilles tijdens het bakken zo min mogelijk om beschadiging te voorkomen.

6 Verdeel de coquilletartaar en de grapefruitpartjes over 8 schelpen. Leg op iedere schelp 1 gebakken coquille. Garneer met de radijs, de komkommer, die bieslook en de dille. Besprenkel met de theedressing en serveer direct.



Kreeft met saffraanboter

Bereidingstijd: ca. 40 min.
Per portie: ca. 361 kcal 41 g eiwit
19 g vet 1 g koolhydraten

Ingrediënten voor 8 personen

150 g + 1 el boter
¼ vanillestokje
½ tl saffraandraadjes
zout en peper
4 kreeften (à 300-400 g)
4 teentjes knoflook
½ bosje tijm
1 tl chilipoeder
bakpapier

1 Smelt 1 el boter in een pannetje. Splijt het vanillestokje en schraap het merg eruit. Voeg het vanillemerg en de saffraandraadjes toe aan de hete boter. Neem de pan van het vuur en laat ca. 10 minuten trekken. Laat 150 g boter zacht worden. Meng de saffraan-vanilleboter met de zachte boter. Breng op smaak met zout en peper. Schep de boter op een vel bakpapier en rol op tot een strakke rol. Laat de boter opstijven in de koelkast.

2 Breng in een grote pan ca. 3 l water aan de kook. Pel de knoflook. Was de tijm. Voeg de knoflook, de tijm, het chilipoeder en 1 el zout toe aan het water. Kook de kreeften, eventueel een voor een, afgedekt ca. 4 minuten in het kokende water op hoog vuur. Neem de kreeften uit de pan en koel ze af in ijswater.

3 Draai de scharen van de kreeften af. Splijt de kreeften met een groot mes in de lengte. Neem het staartvlees uit het pantser en spoel de binnen-

kant van de pantsers voorzichtig uit met water.

4 Breek de kleine onderkant van de scharen naar beneden toe af en verwijder ze voorzichtig, zodat het vlees eruit komt. Tik met een groot mes de grote scharen net achter het midden open en breek de achterkant eraf. Verwijder het vlees uit de scharen.

5 Verwarm de grill van de oven voor. Snijd het kreeftenvlees in stukken. Leg het kreeftenvlees terug in de pantsers. Verdeel de saffraanboter er in plakjes overheen. Leg de kreeften in een ovenschaal en zet de kreeften ca. 5 minuten onder de grill tot de boter is gesmolten.

Dit gerecht kun je goed voorbereiden. Bereid de saffraanboter en bewaar in de koelkast. Kook de kreeften, haal het vlees eruit en leg terug in de pantsers. Dek af met vershoudfolie en bewaar in de koelkast. Zet de kreeften vlak voor het serveren nog even onder de grill.

Jitske: *“Niets zo lekker als het pellen en eten van een kreeft met de hand. Maar in je nieuwe chique kerstkleding is dat een ander verhaal. Door het gerecht voor te bereiden en de kreeft te pellen, maak je het je gasten een stuk makkelijker.”*





Kwartel met pickled rozijnen en bloemkoolcouscous

★★★

Bereidingstijd: ca. 50 min.

Per portie: ca. 884 kcal 50 g eiwit
67 g vet 17 g koolhydraten

Ingrediënten voor 8 personen

8 kwartels (panklaar, poelier)
2 teentjes knoflook
6 takjes tijm
1-2 takjes dragon
1 sinaasappel (biologisch)
150 g boter
zout en peper
1 bloemkool
4 lente-uitjes
1 bosje peterselie
100 g walnoten
2 el olijfolie
1 citroen
ca. 150 g pickled rozijnen (zie p. 46)
evt. keukengaren
keukenmachine

1 Verwarm de oven voor (elektrisch: 225°C / hetelucht: 200°C). Dep de kwartels droog. Pel en snipper de knoflook. Was 2 takjes tijm en ris de blaadjes van de takjes. Was de dragon, ris de blaadjes van de takjes en hak de blaadjes fijn. Was de sinaasappel met heet water, wrijf hem droog en rasp de schil er fijn af. Snijd de sinaasappel in partjes. Meng de knoflook, de tijm, de dragon en de geraspte sinaasappelschil door de boter.

2 Bestrooi de kwartels van binnen en buiten met zout en peper. Stop 1 sinaasappelpartje, 1 takje tijm en 1 tl kruidenboter in elke kwartel. Bind de pootjes van de kwartels eventueel bij elkaar met keukengaren. Wrijf de kwartels in met de overige kruidenboter en leg ze in een braadslee. Bak de kwartels in ca. 20 minuten goudbruin en gaar in de oven. Bestrijk ze tussendoor zo nu en dan met het braadvet.

3 Maak de bloemkool schoon en dep hem droog. Snijd de roosjes van de bloemkool en maal de roosjes in een keukenmachine tot fijne kruimels. Maak de lente-uitjes schoon en hak ze fijn. Was de peterselie schoon en hak hem fijn. Hak de walnoten grof. Pers de citroen uit.

4 Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit er kort de lente-ui in. Voeg de bloemkoolcouscous toe en bak al omscheppend ca. 2 minuten aan. Meng de peterselie en de walnoten erdoorheen en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Verdeel de bloemkoolcouscous over 8 verwarmde borden. Leg de kwartels erbovenop verdeel de pickled rozijnen eroverheen.

Emil: “Chic en makkelijk; met kwartel zet je een moderne en vooral praktische variant op de traditionele kerstkalkoen op het menu. Klein maar fijn, heerlijk in combinatie met pickled rozijnen en walnoten en een stuk makkelijker te serveren.”



Anne: “Diamonds are a girl’s best friend! Dus met deze glanzende glitterbol scoor je sowieso bij het vrouwelijk deel van je gastenbestand. Hij is makkelijker dan je denkt: tot en met stap vier kun je hem van tevoren maken. En zonder glitter kan ook natuurlijk, maar met vinden we véél leuker..”



Joachim: “Kleren maken de man en in dit geval de foodiesredactie! Onze outfits zijn beschikbaar gesteld door Jansen-Noy in Sevenum (Noord-Limburg), de kledingzaak van mijn studievriendin Fieke Jansen.”

Pastoor Vullingsplein 20
5975 DJ Sevenum
www.jansen-noy.nl

Chocoladebombe met frambozenmousse

★★★

Bereidingstijd: ca. 1 uur en 30 min.
+ min. 5 uur wachttijd
Per portie: ca. 456 kcal 11 g eiwit
21 g vet 53 g koolhydraten

Ingrediënten voor 8 stuks

Voor de biscuitbodem

130 g bloem
15 g cacao poeder
30 g boter
4 eieren
150 g suiker
bakpapier
ronde uitsteekvormpjes (7 cm Ø en 4-5 cm Ø)
8 kleine koepelvormige vormpjes (ca. 7 cm Ø, bijv. siliconenmal)

Voor de krokante vulling

20 g pure chocolade
30 g hazelnootpasta
25 g pailleté feuilletine* (online verkrijgbaar)

Voor de mousse

8 blaadjes gelatine
110 g frambozen
100 ml slagroom
40 g suiker

Voor het glazuur

3 blaadjes gelatine
100 ml slagroom
40 g cacao poeder
90 g suiker
2 tl eetbare glitter

- 1 Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hetelucht: 180°C). Meng **voor de biscuitbodem** de bloem met het cacao poeder. Smelt de boter. Klop de eieren en de suiker ca. 10 minuten met een handmixer. Zeef het bloemmengsel eroverheen en spatel het er voorzichtig doorheen. Spatel de gesmolten boter erdoorheen. Schenk het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat tot een laag van ca. ½ cm dik. Bak ca. 15 minuten in de oven.
- 2 Smelt **voor de krokante vulling** de chocolade au bain-marie. Meng de chocolade met de hazelnootpasta en de pailleté feuilletine en laat het geheel afkoelen.
- 3 Week **voor de mousse** de gelatine in water. Pureer de frambozen. Klop de slagroom stijf. Verhit de helft van de frambozenpuree met 40 g suiker in een pan. Knijp de gelatine uit en roer hem door de hete frambozenpuree. Roer de overige frambozenpuree erdoorheen. Spatel de slagroom erdoorheen. Bewaar in de koelkast.
- 4 Steek met behulp van de grotere uitsteekvorm 8 cirkels ter grootte van de koepelvormige vormpjes (ca. 7 cm Ø) uit de biscuitbodem. Snijd met de kleinere uitsteekvorm 8 kleinere cirkels

- (4-5 cm Ø) uit. Bestrijk de grote biscuitcirkels met de krokante vulling. Doe ca. 2 el frambozenmousse in elk vormpje. Leg de kleine biscuitcirkels erop en druk ze een beetje in de mousse. Vul aan met de overige mousse. Dek af met de grote biscuitcirkels met de krokante laag naar beneden. Zet minimaal 5 uur in de diepvries.
- 5 Week **voor het glazuur** de gelatine in water. Breng in een pan 100 ml water met de slagroom, het cacao poeder en 90 g suiker aan de kook. Knijp de gelatine uit en roer hem met een garde door de cacao room. Laat afkoelen.
- 6 Neem de bombes voorzichtig uit de vormpjes en plaats ze met de biscuitzijde naar beneden op een rooster. Schenk het glazuur eroverheen tot de bombes helemaal bedekt zijn. Laat de bombes nog ca. 1 uur op kamertemperatuur ontdooien terwijl het glazuur opstijft. Versier vlak voor het serveren met de eetbare glitter.

*Pailleté feuilletine zijn hele dunne Franse koekjes die ook na de verwerking in gebak lekker knapperig blijven.

