



Gerechten/ recepten voor de eindejaarsfeesten.

Deel 3: nagerechten
december 2025

Inhoud

Citroen-chocoladeparfait	1
Pavlova	2
Crêpes Suzette	4
Ananas sous vide bereid met vanille, roze peper en Grand Marnier	6
Mascarpone- speculaasdessert met sinaasappelkaramelsaus	8
Crème brûlée	10
Tartelette met lemon curd en Italiaans schuim	12



Citroen-chocoladeparfait

Nagerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten voor 6 porties

2dl room
100 gram volle kwark
4 eetlepels gecondenseerde melk (zoet, blik)
3 eetlepels lemon curd
2 repen melkchocolade

Voor de warme chocoladesaus:

1 dl room
2 repen melkchocolade

Bereiding

Slagroom opkloppen, lobbig tot bijna volledig (vormt nog net geen pieken).

Gecondenseerde melk, kwark en lemon curd er doorroeren, zorgd dat de lemon curs helemaal is opgenomen door de room, er dus geen vlokken of klonters lemon curd meer aanwezig zijn.

Chocolade met een grove rasp of met een mes in schilfers snijden en door de room roeren.

Verdeel dit beslag over 6 schaalpjes (darioles - soufflévormpjes) en plaats 3 uur in de diepvries.

Warme chocoladesaus:

Room tot het kookpunt brengen en hierin de blokjes chocolade al roerend laten smelten.

Je kunt de parfaits omkeren op een dessertbordje door ze even in een schaal met heet water te zetten.

Serveer met de warme chocoladesaus.



Pavlova

Nagerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Volg het recept voor Franse meringues en voeg samen met de poedersuiker sap van 1 limoen en 1 theelepel maïzena toe.

In plaats van normale kleine ronde meringues te vormen, vorm je nu een grote ronde met een extra laagje op de rand. Plaats 2 uur in de oven bij 100 graden.

Vulling:

250 gram mascarpone
losroeren met 30 gram suiker
en 3 eetlepels lemon curd.
2,5 dl slagroom opgeklopt met
20 gram suiker en mengen
met de mascarpone.

Bereiding

Vul de afgekoelde merinue
met de mascarponecrème en
beleg rijkelijk met verse
aardbeien, bosbessen,
aalbessen en frambozen.
Werk af met enkele blaadjes
munt.



Crêpes Suzette

Nagerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)
8 flensjes (dunne pannenkoekjes)
3 sinaasappels
30 g. kristalsuiker
borrelglasje Cognac
20 g. boter

Bereiding

Vorbereiding

Enkele dunne sinaasappelschillen (zonder wit, enkel het bovenste oranje laagje) fijnhakken (= zeste)
Sinaasappels uitpersen.

Flensjes in vier vouwen (Let op: wanneer je gebruik maakt van kant en klare flensjes, moet je deze eerst even voorverwarmen daar ze anders bij het dichtvouwen kunnen scheuren)

Bereiding

Boter in pan laten smelten en suiker toevoegen.

Lichtjes laten karamelliseren, een scheutje sinaasappelsap en de zeste toevoegen.

De dichtgevouwen flensjes hierop leggen en aan beide zijden goed verhitten.

Flamberen met Cognac en blussen met sinaasappelsap.

Alles nog even goed verhitten.

De flensjes op verwarmde borden leggen.

De saus tot dikte laten inkoken en over de flensjes doen.

Notities

Een klassieker die je alleen maar op feestelijke avonden geeft. Minder werk dan je zou denken omdat je bijna alles kunt voorbereiden en op het moment suprême enkel maar de afwerking en het flamberen moet gebeuren.



Ananas sous vide bereid met vanille, roze peper en Grand Marnier

Nagerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Verse ananas, 2 eetlepels suiker, roze peper (2 X 10 korrels ongeveer), 2 vanillestokjes, 2 eetlepels Grand Marnier

Voor er bij:

Griekse yoghurt, slagroom, kokosbloesemsuiker, of een bolletje roomijs.

Bereiding

Sous vide systeem instellen op 85 graden.

Ananas van de schil ontdoen en de diepste (grootste) puntjes er uit wippen met een scherp mesje.

Overlangs in vier verdelen en de harde kern verwijderen.

Gebruik 2 vacuümzakken.

Doe in iedere vacuümzak 2 stukken ananas, roze peper, suiker, een overlangs ingesneden vanillestok en Grand Marnier.

Vacumeer en let hierbij op dat je het vacumeren tijdig stopt zodat er geen vocht verloren gaat en het sealen niet gaat lukken.

Leg in de sous vide bak voor 75 minuten.

Je kunt deze ananas lauwwarm serveren met een bolletje roomijs of koud met luchtige roomyoghurt.

Luchtige roomyoghurt:

1/2 slagroom opgeklopt met kokosbloesemsuiker + 1/2
Griekse yoghurt

Notities

Recept voor een mooi en bijzonder dessert van ananas.

Verse ananas

2 eetlepels suiker

roze peper (2 X 10 korrels ongeveer)

2 vanillestokjes

2 eetlepels Grand Marnier

Ananas schillen, zwarte puntjes verwijderen.

In de lengte in vier snijden en harde kern wegsnijden.

Besprenkelen met Grand Marnier en in vacuumzakken
doen (per twee)

Opengesneden vanillestokje en roze peperkorrels
toevoegen.

Vacumeren.

85 graden, 75 minuten.

Serveer lauwwarm met een bolletje roomijs of koud met
luchtige roomyoghurt



Mascarpone- speculaasdessert met sinaasappelkaramelsaus

Nagerecht • koud
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 4 desserts:
10 speculaasjes (Lotus)
1 kopje espresso
2 dl slagroom
250 gram mascarpone
1 sinaasappel
50 gram suiker
1 reep pure chocolade

Bereiding

Was de sinaasappel en rasp het oranje gedeelte van de schil.

Pers de sinaasappel uit voor de saus.

Voor de sinaasappelkaramelsaus:

Sinaasappelsap met de suiker karamelliseren en afblussen met 0,5 dl room. Laten inkoken tot sausdikte.

1,5 dl room opkloppen tot iets meer dan yoghurt dikte.

Mascarpone losroeren met de sinaasappelrasp en de helft van de afgekoelde saus.

Room en mascarpone goed mengen.

Schenk de espresso in een schaaltje en haal de speculaasjes er doorheen.

Leg op de bodem van elk dessertschaaltje 1,5 speculaasje, daarop de helft van het

mascarponemengsel, daarop een speculaasje en dan de laatste helft van het mascarponemengsel.

Lepel de rest van de saus erover heen en werk af met chocoladeschaafsel of geraspte chocolade



Crème brûlée

Nagerecht

Ingrediënten

35 gram custardpoeder
(pudding poeder), 60 gram
suiker, 1 vanillestokje, 0,5 liter
volle melk, 2 dl room,
rietsuiker

Bereiding

Snijd het vanillestokje over de lengte in zonder het door te snijden.

Breng 4 dl melk met room en het vanillestokje aan de kook en houd het 5 minuten tegen het kookpunt aan zodat het vanillemerg los komt en zijn smaak en aroma kan afgeven aan de melk.

Los custardpoeder op in 1 dl koude melk.

Verwijder het vanillestokje en breng de melk nu opnieuw aan de kook met suiker.

Voeg de opgeloste puddingpoeder toe en roer goed met een garde. Laat even zachtjes koken terwijl voortdurend roert.

Verdeel over lage vuurvaste dessertschaaltjes en laat afkoelen.

Doe op ieder schaalpje een lepel rietsuiker e
karamelliseer dit met een brander.



Tartelette met lemon curd en Italiaans schuim

Nagerecht • Gebak
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten:

Gebaksbodems (Jos Poell)

Lemon curd (zie recept lemon curd)

Italiaans schuim (zie recept meringue Italienne)

Bereiding

Bereiding:

Gebaksbodems beleggen met lemon curd.

Een mooie toef meringue op het gebakje spuiten.

Licht afbranden met een bunsenbrander.