

Kleurrijk Kidsweek-kerstdiner



Net als vorig jaar vind je ook in deze donkere dagen voor kerst weer een uitgebreid kerstdiner in Kidsweek. Niet alleen de koks (onder leiding van Kidsweek-keukenprinses Angela Prins) staan er kleurig op, maar ook de gerechten spatten van de pagina's af. Heb jij zin om je ouders, vrienden of familie te verrassen? Dan hoef je nu niet meer na te denken: hier staat het lekkerste, meest feestelijke en kleurrijkste kerstdiner van 2007 helemaal voor je uitgestippeld. Volg de foto's, en dan kan jouw kerst niet meer stuk.

Gerechten: Angela Prins, **Foto's:** Karel Zwaneveld, Kidsweek
Keukenbrigade: Hennie, Lysanne, Nicolien, Tom, Ischa en Angela

Voorgerecht



No-Knead Bread

(van Jim Lahey, bakker in Manhattan, New York)

Mark Bittman (De bekende culinair journalist van *The New York Times*) heeft er een artikel over geschreven én een filmpje over gemaakt. Je kunt ze vinden op www.nytimes.com/video Het is de moeite waard om dit brood eens uit te proberen. Ik beloof je dat het niet kan mislukken en dat je brood proeft dat je in Nederland niet in de winkel kunt kopen. Daar kun je dus flink mee scoren!

Ingrediënten:

- 400 gram bloem
- ¼ theelepel gist
- 2 theelepels zout
- 3 deciliter lauw water (en nog wat extra als het nodig is)
- een handje maïsmeel

Staat er geen gietijzeren pan in de kast? Leen er anders eentje bij de burenl!

Het deeg hoef je niet te kneden. Roer de bloem, de gist en het zout door elkaar in een kom. Giet het water er in één keer bij en meng alles met een houten lepel door. En basta! Nu hoef je alleen nog maar de kom af te dekken met plasticfolie en de kom op kamertemperatuur minstens twaalf uur en maximaal achttien uur te laten rijzen. Dat is heel lang voor een brood, maar het komt allemaal goed.

Leg (de dag daarna dus) een schone theedoek op het aanrecht. Strooi in het midden van de theedoek wat maïsmeel. Stort het deeg op het maïsmeel in de theedoek. Laat het zo een kwartiertje staan. Trek dan aan één kant wat aan het deeg, til het op en vouw het naar binnen. Doe hetzelfde met de andere drie kanten. Til dan het deegbolletje op en leg het ondersteboven weer op de theedoek. Strooi er wat maïsmeel over. Vouw de zijken van de theedoek er losjes overheen en laat het deeg zo twee uur staan.

Het brood wordt gebakken in een hete pan! Verwarm de oven voor op 250 graden Celsius. Zet de pan met deksel vijf minuten in de hete oven. Doe ovenhandschoenen aan, haal de hete pan er voorzichtig weer uit en haal het deksel eraf. Schuif één hand onder de theedoek zodat het deeg wordt ondersteund en leg de andere hand losjes op het deeg. Draai nu theedoek en deeg in één keer om zodat de ingevouwen kant weer boven komt. En zo moet de deegbol ook in de pan belanden. Laat hem er gewoon invallen. Doe je ovenhandschoenen weer aan, leg het deksel weer op de pan en zet hem in de hete oven. Houd de tijd in de gaten. Het brood moet dertig minuten in de oven MET deksel en daarna nog eens vijftien minuten in de oven ZONDER deksel. Til de pan uit de oven en schud het brood er uit. Laat het even afkoelen en snijd er dan voor jezelf een knapperig kapje af.

Russische salade: een salade van gekookte groenten met mayonaise

Ingrediënten:

- 700 gram ongeschilde vastkokende aardappelen
- ½ bosje worteltjes
- 200 gram verse sperziebonen
- 200 gram doperwten
- of 200 gram diepvries doperwten
- 1 dikke plak knolselderij
- 2 pastinaken
- 2 zoete aardappelen
- Hellmann mayonaise of een Franse soort (die blijven mooi wit en hebben veel smaak)
- scheut smakelijke witte of lichtgekleurde azijn
- dille of peterselie
- zout en flink wat versgemalen peper

Je hebt een bakvorm of ring nodig

De groenten moeten eerst worden geschild en dan in stukken gesneden en gewassen. Per soort worden de groenten in kokend water met wat zout gekookt. Want ze hebben een verschillende gaartijd. Dan moeten

ze afkoelen om daarna in kleine blokjes gesneden te worden.

Schil en was de aardappelen, de pastinaken, de worteltjes en de knolselderij. Snijd ze in stukken. De pastinaak kun je het beste ook nog in de lengte doormidden snijden want er zit een stevig stuk binnenin wat moeilijker gaar wordt.

Strooi wat zout in een pan met kokend water. Kook nu soort voor soort in het water tot het NET gaar is. Belangrijk: loop niet weg tijdens het koken maar prik af en toe met een vork in de groenten. Voor het slagen van het gerecht is het van belang dat de groenten niet TE gaar worden. Schep het er dan met een schuimspaan direct uit en laat het afkoelen in een vergiet. Doe dan de volgende groentesoort in hetzelfde water.

Als alle groenten gekookt zijn en wat zijn afgekoeld, snijd je ze in blokjes. Misschien iets groter dan een doperwt? Verzamel alle blokjes

en doperwtjes in een schaal. Schep ze voorzichtig door elkaar. Dan ga je de saus maken. Schep minstens een halve pot mayonaise in een schaal. De mayonaise verdun je met één of twee eetlepels azijn. Maal er flink wat peper door. Even proeven. Misschien nog wat zout? Wat zuur? Proef anders een schepje van de groenten samen met de saus. Giet de helft van de hoeveelheid saus op de groenten en meng voorzichtig met twee grote lepels de saus door de groenten. Bewaar de rest van de saus voor de presentatie straks.

Leg een ring op een bord en vul die met de Russische salade. Schep wat van de saus daar boven op en strijk het wat glad. Hak wat dille of peterselie fijn en strooi dat weer boven op de saus. Je kunt er van alles naast leggen natuurlijk. Wat vis (krab, kreeft, tonijn, zalm, vizeitjes etc.), een gekookt of gevuld eitje of een tomaatje. Niet dat de Russische salade dat nodig heeft!



Hoofdgerecht

Geurige rijst met gebakken paprika

Ingrediënten:

- 500 gram pandanrijst
- 1 of 2 uien
- 9 deciliter water en 2 bouillon-blokjes of zelfgemaakte bouillon
- ¼ theelepel cayennepeper
- vijf paprika's (kies verschillende kleuren)
- zout en versgemalen zwarte peper
- olijfolie

Gebruik een pan met een dikke bodem.

de bouillonblokjes aan de kook. Laat dit niet te lang koken, anders verdamt er te veel vocht en klopt de hoeveelheid niet meer.

De rijst

De rijst wordt eerst even gebakken en dan gekookt. Als de uien zacht zijn, strooi je de rijst over de uien. De temperatuur onder de pan blijft laag (half vuur). Bak de rijst een minuutje mee. Giet de hete bouillon er dan in één keer bij en roer de rijst nog een keer om. Belangrijk: daarna niet meer in de rijst roeren! Doe een deksel op de pan en laat de rijst op zacht vuur in tien minuten gaar worden. Kijk na die tien minuten even onder het deksel: je moet kleine dampgaatjes zien, dan kan het vuur onder de pan uit. Nog steeds niet gaan roeren. Laat de rijst rustig nog

tien minuten in de gesloten pan nagaren. Je hebt dan perfecte rijst gemaakt.

De paprika's

Was de paprika's eerst even af en dep ze droog met wat keukenpapier. Snijd de paprika's open en haal de zaadlijsten er met je vingers uit. Snijd de paprika's in repen en die weer in kleine blokjes. Verwarm een flinke scheut olijfolie in een koekenpan en bak hierin de paprikablokjes tot ze er mooi glanzend wit uitzien en nét zacht beginnen te worden. Strooi er wat zout, versgemalen zwarte peper en de cayennepeper overheen. Haal de pan dan direct van het vuur. Als de blokjes te gaar worden, laten de velletjes los! Net voordat de rijst naar de tafel gaat, schep je de paprikablokjes er voorzichtig door heen.



Schil en snijd de uien klein. Verwarm een flinke scheut olijfolie in de pan en bak hierin heel langzaam de uien. Ze mogen er best tien minuten over doen om zacht en smakelijk te worden, maar ze mogen niet bruin worden. In de tussentijd breng je het water met

Gemarineerde courgettesalade

Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 1 deciliter olijfolie
- sap van een citroen of twee eetlepels geurige witte azijn (witte wijnazijn of een witte kruidenazijn)
- ½ eetlepel honing
- 1 teentje knoflook
- beetje zout en versgemalen peper naar smaak
- verse bladpeterselie, bieslook en basilicum

Je hebt een dunschiller nodig!

Maak eerst de marinade

Giet de olijfolie in een kom (groot genoeg om ook de courgettes straks in te doen). Giet het citroensap

of de azijn erbij. Schep de honing erdoor. Strooi het zout en de versgemalen peper erdoor. Haal de schil van een teentje knoflook en pers het ook in de olie. Klop alles goed door en proef het even. Is het goed op smaak?

De kruiden

Het zou het beste zijn als je de kruiden niet hoeft te wassen. Maar kijk ze wel even na, want een hap zand is vies. Zo nodig dus toch even onder de kraan en leg ze dan op keukenpapier te drogen. Haal de stengels van de peterselie en de basilicum en snijd de blaadjes klein. Doe de kruiden in de kom met de marinade. De bieslook kun je handig met een schaar klein knippen.

De courgettes

Was de courgettes en snijd er een

stukje aan beide uiteinden vanaf. Schaaf er met een dunschiller in de lengte lange dunne plakken van. Leg ze direct in de marinade. Ga door met schaven tot je de pitjes ziet. Draai dan de courgette om en schaf dan aan die kant plakken tot je ook daar pitjes ziet. Het stuk dat overblijft, kun je nog best in plakken snijden, bakken en lekker opeten, maar in de salade zou ik ze niet doen. Hussel de kom een paar keer zodat de courgette lekker in de marinade ligt. Zet de kom in de koelkast tot je de salade gaat eten. Een uurtje minimaal! Dan zijn de courgetteplakken heerlijk op smaak.

Voor de presentatie van de salade kun je met een vork een plak optillen en rond de vork draaien. Daarna schuif je de opgerolde courgette zó op een bord.



Kip in een saus van eekhoortjesbrood

Ingrediënten:

Koop een stevige boerenkip en vraag de poelier om de kip in stukken te hakken. Je kunt ook kiezen voor alleen de hele pootjes of alleen de bovenpoten. Per persoon een of twee stukken kip. En als je meer saus wilt maken, kun je de verhouding zoals hieronder aanhouden.

- 5 stukken kip
- 2 deciliter kippenbouillon
- 2 deciliter room
- of 2 deciliter witte wijn
- verse tijm
- zout en versgemalen zwarte peper
- 15 gram gedroogd eekhoortjesbrood
- 1 deciliter olijfolie
- 2 x 25 gram boter
- 3 grote champignons

Het eekhoortjesbrood

Doe de gedroogde paddenstoelen in een kommetje en giet er wat heet of kokend water over. Zo worden ze weer zacht en gaan ze lekker ruiken.

De kip

Was de kipdelen en dep ze daarna goed droog met keukenpapier. Maak

er werk van anders gaat het straks gigantisch spetteren. Bestrooi de kip royaal met vers gemalen zwarte peper en zout. Verwarm de olijfolie in een braadpan. Leg de kip in de pan en laat de kip even lekker bakken. Als de onderkant goudbruin is, keer je de kip met een tang of twee spatels op de andere kant. Leg er een stukje boter bij. Bak ook die kant goudbruin. Haal dan de kip uit de pan en houd hem zolang warm onder folie.

De saus

Giet de wijn, de bouillon en de room in de pan. Giet de geweekte paddenstoelen samen met het weekwater er ook bij. Breng alles aan de kook. Dan kan de temperatuur wat lager. Pluk de blaadjes van de tijmtakjes en strooi ze in de pan. De kip kan er nu ook weer bij. Hoe lang het duurt voor de kip gaar is, is afhankelijk van het soort kip dat je gebruikt. Een boerenkip is gespierder dan een kippetje dat alleen maar in een hokje heeft gezeten en heeft wat meer tijd nodig om gaar te worden. Reken op veertig tot vijftig minuten. Natuurlijk kun je de kip ook langer in de saus laten liggen op zacht vuur

tot het vlees van het botje valt. De kip smaakt dan wel anders. Kijk af en toe even in de pan: gaat het niet te hard? Het moet zachtjes koken!

De champignons

Borstel de champignons even af en snijd ze in plakken. Verwarm wat boter in een koekenpan en bak de champignons aan beide kanten mooi bruin. Bestrooi de plakjes met wat zout en peper.

Als de kip gaar is, haal je hem uit de saus. Leg de kip in een schaal en bedek die met aluminiumfolie. Zet de schaal in een voorverwarmde oven van 100 graden Celsius. Waarschijnlijk drijft er een laag doorzichtig vet op de saus. Dat heeft de saus eigenlijk niet meer nodig en kun je er met een juslepel gemakkelijk uitscheppen. Als de saus nog iets te dun is, dan laat je de saus nog wat inkoken. Zet de temperatuur onder de pan weer hoog tot de saus de goede dikte heeft. Leg de kip daar weer in. Of ga je nu aan tafel? Dan kan de kip direct op het bord en schep je er wat saus over en leg je de plakjes champignon er bij.



Nagerecht



Mangosaus

Ingrediënten:

- 3 deciliter water
- 150 gram suiker
- 1 grote rijpe mango

Doe de suiker met het water in een steelpan en breng dit aan de kook. Laat het inkoken tot de helft van het suikerwater verdampt is. Dat duurt een minuut of vijf. Je hebt dan een suikersiroop. Haal ondertussen de schil van de mango (zie foto) en snijd het vruchtvlees van de pit. De restjes mango rond de pit kun je het beste met je tanden eraf halen. Heerlijk!

Doe de mangostukjes bij de

suikersiroop en breng het weer aan de kook. Laat het twee minuten koken en roer het af en toe door. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen. Dan giet je het in de blender en maal je het tot een dikke prachtig gele saus. Let op: als je snel wilt zijn en de hete mangosaus toch direct in de blender doet, leg dan een doek op de blender waar je je hand op kunt leggen tegen de hete spetters.

Ijsmousse van sinaasappelsap met grand marnier en mangosaus

De ijsmousse moet minstens drie uur in de diepvries, dus begin er op tijd mee.

Ingrediënten:

- vier eidooiers
- 75 ml vers geperst sinaasappelsap en 25 ml Grand Marnier (sinaasappellikeur) of 100 ml sinaasappelsap
- 70 gram suiker
- 300 ml ongezoete slagroom

Verwarm dit op zacht vuur terwijl je voortdurend met een garde alles flink opklopt. De eieren worden zo langzaam gaar zonder dat ze tot roerei gaan klonteren. Zodra de saus gaat binden en één kleur geel heeft (je ziet vanzelf wat ik bedoel) haal je de pan van het vuur. Blijf nu de saus net zolang kloppen met de garde tot de saus is afgekoeld.



Giet de slagroom in een kom en mix de room tot het een beetje lobbijg is (als vla). Giet de sinaasappelsaus op de slagroom en spatel het voorzichtig door elkaar. Van deze hoeveelheid kun je zes kleinere en vier grote desserts maken.

diepvries. Een half uurtje voordat je aan het dessert toe bent, haal je ze uit de vriezer en zet je ze in de koelkast. Ga met een mesje even langs de rand en dan wip je de ijsmousse zó op het bord. Schep wat van de mangosaus rondom het ijsje. Versier het bord én het ijsje met verse vruchten en kerstchocolaatjes.



Splits de eieren in twee kommetjes (als je ook de amandelkoekjes maakt, dan hoef je dit maar één keer te doen voor beide recepten).

Doe de eidooiers samen met de suiker, de sinaasappelsap en de grand marnier in een steelpan.

Vul de schaaltes of bakjes en bedek ze met een plasticfolie. Zet ze minstens drie uur in de



Amandelkoekjes

Ingrediënten voor een bakplaat vol amandelkoekjes:

- 200 gram amandelen
- 300 gram suiker
- 2 eiwitten voor een stevig koekje of 4 eiwitten voor extra luchtige koekjes
- een handje hele amandelen
- poedersuiker
- bakpapier

Je kunt in plaats van de amandelen en de suiker ook een stuk marsepein van 500 gram raspen

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.

Splits de eieren in twee bakjes. In dit recept gebruiken we alleen de eiwitten. De eidooiers kun je bewaren voor de ijsmousse (zie boven). Doe de amandelen met de suiker in de keukenmachine. Maal het héél fijn. Doe de eiwitten ook in de keukenmachine en draai het in een paar minuten tot een (bijna) witte massa.

Leg bakpapier op de bakplaat. Strooi er wat poedersuiker op. Als je twee eiwitten hebt gebruikt dan kun je van het deeg balletjes draaien en die vervolgens plat

maken. Als je vier eiwitten hebt gebruikt dan maak je met twee lepels hoopjes deeg.

Leg twee amandelen op ieder toefje. Bestrooi de koekjes met wat poedersuiker. Zet de bakplaat ongeveer tien minuten in de oven. Als de koekjes lichtbruin zijn dan zijn ze klaar en nog lekker smeugig van binnen. Haal de bakplaat voorzichtig uit de oven en laat de koekjes afkoelen voor je ze van de plaat afhaalt. Bestrooi ze dan nog eens met poedersuiker.

