

LIBELLE.BE

Libelle



VOORAF GEMAAKT = GEZELLIG EN
STRESSVRIJ AAN TAFEL!



Inhoud

Het mooiste kerstfeest begint met een goede voorbereiding. Denk vooraf na over je menu, plan je boodschappen slim en gebruik je oven én diepvries optimaal. Zo geniet je tijdens het diner heerlijk mee met je gasten.



MENU 1 OMA'S KLASSIEKERS MET EEN TWIST

- 4 Soesjes met romige krabvulling
- 6 Blanquette van parelhoen en boschampionns
- 10 Koekjestaart met mango en amandel



MENU 4 LEKKER & LICHT

- 30 Ceviche met pompermoes, mandarijnmariade en rijstcrackers
- 32 Pastaschelpen met kruidenmascarpone en scampi's
- 36 Mandarijncupjes

MENU 2 HIP & TRENDY

- 12 Minitaco's met gelakte eend en een koolrabislaasje
- 14 Hertenfilet met gnocchi en witloof uit de oven
- 18 Pistache-citroenmoelleux



MENU 5 VERFJND MET VIS

- 38 Vispannetje met zee kraal en citroenroom
- 40 Vislasagne met garnalenbisque
- 44 Semifreddo van witte chocolade en dulce de leche



MENU 3 VEGGIE TROEF

- 20 Minicheesecake met geitenkaas en rode biet
- 22 Risotto met pompoen, shiitakes en burrata
- 26 Trifle met vanille-kardemomroom en kokosrotsjes



MENU 6 KIDSTOPPER

- 46 Kip-parmezaansoep met preiolie
- 48 Gehaktrollade met pistache en kaas
- 52 Appelcrumblebuche

MENU 1

**Oma's
klassiekers
met een
twist**



VOORGERECHT

Soesjes met krabvulling

12 soesjes (4 pers.) • 1 uur + 15 min. in de oven
+ enkele uren afkoelen.

Voor de soezen • 65 ml melk
• 50 g boter • 1 kl suiker • snuifje
zout • 75 g bloem • 2 eieren

Voor de vulling • 250 g krab-
vlees, blik (bijv. Chatka)
• 50 g mascarpone • 30 g mayo-
naise • snuifje cayennepeper
of chilipoeder • zout

Voor het slaatje • 1 stronkje venkel
• 4 takjes dille + extra voor de
afwerking • het sap van ½ citroen
• 1 el olijfolie • peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Maak de soezen. Verwarm 65 milliliter water, de melk, de boter, de suiker en het zout in een steelpan. Zodra het mengsel kookt, voeg je de bloem toe. Zet het vuur zachter en meng snel met een houten lepel tot het deeg loslaat van de zijanten. Neem de pan van het vuur en voeg één voor één de eieren toe. Meng goed tussen elk ei. Zodra je een glad beslag hebt, schep je het in een spuitzak.

2 Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat balletjes beslag met een diameter van ± 5 cm. Wrijf met een natte vinger de topjes van de soesjes plat. Bak ze 15 minuten in de oven. Verlaag dan

de oventemperatuur naar 160°C en laat ze in nog 5 à 10 minuten licht goudbruin worden. Haal de soesjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

3 Maak de vulling. Laat het krabvlees uitlekken en meng het met de mascarpone, de mayonaise, de cayennepeper en wat zout.

4 Maak het slaatje. Snij de venkel met een mandoline of scherp mes in flinterdunne plakjes of reepjes. Meng er het citroensap en de olijfolie onder en kruid het slaatje met peper en zout. Hak de dille grof en werk er het slaatje mee af.

5 Snij de soezen open en vul ze met de krabmengeling. Lepel wat salade op een bordje en leg er de gevulde soezen bij. Werk ze nog af met een takje dille en serveer meteen.

VOORBEREIDING

* De soesjes kun je bakken en invriezen. Haal ze een dag vooraf uit de diepvries en laat ze de ochtend van het feest op kamertemperatuur komen.

* De vulling en salade kun je één dag op voorhand maken en koel wegzetten.



HOOFDGERECHT

BLANQUETTE VAN PARELHOEN EN BOSCHAMPIGNONS

Het recept vind je op blz. 8

HOOFDGERECHT

Blanquette van parelhoen en boschampignons

4 pers. • 45 min.

- 1 parelhoen (of 1 grote kip) in stukken • 4 plakjes gerookt spek
- 1 zoete ui • 2 teentjes knoflook
- 250 g kastanjechampignons
- 250 g boschampignons
- 1 citroen • 1 blaadje laurier
- 2 takjes tijm • 150 ml witte wijn
- 500 ml kippenbouillon
- 2 eidooiers • 200 ml kookroom
- 2 el bloem • 2 el boter
- peper en zout
- Voor erbij** • 800 g kroketjes
- frituurolie

1 Pel en snipper de ui. Pel en pers de knoflook. Smelt een klont boter en bak de stukken parelhoen aan alle kanten kort goudbruin. Kruid ze met peper en zout. Haal ze uit de pan. Doe de ui en de knoflook in de pan en fruit ze aan. Voeg de stukken parelhoen opnieuw toe en bestrooi ze met de bloem. Laat ze nog 1 minuut bakken en blus de pan dan met de witte wijn. Voeg de bouillon, de laurier en de tijm toe en dek de pot af. Laat alles 30 minuten zacht koken.

2 Maak de champignons schoon en snij de grote exemplaren in stukken. Snij het spek in reepjes. Verhit een klont boter in een pan en bak het spek, de kastanjechampignons en de boschampignons kort gaar. Kruid ze met peper en zout. Voeg het spek



en de champignons bij de blanquette als die klaar is.

3 Meng de eidooiers met de room tot een liaison. Als de blanquette goed heet is, voeg je de liaison toe. Laat de blanquette niet meer koken, maar wel nog een 3-tal minuten opwarmen. Breng ze op smaak met citroensap, peper en zout.

4 Verwarm de friteuse voor op 180°C. Frituur de kroketjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de blanquette in een mooie stoofpot of oma's feestelijke (soep)terrine met de kroketjes.

VOORBEREIDING

De blanquette kun je vooraf maken, laten afkoelen en tot twee dagen bewaren in de koelkast. Als je de blanquette langer op voorhand wilt maken, schep ze dan in een goed afsluitbare kom en bewaar ze in de diepvriezer. Haal de blanquette de dag voor het feest vit en laat ze ontdooien in de koelkast. Warm ze opnieuw op een zacht vuur op en werk ze dan pas af met de liaison van ei en room.



DESSERT



Koekjestaart met mango en amandel

6 à 8 pers. • 40 min. + minstens 4 uur opstijven

- 2 grote rijpe mango's • 2 bio-limoenen • 250 g mascarpone
- 2 el poedersuiker • 250 ml volle room (40% vetgehalte)
- 60 g amandelschilfers
- 200 g petit beurre-koekjes

1 Schil de mango's en snij het vruchtvlees in grove stukken. Rasp de schil van 1 limoen tot je 1 koffielepel hebt. Pers het sap uit de 2 limoenen. Doe de mango samen met de geraspte limoen-schil en het limoensap in een blender en mix fijn tot een coulis.

2 Klop de mascarpone luchtig met de poedersuiker, voeg de room toe en klop samen tot een stevig geheel.

3 Smeer een dun laagje van de mascarponecrème op een mooi serverbord of vlakke ovenschaal die in je koelkast past. Leg er een laagje koekjes op. Besmeer ze met een laagje mascarponecrème en besprenkel die met de

mangocoulis. Leg er opnieuw laagjes koekjes, crème en coulis op. Herhaal, maar hou nog wat mangocoulis over om de taart af te werken. Eindig met de crème en wrijf de randen en de bovenkant glad. Laat de taart minstens 4 uur opstijven.

4 Rooster de amandelschilfers in een pan zonder vetstof en laat ze afkoelen. Werk de bovenkant van de taart af met de rest van de mangocoulis en de amandelschilfers en serveer.



VOORBEREIDING

De koekjestaart kun je tot een dag vooraf maken en afgedekt bewaren in de koelkast. Werk ze vlak voor het serveren af met de laatste mangocoulis en de amandelschilfers.

MENU 2

Hip en trendy

VOORGERECHT

Minitaco's met gelakte eend en een koolrabislaatje

8 taco's (4 pers.) • 40 min.

- 8 wontonvellen (diepvries)
 - 300 g eendenfilet • 1 kleine of ½ grote koolrabi • 1 kleine sjalot
 - ½ appel • 10 steeltjes bieslook
 - 1 el limoensap • 1 el sushigember, voor de afwerking • 1 el mayonaise
 - 1 el yoghurt of zure room
 - 3 el sojasaus • 1 el honing • 1 kl vijfkruidenpoeder • plantaardige olie naar keuze • peper en zout
- En ook** • cupcakebakvorm

Geen cupcakevorm in huis?

Hang de wontonvellen omgekeerd over een ovenrooster en bak ze zo in 6 minuten krokant in de oven. Zet dan wel een bakplaat onderaan in de oven om het vet op te vangen.

1 Verwarm de oven voor op 190°C. Schil de koolrabi en snij 'm in flinterdunne reepjes. Pel de sjalot en snij ze in heel fijne reepjes. Spoel de appel, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in fijne reepjes. Hak de bieslook fijn. Meng de koolrabi met de appel, de sjalot, de bieslook, het limoensap, de mayonaise en de yoghurt en kruid het mengsel met peper en zout.

2 Verhit een scheutje olie en bak de eendenfilet op een hoog vuur aan

beide kanten aan. Kruid het vlees met het vijfkruidenpoeder, peper en zout. Besprenkel het met de sojasaus en de honing en laat het rustig verder garen en karamelliseren. Neem de eend van het vuur en snij het vlees in plakjes.

3 Ontdooi de wontonvellen. Wrijf beide kanten van de wontonvellen in met olie. Draai de cupcakebakvorm om en leg de wontonvellen op een stukje bakpapier gevouwen tussen de ronde vormpjes om zo een taco te vormen. Bak de vellen 6 minuten in de oven tot ze licht goudbruin en knapperig zijn.

4 Vul de taco's met de koolrabi-salade en plakjes eend en werk ze af met flinterdunne reepjes sushigember. Serveer 2 taco's per persoon.



VOORBEREIDING

De koolrabi-vulling en de eend kun je tot een dag op voorhand klaarmaken, de taco's tot enkele uren op voorhand. Je kunt dit niet invriezen. Laat de eend, als je dit op voorhand maakt, wel helemaal afkoelen en bewaar het vlees afgesloten in de koelkast.



HOOFDGERECHT

HERTENFILET MET GNOCCHI EN WITLOOF UIT DE OVEN

Het recept vind je op blz. 16

HOOFDGERECHT

Hertenfilet met gnocchi en witloof uit de oven

4 pers. • 30 min. + 50 min. voorgaren + 15 min. in de oven

- 600 g dikke hertenfilets of entrecote • 100 g veldsla
- boter • peper en zout
- Voor de gnocchi** • 800 g gnocchi, kant-en-klaar • 8 stronkjes witloof • 1 teentje knoflook
- 100 g gemalen pecorino
- 150 g gemalen Brugge Oud-kaas
- 300 ml melk • 200 ml kookroom • 1 kl mosterd • 30 g bloem
- 30 g boter + 1 klontje extra
- nootmuskaat • peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 50°C.

Gaar het vlees 50 minuten voor in de oven. Haal het uit de oven en wikkel het in aluminiumfolie.

2 Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de stronkjes witloof schoon en snij ze in partjes.

Smelt een klont boter in de pan en bak de partjes witloof zacht met een scheutje water. Kruid ze met peper en zout en laat ze karamelliseren.

3 Kook de gnocchi beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet ze af en laat ze uitlekken. Smelt 30 gram boter, voeg de bloem toe en roerbak 1 minuut. Voeg de melk toe en laat de saus al roerend indikken. Voeg de room, de kazen en de mosterd toe en kruid de saus met nootmuskaat, peper en zout.

4 Leg de gnocchi en het witloof in een ovenschaal en overgiet ze met de saus. Laat de gnocchi 15 minuten gratineren in de oven. Spoel en droog de veldsla.

5 Verhit intussen een pan en doe er een goede klont boter in. Bak de hertenfilet of entrecote op een hoog vuur kort aan aan beide kanten. De filet is reeds gaar door het voorgaren. Kruid hem met peper en zout. Haal het vlees uit de pan, dek het af met aluminiumfolie en laat het nog 5 à 10 minuten rusten. Snij het vlees in plakjes en serveer het met de gnocchi-witloofschotel en de veldsla.

VOORBEREIDING

De ovenschotel kun je tot een dag op voorhand maken en bewaren in de koelkast. Haal hem dan een uur op voorhand uit de koelkast.

ZÓ EFFICIËNT

Doordat je het vlees 50 minuten voorgaart op 50°C, hoef je het enkel nog heel kort af te bakken in de pan. Terwijl je dat doet, zet je de oven hoger en gratineer je de ovenschotel die je vooraf hebt klaargemaakt.





DESSERT



Pistache-citroenmoelleux

6 à 8 pers. • 30 min. + 20 min. in de oven

• 80 g boter + 1 el extra voor de vormpjes • 80 g witte chocolade
• 100 g pistachepasta, kant-en-klaar + extra voor de afwerking • 2 eieren
+ 1 eidooier • 35 g suiker • 1 bio-citroen • 30 g patisseriebloem
+ 2 el extra voor de vormpjes
• snuifje zout • 2 el gepelde ongezouten pistachenoten
En ook • 6 à 8 cupcakevormpjes of kleine ramequins

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter met de witte chocolade en de pistachepasta op een zacht vuur.

2 Klop de eieren en de extra dooier met de suiker tot een lichte en luchtige ruban. Rasp de schil van de citroen tot je 2 koffielepels zeste hebt. Zeef de bloem boven de ruban en schep luchtig om. Voeg de chocolademengeling, de citroenzeste en een snuifje zout toe en spatel alles voorzichtig door elkaar.

3 Beboter en bebloem de cupcakevormpjes of ramequins. Verdeel het beslag over de vormpjes. Bak de cakejes 6 à 8 minuten in de oven tot de binnenkant zacht en smeug is. Heb je liever een volledig gebakken resultaat, bak ze dan 8 à 10 minuten.

4 Rooster intussen de pistaches in een pan zonder vetstof en hak ze

grof. Roer 1 eetlepel pistachepasta los met een beetje water. Haal de cakejes uit de oven en laat ze 1 minuut rusten. Werk de pistache-moelleux dan af met de pistachenootjes en de extra pistachepasta.

VOORBEREIDING

★ Het cakebeslag kun je tot één dag vooraf maken, in de vormpjes schenken en bewaren in de koelkast. Haal de vormpjes 20 minuten voor het bakken uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te laten komen.

★ Het cakebeslag kun je ongebakken zelfs invriezen. Doe het beslag in de vormpjes en dek het af. Vries de vormpjes tot één maand in. Haal ze de dag voor het feest uit de diepvries en laat ze ontdooien in de koelkast.

PURE PISTACHEPASTA

Pistache is dé trendnoot van 2025. Pure pistachepasta wordt gemaakt van ongezouten pistaches. Ga niet voor een goedkope felgroene crème, maar koop een rijkelijke beige spread. Lekker op een boterham, als extra in een bananenbrood of in de mascarpone voor een originele tiramisu.

MENU 3

Veggie
troef



VOORGERECHT

Minicheesecake met geitenkaas en rode biet

4 à 6 stuks • 30 min. + 15 min. in de oven + enkele uren afkoelen

- 2 middelgrote of 4 kleine voorgekookte rode bietjes • fijne rode bietscheutjes of scheutjes naar keuze, voor de afwerking
- 1 kl honing • 2 el balsamicoazijn
- ½ kl tijm • peper en zout

Voor de minicheesecakes

- 150 g volle roomkaas (type Philadelphia) • 120 g zachte geitenkaas (type Chavroux)
- 2 eieren • 75 g gezouten koekjes (type Tuc) • 1 kl maïszetmeel
- 45 g boter • peper

En ook • 4 à 6 hoge ronde bakvormpjes of cupcakevormpjes (diameter 8 à 9 cm) • bakpapier

1 Verwarm de oven voor op 185°C. Maak de cheesecakes. Smelt de boter. Mix de koekjes fijn en meng ze met de gesmolten boter. Bekleed de bakvormpjes met bakpapier en vul de bodem met een laagje koekjes van 5 mm dikte. Duw die goed aan met de bolle kant van een lepel en zet de bodempjes even in de koelkast.

2 Klop de roomkaas luchtig met de geitenkaas en de eieren. Voeg het maïszetmeel en wat peper toe en meng. Zout hoeft niet. Verdeel het mengsel over de bakvormpjes. Bak de taartjes 15 minuten in de oven, tot ze net opgesteven zijn. Haal ze uit de oven. Laat ze even afkoelen, ontvorm ze en zet ze in een afgesloten doos. Zet ze minstens 4 tot 24 uur in de koelkast om op te stijven.

3 Snij de bietjes in fijne plakjes en besprenkel ze met de balsamicoazijn, de honing, de tijm, peper en zout. Werk de cheesecakejes af met de plakjes rode biet en de scheutjes.



VOORBEREIDING

De cheesecakejes en de topping maak je een dag vooraf, je kunt ze niet invriezen.



HOOFDGERECHT

**RISOTTO MET POMPOEN,
SHIITAKES EN BURRATA**

Het recept vind je op blz. 24

HOOFDGERECHT

Risotto met pompoen, shiitakes en burrata

4 pers. • 1 uur

- 400 g risottorijst • 800 g butter-nut • 200 g shiitakes • 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook • 2 takjes tijm • ½ citroen • 100 g gemalen parmezaan • 2 el mascarpone
- 80 ml witte wijn • 800 ml pad-denstoelen- of groentebouillon
- olijfolie • peper en zout
- Voor de afwerking** • 250 g burrata (2 bolletjes) • 80 g truffeltapenade
- enkele blaadjes salie

- 1 Pel de sjalotten en snipper ze fijn. Pel en pers de knoflook. Verhit een goede scheut olijfolie en stoof de sjalot en de knoflook zacht. Verwarm de bouillon. Voeg de rijst toe aan de sjalot en de knoflook en roerbak hem 1 minuut. Blus de pan met de wijn en laat die even inkoken. Voeg een goede scheut bouillon toe en roer om. Als de bouillon is ingekookt, voeg je opnieuw een goede scheut bouillon toe. Roer om en herhaal tot de bouillon op is en de risotto beetgaar en romig is.
- 2 Snij de grote shiitakes door-midden. Schil en ontpit de pompoen en snij het vruchtvlees in blokjes van 2 cm. Verhit een scheut olijfolie in een grote pan en bak de shiitakes goudbruin. Kruid ze met peper en zout. Haal ze uit de pan en doe de pompoenblokjes in de pan. Kruid

- ze met tijm, peper en zout en laat ze op een middelhoog vuur zacht worden en karamelliseren.
- 3 Rasp de schil van de citroen en pers het sap uit de vrucht. Voeg de mascarpone en de parmezaan toe aan de risotto en breng die op smaak met geraspte citroenschil, citroensap, peper en zout. Dek de risotto af en laat hem even rusten. Meng er voorzichtig de gebakken groenten door en verdeel de risotto over mooie borden.
 - 4 Snij de burrata voorzichtig doormidden. Leg een halve bol burrata op elk bord en werk die af met truffeltapenade en salie. Serveer meteen.

VOORBEREIDING

- * De risotto kun je tot twee dagen vooraf maken. Kook hem dan beetgaar, dus tot de korrels zacht beginnen te worden, maar binnenin nog net hard zijn. Stort de rijst in een ovenschaal en laat hem afkoelen. Bewaar hem dan afgedekt in de koelkast. Warm de risotto voor het feest opnieuw op met 200 milliliter bouillon en werk hem dan verder af met de mascarpone en parmezaan. Je kunt de rijst eventueel ook al dente invriezen. Haal hem dan een dag vooraf uit de diepvries en laat hem ontdooien in de koelkast.
- * De shiitakes en pompoen kun je een dag op voorhand bakken en afgedekt bewaren in de koelkast. Warm ze dan afgedekt weer op in een oven van 120°C. Invriezen doe je beter niet.





DESSERT



Trifle met vanille-kardemomroom en kokosrotsjes

4 pers. • 30 min.

- 1 vanillepeultje • 250 ml volle room (40% vetgehalte) • 150 g mascarpone
- 60 g poedersuiker • 1 mespunt gemalen kardemom • 1 mandarijn
- 120 g zachte kokosrotsjes, kant-en-klaar • 200 g verse braambessen • 2 el braambessen- of blauwebessenconfituur

- 1** Halveer het vanillepeultje en schraap er de zaadjes uit. Klop de room en de mascarpone luchtig met de poedersuiker, de kardemom en de vanillezaadjes en schep de room in een spuitzak.
- 2** Pers het sap uit de mandarijn. Roer de confituur los met het mandarijnsap. Zet het mengsel koel weg.
- 3** Maak mooie laagjes in glaasjes van de verkrumelde kokosrotsjes, de vanille-kardemomroom, de verse braambessen en de confituur. Eindig met bramen en verkrumelde kokosrotsjes.



VOORBEREIDING

De mascarponeroom kun je tot een dag op voorhand maken, in een spuitzak doen en koel bewaren. Samenstellen doe je maximaal 2 uur vooraf. Bewaar de glaasjes dan in de koelkast tot serveren. Invriezen doe je beter niet.



Dé tips voor een stressvrij menu

Hapjes

Kies een mix van koude (zoals dips met groentjes) en warme hapjes (zoals bladerdeeghapjes, soepjes in glaasjes en verschillende mousses). Zo hoeft je niet alles tegelijk warm te maken. Voorzie naast de koude hapjes nog drie à vijf verschillende warme hapjes per persoon.

Voorgerecht

Serveer een koud gerecht zoals carpaccio, paté, visterrine of zalm-tartaar of een dat je enkel nog hoeft op te warmen. Je kunt het jezelf extra makkelijk maken door bijvoorbeeld een kant-en-klaar vispannetje te bestellen bij de viswinkel.

Soep

Soep kun je vooraf maken en voor het serveren rustig opwarmen. Je kunt ze zelfs invriezen en de dag voordien uithalen. Werk ze feestelijk af met balletjes, pesto of kruidencrumble en een eenvoudige soep wordt een heerlijke showstopper.

Hoofdgerecht

Maak een ovenschotel of gebraad, die kunnen rustig garen zonder dat je voortdurend hoeft te roeren of bij de pan hoeft te blijven. Een gratin kun je een dag vooraf maken en hoeft je enkel nog af te werken en in de oven te schuiven. Ook kant-en-klare krokettes zijn altijd een hit. Voorzie naast de verse kroketten zeker nog een zak diepvries-krokettes. Iedereen houdt immers van een extra kroketje.

Dessert

Kies iets dat je volledig de dag vooraf kunt maken, zoals een tiramisu of bavarois. IJs en semifreddo kun je zelfs weken vooraf maken en invriezen. Haal je dessert 10 minuten voor serveren uit de diepvries. Wie geen zoetebek is, kan een kaasplankje bestellen of zelf samenstellen: het makkelijkste dessert ooit.

3X OVENPROOF

- **Check je oven!** Zijn de rekken goed geplaatst, passen er twee ovenschotels boven of naast elkaar of moet je nog een extra passende braadslede kopen? Controleer vooraf ook nog even of alle functies werken.
- Werk met **maximaal twee verschillende temperaturen**. Wat heter moet, geef je nog kort een 'boost' op het einde.
- **Plan de baktijden efficiënt in:** eerst de hapjes, dan het hoofdgerecht.

ZO RICHT JE DE KOELKAST EFFICIËNT IN

- **Stel je koelkast in op 4°C.** Verhuis ongeopende blikjes en potten naar de voorraadkast, die hoeven niet gekoeld te staan. Maak je koelkast schoon en gooi geopende verpakkingen weg.
- **Bewaar groenten en fruit** in de daarvoor bestemde groentelades.
- Op de onderste, koudste plank, net boven groentelade, zet je **rauw vlees en vis** in lekdichte bakjes.
- De middenplanken zijn bestemd voor de **bereide gerechten, desserts die moeten opstijven, charcuterie en zuivel**.
- De bovenste plank en de deur zijn de warmste zones. Zet daar **potjes sauzen, confituur, pickles, mosterd en drank**.
- Werk je potjes en schalen af met **post-its of labels**, zodat je snel alles terugvindt.

HANDIG IN DE DIEPVRIES

- **Label alle gerechten** die je op voorhand maakt met naam en datum.
- **Bladerdeeghapjes** kun je ongebakken invriezen en op de avond zelf rechtstreeks in de oven schuiven. Bak niet te veel hapjes tegelijkertijd, doe het liever in verschillende keren. Zo blijven ze krokant. Staat er al iets in de oven? Airfryer to the rescue!
- **IJs, semifreddo en taartjes** kun je weken vooraf maken. Haal ze wel op tijd uit zodat ze perfect ontdooid zijn.
- **Ontdooien doe je altijd in de koelkast**, één nacht op voorhand, nooit op het aanrecht of in warm water. Leg het te ontdooien product of gerecht op een bord op de onderste plank van de koelkast. Eenmaal ontdooid kun je het nog één dag in de koelkast bewaren.
- Ben je toch nog iets vergeten te ontdooien, leg het dan **in de gesloten verpakking in koud water** en ververs het water elk halfuur. Als het product ontdooid is, moet je het meteen klaarmaken.

MENU 4

**Lekker en
licht**

Ceviche met pompelmoes, mandarijnmarinade en rijstcrackers

4 pers. • 20 min. + 20 min. marineren

- 400 g stevige wittevisfilet of zalmforel
- 1 biopompelmoes
- 1 mandarijn
- 1 limoen
- 2 rijstvellen
- kipkruiden
- of satékruiden
- snuifje chilivlokken
- 2 el olijfolie
- frituurolie
- zout

- 1 Snij de vis met een scherp mes in heel fijne plakjes.
- 2 Snij de schil en het witte deel van de pompelmoes weg en snij het vruchtvlees van tussen de vliesjes. Meng het sap van de mandarijn en het sap van de limoen met de olijfolie, de chilivlokken en een snuifje zout.
- 3 Verdeel de vis en de pompelmoes over 4 borden, besprenkel de visplakjes met de mandarijnmarinade en laat ze 20 minuten marineren.
- 4 Verhit frituurolie op 175°C. Breek de rijstvellen in grove stukken en frituur ze heel kort. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met een snuifje kipkruiden.
- 5 Werk de ceviche af met de rijstvellencrackers en serveer.

GEEN FRITEUSE?

Geen probleem!
Verwarm een bodempje plantaardige olie, zoals zonnebloem- of arachideolie, in een pan en bak de rijstvellen in enkele seconden krokant.



VOORBEREIDING

Je kunt de gesneden vis en de citrusvruchten een dag op voorhand klaarzetten en bewaren in de koelkast. Hov ze wel gescheiden, want de vis mag maximaal 20 minuten marineren in het citrussap. Vries ze niet in.



VOORGERECHT



HOOFDGERECHT

PASTASCHELLEN MET KRUIDEN- MASCARPONE EN SCAMPI'S

Het recept vind je op blz. 34



HOOFDGERECHT

Pastaschelpen met kruidenmascarpone en scampi's

4 pers. • 40 min. + 25 min. in de oven

- 350 g grote pastaschelpen
- 500 g kleine scampi's, gepeld en schoongemaakt
- 1 ui • 2 teentjes knoflook
- handvol bladpeterselie + extra voor de afwerking • 1 biocitroen
- 400 g tomatenblokjes, blik
- 1 el tomatenpuree • 200 g roomkaas (type Philadelphia)
- 250 g mascarpone • 80 g parmezaan • 200 ml kookroom
- ½ kippenbouillonblokje
- ½ kl Provençaalse kruiden
- 1 kl kipkruiden • olijfolie
- peper en zout.

En ook • grote ovenschaal of 4 kleine ovenschaaltjes van 12 cm diameter

1 Pel de ui en snipper hem fijn. Verhit een scheutje olijfolie en stoof de ui zacht met de Provençaalse kruiden. Voeg het halve bouillonblokje, de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe en laat de saus 10 minuten zacht stoven. Voeg de room, peper en zout toe en mix de saus fijn.

2 Pel en pers de knoflook. Hak de peterselie fijn. Rasp de schil van de citroen tot je 1 koffielepel zeste hebt en pers 1 eetlepel sap uit de vrucht. Meng de mascarpone met de roomkaas, de geraspte parmezaan, de geraspte citroenschil, het citroensap, de knoflook, de peterselie, peper en zout.

3 Verwarm de oven voor op 185°C. Kook de pastaschelpen beetgaar. Giet ze af en laat ze uitlekken. Besprenkel ze met olijfolie zodat ze niet aan elkaar gaan plakken. Meng de scampi's met een scheutje olijfolie, peper, zout en de kipkruiden. Lepel de tomatensaus onderaan in de ovenschaal. Vul de schelpen met de kruidenmascarpone en leg in elke schelp 1 of 2 kleine scampi's. Besprenkel ze met een scheutje olijfolie.

4 Gaar de pasta 20 à 25 minuten in de oven. Werk hem af met de extra fijngesnipperde peterselie en serveer meteen.

VOORBEREIDING

De pastaschotel kun je tot een dag vooraf volledig klaarmaken en afgedekt bewaren in de koelkast. De dag van het feest bak je hem af in de oven.





DESSERT

Mandarijncupjes

4 pers. • 40 min. + minstens 4 uur opstijven

• 6 grote mandarijnen
• 250 ml volle room (35% vetgehalte) • 65 g suiker • snuifje zout • 3 takjes munt • 1 limoen

1 Snij van de 4 mooiste mandarijnen de hoedjes af en lepel ze volledig, maar voorzichtig leeg. Pers het vruchtvlees uit tot je 40 milliliter mandarijnsap hebt.

2 Doe de room, de suiker en een snuifje zout in een steelpannetje en breng het mengsel aan de kook. Laat het op een zacht vuur 5 minuten net onder het kookpunt doorwarmen. Rasp de schil van 1 overgebleven mandarijn. Neem de pan van het vuur, voeg het mandarijnsap en de geraspte mandarijnschil toe. Laat het mengsel enkele minuten staan.

3 Zet de leeggehaalde mandarijnen in een schaal en giet ze voorzichtig vol met de room. Zet ze minstens 4 uur in de koelkast.

4 Hak de munt fijn. Snij het vruchtvlees van de 2 overgebleven mandarijnen in plakjes of stukjes en besprenkel ze met limoensap en de munt. Werk de mandarijncupjes af met het mandarijnslaatje en serveer.



VOORBEREIDING

De mandarijntjes vullen met de room kun je tot een dag vooraf doen. Bewaar ze afgedekt in de koelkast. Ook het mandarijnslaatje kun je een dag afgesloten bewaren in de koelkast. Afwerken doe je vlak voor serveren.



MENU 5

**Verfijnd
met vis**

VOORGERECHT

Vispannetje met zeekraal en citroenroom

4 pers. • 50 min. + 15 min. in de oven

- 4 à 8 sint-jakobsvruchten
 - 150 g stevige wittevisfilet
 - 200 g zalmfilet • 1 teentje knoflook • 1 sjalot • 1 biocitroen
 - 100 g zeekraal • handje peterselie, voor de afwerking
 - 150 ml visfond • 60 g gemalen kaas naar keuze • 150 ml room
 - 25 g bloem • 25 g boter
 - nootmuskaat • peper en zout
- En ook** • 4 lege schelpen of 4 kleine ovenschaaltjes

1 Verwarm de oven voor op 195°C. Pel en snipper de sjalot. Pel en pers de knoflook. Rasp de schil van de citroen en pers het sap uit de vrucht. Smelt de boter en stook de sjalot en de knoflook op een zacht vuur. Voeg de bloem toe en roerbak 1 minuut. Blus de pan met de fond en de room en laat het mengsel al roerend inkoken tot een ingedikte saus. Voeg 1 koffielepel citroenschil en 1 eetlepel citroensap toe. Kruid de saus met nootmuskaat, peper en zout.

2 Snij de vis in stukjes van 3 à 4 cm en kruid ze met peper en

zout. Spoel de zeekraal, laat ze uitlekken of dep ze droog en verdeel ze over de schelpen. Beleg ze met de sint-jakobsvruchten en de stukjes vis. Overgiet alles met de saus en bestrooi de schelpen met de gemalen kaas.

3 Gaar de schelpen 8 minuten in de oven. Zet dan de grill aan en gril ze nog 5 minuten tot de bovenkant gegratineerd is. Snipper de peterselie fijn. Haal de schelpen uit de oven, werk ze af met peterselie en serveer.



VOORBEREIDING

Het vispannetje kun je op voorhand maken, afdekken en invriezen. Haal de pannetjes één dag voor het feest uit de diepvries en laat ze ontdooien in de koelkast. Bak ze daarna af in de oven. Je kunt de pannetjes ook tot een dag op voorhand maken en in de koelkast bewaren.



HOOFDGERECHT

**VISLASAGNE
MET GARNALENBISQUE**

Het recept vind je op blz. 42

HOOFDGERECHT

Vislasagne met garnalenbisque

4 pers. • 50 min. + 25 min. in de oven

• 300 g zalmfilet • 300 g wittevisfilet • 12 scampi's, gepeld en schoongemaakt • 100 g verse garnaaltjes, voor de afwerking • 250 g gedroogde lasagnevellen • 4 preiwitten • 250 g champignons • 1 teentje knoflook • ½ citroen • 800 ml garnalen- of kreeftenbisque • 180 ml room • 150 g gemalen kaas naar keuze • 70 g bloem • 70 g boter • 1 klontje extra • nootmuskaat • peper en zout

Voor de salade • 4 stronkjes witloof • 1 sjalot • 1 el fijngehakte bladpeterselie • 1 el citroensap • 1 el mayonaise • 1 kl grove mosterd • peper en zout

En ook • ovenschotel van 30 op 20 cm of 4 kleine schaalpjes

1 Spoel de preiwitten en snij ze in ringen. Snij de champignons in partjes. Pel en pers de knoflook. Smelt een klontje boter en stoof de prei, de champignons en de knoflook gaar. Kruid de groenten met peper en zout. Zet opzij.

2 Smelt 70 gram boter in een kookpot, voeg de bloem toe en roerbak 1 minuut. Voeg geleidelijk aan de bisque toe en blijf roeren tot je een ingedikte saus hebt. Voeg de room toe en kruid de saus met nootmuskaat, peper en zout. Breng ze op smaak met een paar druppels citroensap.

3 Verwarm intussen de oven voor op 185°C. Snij de vis in plakken van 1,5 cm. Snij de gepelde scampi's in grove stukken. Kruid alles met peper en zout.

4 Leg een laagje prei en champignons in een grote ovenschaal of 4 kleine ovenschaaltjes. Beleg de groenten met een laagje lasagnevellen. Voeg een laagje kreeftensaus en stukjes vis en scampi's toe. Leg er opnieuw een laag lasagnevellen op. Herhaal alle laagjes tot alles op is en eindig met de saus. Bestrooi met de kaas. Bak de lasagne 25 à 30 minuten in de oven.

5 Maak de salade. Pel de sjalot en snij ze in fijne reepjes. Maak het witloof schoon en snij het in fijne reepjes. Meng het witloof en de sjalot met de gehakte peterselie, de mayonaise, de mosterd, het citroensap, peper en zout. Werk de lasagne af met de garnaaltjes en serveer hem met de salade.



GOED GEGAARD
Gebruik je kleine ovenschaaltjes in plaats van een grote schaal, dan hoeven die minder lang in de oven. 20 minuten is voldoende.

VOORBEREIDING

Deze lasagne kun je tot een dag vooraf maken en afgedekt bewaren in de koelkast. Invriezen kan tot een maand op voorhand, maar is minder goed voor de smaak. Laat de lasagne de nacht voor het feest ontdooien in de koelkast als je 'm ingevroren hebt.



DESSERT



Semifreddo van witte chocolade en dulce de leche

6 à 8 pers. • 40 min. + 1 nacht invriezen

- 100 g macadamianoten
- 180 g witte chocolade
- 500 ml volle slagroom • 4 eieren
- 30 g suiker • snuifje zout
- 150 g dulce de leche, kant-en-klaar
- 120 g pepernoten of speculaas

En ook • rechthoekige cakevorm van 28 x 11 cm

1 Bekleed de cakevorm met vershoudfolie of bakpapier, zodat je de semifreddo er bij het serveren makkelijk uit kunt tillen. Zorg dat de zijken ten genoeg overhangen, die vouw je er straks over. Rooster de macadamianoten in een pan zonder vetstof. Laat ze afkoelen en hak ze grof. Smelt de witte chocolade au bain-marie met een goede scheut room. Laat het mengsel even afkoelen.

2 Hak de pepernoten of speculaas fijn. Splits de eieren. Klop de dooiers met de suiker tot een witte ruban. Klop de eiwitten met een snuifje zout stijf. Klop 350 milliliter slagroom lobbij, maar niet te stijf. Voeg de ruban en de gesmolten chocolade toe aan de slagroom en klop kort even verder. Spatel er daarna voorzichtig de eiwitten

luchtig onder. Meng de dulce de leche met een snuifje zout en nog een scheutje room.

3 Giet de helft van het chocolade-slagroommengsel in de cakevorm. Verdeel hier de helft van de dulce de leche over en creëer met een mes een marmereffect. Strooi er fijngehakte speculaas of pepernoten en macadamianoten over. Vul met de rest van het slagroommengsel en maak opnieuw krullen met de dulce de leche. Verdeel er nog wat stukjes speculaas of pepernoot en noten over. Dek de taart goed af met vershoudfolie en zet ze in de diepvries. Laat de semifreddo minstens 8 uur opstijven in de vriezer.

4 Haal de semifreddo 10 minuten voor serveren uit de diepvries en neem hem met behulp van de vershoudfolie voorzichtig uit de vorm. Snij hem in plakken en serveer.



VOORBEREIDING

Deze semifreddo kun je tot een maand op voorhand maken en invriezen.

Haal hem 10 minuten voor serveren uit de diepvries.

MENU 6

**Kids-
topper**

VOORGERECHT

Kip-parmezaansoep met preiolie

4 pers. • 30 min. + enkele uren uitlekken

• 2 kippenbouten • 100 g geraspte parmezaan • 1 dikke of 2 dunne stengels prei, met groen • 1 ui • 2 teentjes knoflook • 1 grote bloemige aardappel • ½ citroen • 100 ml room • 1 kippenbouillon-blokje • 80 ml plantaardige olie naar keuze • frituurolie • peper en zout

1 Maak eerst de olie. Snij het groen van de prei. Mix 2 handen van het preigroen fijn met de plantaardige olie en een snuifje zout. Laat de olie door een neteldoek of koffiefilter uitlekken in een flesje. Dit duurt enkele uren. Bewaar de olie goed afgesloten tot serveren. Snij de rest van het preigroen in flinterdunne reepjes voor de afwerking.

2 Snij het preiwit fijn voor de soep. Pel en snipper de ui en de knoflook. Schil de aardappel en snij hem in stukken.

3 Verhit een scheutje plantaardige olie en stoof de prei, de ui en de knoflook zacht. Voeg de aardappel, de kippenbouten, het blokje kippenbouillon en 700 milliliter water toe. Dek de pot af en laat de soep 30 minuten zacht koken.

4 Haal de bouten uit de soep en voeg de geraspte parmezaan toe.

Mix de soep fijn en kruid ze met peper en zout. Haal het vlees van de bouten en snij het in fijne reepjes. Voeg de kip samen met de room toe aan de soep. Hou wat kip apart voor de afwerking. Breng de soep op smaak met enkele druppels citroensap en nog wat peper en zout.

5 Verhit de frituurolie in de friteuse voor op 175°C. Frituur de dunne preigroenreepjes krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier. Werk de soep af met de apart gehouden kip, wat preiolie en de gefrituurde reepjes prei.

VOORBEREIDING

★ Je kunt de soep tot een dag op voorhand maken en in de koelkast bewaren óf op voorhand invriezen.

Haal ze dan een dag voor het feest uit de diepvries en laat ze ontdooien in de koelkast.

★ De preiolie maak je tot een week vooraf en bewaar je koel.

★ De dunne reepjes prei voor de afwerking kun je ongefrituurd eveneens invriezen of enkele dagen in de koelkast bewaren.

HOOFDGERECHT

**GEHAKTROLLADE MET
PISTACHE EN KAAS**

Het recept vind je op blz. 50

HOOFDGERECHT

Gehaktrollade met pistache en kaas

6 pers. • 30 min. + 50 min. in de oven

- 800 g gekruid gemengd gehakt
- 2 plakjes gerookt ontbijtspek
- 2 dikke prei-witten • 1 grote sjalot
- 2 teentjes knoflook • 70 g onge-zouten pistaches • 150 g gemalen kaas • 1 ei • 50 g paneermeel
- 1 kl kerriepoeder • 3 klontjes boter • olijfolie • peper en zout

Voor de puree • 600 g bloemige aardappelen • 500 g knolselder of pastinaak • scheutje melk • 50 g boter • nootmuskaat • peper en zout

1 Spoel de prei-witten, halveer ze en snij ze in blokjes. Pel de sjalot en snipper ze fijn. Pel en pers de knoflook. Verhit een scheutje olijfolie en stoof de prei, de sjalot en de knoflook zacht. Kruid ze met peper en zout. Laat de groenten afkoelen. Rooster de

pistachenoten in een pan zonder vetstof en hak ze grof. Snij de plakjes spek in heel fijne reepjes.

2 Meng het spek, het ei, het paneermeel, het kerriepoeder, een beetje peper en zout onder het gehakt. Leg een groot stuk bakpapier open. Druk hier het gehakt op tot je een rechthoek hebt van 1 cm dikte met afmetingen van ongeveer 30 x 20 cm. Verdeel hierover de gebakken prei, de pistaches en de gemalen kaas. Rol van aan de korte kant alles strak op tot een rollade van ± 30 cm lang. Rol de uiteinden van het bakpapier op zoals een snoepje.

3 Maak de puree. Schil de aardappelen en de knolselder en snij ze in even grote stukken. Kook ze samen zacht. Giet de groenten af en laat ze goed uitlekken. Pureer ze met de boter en een scheutje melk en kruid de puree met

nootmuskaat, peper en zout. Doe de puree in een spuitzak. Als je niet meteen verder werkt, zorg er dan voor dat je die spuitzak later kunt verwarmen.

4 Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de rollade mét het bakpapier in een ovenschaal en gaar ze 25 minuten in de oven. Ontrol nadien het gehaktbrood en neem het voorzichtig uit het bakpapier. Verlaag de oventemperatuur naar 190°C. Besprenkel het gehaktbrood met olijfolie en beleg het met de klontjes boter. Gaat het nog 20 à 25 minuten in de oven.

5 Warm de spuitzak met de puree au bain-marie op. Warm

de veenbessensaus op. Spuit toefjes puree rond de rollade en serveer de rollade met de saus.

OOK LEKKER

Deze rollade smaakt ook heerlijk met een klassieke mosterd-roomsaus in plaats van de veenbessensaus.

VOORBEREIDING

- * De gehaktrollade kun je tot een dag vooraf maken en koel bewaren. Invriezen doe je beter niet.
- * De puree kun je in een ovenschaal afgedekt tot een dag bewaren in de koelkast.





DESSERT



Appelcrumblebuche

6 à 8 pers. • 1 uur + minstens 1 uur opstijven + 15 min. in de oven

Voor de biscuit • 6 eieren • 150 g kristalsuiker • 150 g bloem • 2 kl bakpoeder • zout • 2 el basterdsuiker

Voor de crème • 1 vanillepeultje • 250 g mascarpone • 70 g poedersuiker + extra voor de afwerking • 250 ml volle room (40% vetgehalte)

Voor de vulling • 3 jonagoldappelen • 1 el boter • 1 kl kaneel

Voor de crumble • 50 g boter • 50 g bloem • 50 g amandelpoeder • 50 g suiker • zout

En ook • met bakpapier beklede lage bakvorm of bakplaat van 25 x 37 cm

1 Maak de biscuit. Verwarm de oven voor op 175°C. Klop de eieren luchtig met de suiker. Voeg de gezeefde bloem, het bakpoeder en een snuifje zout toe en roer luchtig om. Giet het beslag in de bakvorm en bak de biscuit 12 à 15 minuten in de oven.

2 Bestrooi een keukenhanddoek met de basterdsuiker en leg hier de cake op, met de bovenkant op de suiker. Verwijder het papier en rol de cake met de handdoek voorzichtig strak op. Laat hem even afkoelen. Rol hem open en laat hem verder afkoelen.

3 Maak de vulling. Schil de appelen en snij ze in blokjes van maximaal 1 cm. Bewaar de schillen. Stoof de appelen zacht in de boter. Bestrooi ze met de kaneel en laat ze karamelliseren. Laat ze afkoelen.

4 Maak de crème. Halveer het vanillepeultje en schraap er de zaadjes uit. Klop de mascarpone los met de suiker. Voeg de room en de vanillezaadjes toe en klop stevig. Schep de crème in een spuitzak en bewaar die in de koelkast.

5 Bespuit de afgekoelde biscuit met de mascarponecrème. Bewaar een deel van de crème voor de buitenkant. Bestrooi de crème met de appeltjes en rol de cake voorzichtig op. Wikkel de buche in folie en laat ze minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

6 Verwarm de oven voor op 175°C. Maak de crumble. Wrijf met je handen de boter, de bloem, het amandelpoeder, de suiker en een snuifje zout tot een kruimelig geheel. Bak de crumble op een met bakpapier beklede bakplaat 12 à 15 minuten in de oven. Laat hem afkoelen.

7 Bestrijk de buche na het opstijven met de rest van de crème en werk ze af met de crumble, wat poedersuiker en de fijngesneden appelschillen.



VOORBEREIDING

De buche kun je al vullen en oprollen en maximaal één dag in een afgesloten doos in de koelkast bewaren. Werk ze een uur voor serveren af met de rest van de crème en de topping. Je kunt ze tot een maand in de diepvries bewaren. De dag voor het feest laat je de buche ontdooien in de koelkast.

Ons relaxte 14-DAGEN PLAN

Tot 14 dagen op voorhand

- Bepaal het **aantal gasten** (inclusief kinderen) en de locatie.
- Stuur een **save the date** uit naar je gasten en pols naar allergieën of eetvoorkeuren waarmee je rekening moet houden (veggie, vegan, halal, glutenvrij, lactosevrij...). Pols ook of er iemand zwanger is.
- Kies een **concept** en leg een **budget** vast. Ga je voor een hapjesbuffet of liever een klassiek viergangen-menu? Verdeel **eventuele bijdragen**: voorziet je schoonmama bijvoorbeeld altijd het dessert of maakt je broer sowieso een grote pot soep? Leg duidelijk vast wie wat mee-brengt, zo is er achteraf ook geen discussie over de kosten.
- Maak een **feestmap** aan, op papier of digitaal, met menu-ideeën, decotips, boodschappenlijst, allergenen, voorkeuren...
- Doe een **brainstorm** over het menu. Hou hierbij al rekening met de ruimte in je oven en de timing. Serveer je een hoofdgerecht uit de oven zoals een rollade, kalkoen of lasagne, kies dan voor een soep als starter of een koud voorgerecht zoals een carpaccio of krabcocktail.
- Noteer **wat je vooraf kunt maken** en in de diepvries kunt bewaren. Denk aan soep, bouillon, bladerdeeghapjes (ongebakken), ijs of semifreddo, sausfonds, brooddeeg...

Tot 10 à 7 dagen op voorhand

- Check nog eens bij je **gasten** of ze zeker komen en met hoeveel ze zijn net voor je de bestellingen plaatst.
- Ga na of je **tafel** groot genoeg is en tel je **stoelen, borden, glazen, bestek, schalen en ovenschalen**. Vraag aan je gezelschap of ze eventueel een extra stoel of een doos cavaglazzen kunnen voorzien als dat nodig zou zijn.
- Koop kaarsen, servetten, tafelkleed en extra **tafeldecoratie**. Oh, staat de kerstboom al?
- **Finaliseer je menu** en schrijf op wat je precies nodig hebt. Zet er meteen de **juiste hoeveelheden** bij, zodat je dat in de winkel niet meer hoeft uit te rekenen.
- Maak je **boodschappenlijst** in drie categorieën:
 - 1 Lang houdbaar:** drank, diepvriesproducten en voorraadkastingrediënten.
 - 2 Vers, maar langer houdbaar:** verse pasta, verse kroketjes...
 - 3 Supervers:** wat je de dag voor het feest moet halen, zoals groenten, fruit, vlees en vis.
- Plaats je **bestellingen** bij de slager, visboer, kaasaffineur en bakker.
- Maak een **boodschappenlijst per gerecht** en vink telkens af wat je in huis hebt.

Tot 1 week op voorhand

- **Koop de dranken** (water plat/bruis, frisdrank, wijn, cava, sap, koffie en thee) en ijsblokjes.
- **Koop voorraadkastproducten** zoals bloem, suiker, bouillon, passata, pasta, rijst, noten, koekjes en chocolade.
- **Kook en vries in:**
 - **Soep, bouillon of fond**
 - **Sausbasis:** maak een jus of fond, om af te werken met room of boter.
 - **Ongebakken bladerdeeghapjes:** vries ze eerst in op een plaat en stop ze nadien in een zakje.
 - **Dessert:** ijs, semifreddo of ijstaart maak je nu.
- Maak een **planning** voor het feest.

De dag voor het feest

- **Koop** verse vis en vlees (of haal je bestelling op), kazen, groenten, fruit en verse kruiden.
- **Ontdooi** de soep, sausbasis en hapjes in de koelkast.
- **Snij en gaar** groenten en zet ze koel. Bereid sauzen en dressings. Maak een gratin of kroketjes en zet ze koel. Zet toppings in gelabelde potjes in de koelkast.
- Maak een **stoofpot of ovenschotel** en zet die koel weg.
- **Desserts** die moeten opstijven, kun je nu maken en koel zetten.
- Zet de **drank koel** in een aparte koelkast (of bij koud weer op het terras). Maak een kaart, zodat je gasten zien wat er te drinken is.
- **Dek de tafel.**

De feestmiddag of -avond zelf

- Haal je **bestelling** bij de bakker af.
- Maak de koude en warme **hapjes** en zet ze koel tot gebruik.
- Verwarm (of ontdooi) de **soep** op een zacht vuurtje.
- Dresseer de **koude voorgerechten** en zet ze afgedekt in de koelkast.
- Zet een **stoofpotje** zachtjes weer op. Verwarm de **bijgerechten of ovenschotels** in de oven onder aluminiumfolie.
- Neem een uur **tijd voor jezelf** om te ontspannen en je mooi te maken voor het feest. Zet een sfeervol muziekje op en steek de kaarsen aan.
- Zet de **koude hapjes op tafel** als je gasten er zijn en **bak de warme hapjes** af. Laat gasten zelf hun drankjes voorzien tijdens de apero. Tijdens het hoofdgerecht voorzie je wijn en water aan tafel.
- Doe de **laatste afwerkingen** aan je voorgerecht, soep en hoofdgerecht en ga aan tafel.
- Reken op **20 minuten tussen de verschillende gangen** en geniet met volle teugen van een fantastisch feest en het gezelschap van je gasten.



Prettige feestdagen

Bijlage bij Libelle 47 van 20 november 2025

Zoek je nog meer inspiratie voor je kerstmenu?
Die vind je op libelle-lekker.be/kerstmenu-kiezen.



Verantwoordelijke uitgever: **Sophie Van Isegem**
p/a Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare

- * Concept en artdirection: **Libelle Magazine**
- * Recepten en styling: **Les Filles Rouges** * Foto's: **Wout Hendrickx**
- * Productie en tekst: **Natalie Peeters** * Tekstredactie: **Barbara De Coninck**
- * Vormgeving: **Krista Van Gaever**