

Gerechten/ recepten voor de eindejaarsfeesten.

Deel 1: voorgerechten
december 2025

Inhoud

Feestelijke garnaalcocktail	1
Groene asperges hollandaisesaus en gegrilde geitenkaas	3
Meloen met gedroogde ham	4
Tartaar van gerookte biet	6
Vitello tonnato	8
Wildpaté	10
Vissoep met garnalen	12
Witlofroomsoep met gerookt spek en Roquefort	14
Bladerdeeghapje met geitenkaas, walnoot en honing	15
Garnaalpasteitjes	16
Pasteitje met gerookte paddenstoelen	18



Feestelijke garnalcocktail

Voorgerechten • Vis
© L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)
8 blaadjes kropsla
250 gram Noordzeegarnalen
3 tomaten
2 hardgekookte eieren
4 eetlepels mayonaise
enkele druppels
Worshestershiresaus
2 druppels tabasco
1/2 eetlepel Sherry dry
1/2 eetlepel Whisky
2 eetlepels tomatenketchup
peterselie

Bereiding

Bereiding
Peterselie hakken.
Tomaten pellen, van zaadlijsten ontdoen en in blokjes snijden.
Hardgekookte eieren goed droog maken en heel fijnhakken.
Kropsla wassen, drogen en in reepjes snijden.
De bodem van de coupes bedekken met de gesneden kropsla.
Op de sla de garnalen schikken.
Cocktailsaus maken: Mayonaise m.b.v. kleine garde mengen met tabasco, Worshestershiresaus, Sherry, Whisky en tomatenketchup.
De saus over de garnalen doen.
De garnalcocktail afwerken met tomatenblokjes, fijngehakt ei en peterselie.
De cocktailcoupes op klein bord met kantpapiertje

zetten.

Bestek: kleine lepel kleine vork.



Groene asperges hollandaisesaus en gegrilde geitenkaas

Voorgerechten • Vegetarisch
©L. Van den Bos

Ingrediënten

Groene asperges
olijfoliespray
hollandaisesaus van Henri
geitenkaas (rol)
vloeibare honing
pijnboompitten

Bereiding

Groene asperges schoonmaken, in een ovenschaal schikken en licht besproeien met olijfoliespray. Onder de ovengrill plaatsen, 10 minuten op 180 graden. Geitenkaas in plakjes snijden, in licht ingevette gesloten mandje van de airfryer plaatsen. Doe op ieder plakje geitenkaas enkele druppels honing en enkele pijnboompitten. Zet de airfryer op 180 graden, 6 minuten. Hollandaisesaus al roerend op een zacht vuurtje verwarmen (mag niet koken).



Meloen met gedroogde ham

Voorgerechten
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Meloen, in dit geval honeydew maar een cavaillon of cantaloup of charentais zijn evengoed voor dit gerecht te gebruiken, als ze maar goed rijp zijn en een fruitige zoete smaak hebben.

Gedroogde ham zoals Parmaham of Seranoham maar ook licht gerookte ham zoals Ardense ham kan gebruikt worden als de plakjes maar dun genoeg gesneden zijn.

Op een warme zomerdag is dit een heerlijk supereenvoudig gerecht en met een halve meloen en 50

Bereiding

gram ham heb je eigenlijk
bijna een volledige maaltijd.
Met een glas frisse
champagne of Cava of
Blanquette de Limoux,
heerlijk!



Tartaar van gerookte biet

Voorgerechten • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Rode biet (voor dit recept
gebruikte ik winterbiet)
sjalot
balsamicoazijn
zout en peper
walnoten
enkele druppels olijfolie
groene peperbolletjes (in glas
of blik)
kappertjes
peterselie
mayonaise
bosuitje

Bereiding

De rode biet goed schoonmaken en met schil 20 minuten stomen (hoge druk). Ik deed dat in de Crockpot Express. Heb je niet zo'n apparaat om onder hoge druk te stomen, reken dan 30 minuten. De bieten mogen niet meer dan half gaar zijn.

Even laten afkoelen en de schil er af halen.

In dikke plakken snijden en 20 minuten roken in een rookpan met houtmot (appel houtmot is hiervoor heel geschikt maar een andere kan ook).

Walnoten licht roosteren in een pan met enkele druppels olie.

Als de biet is afgekoeld, grof raspen, in een zeef doen en met een lepel wat aandrukken om wat overtollig sap te verwijderen (veel is dat niet maar het maakt de tartaar wel iets vaster).

Sjalot versnipperen, walnoten grof hakken, peterselie fijnhakken, groene peperbolletjes ook iets hakken.

De geraspte biet mengen met alle ingrediënten (behalve

bosui) en afgedekt in de koelkast plaatsen voor een dertigtal minuten (mag ook langere tijd).

Vorm een ronde plak, het gemakkelijkste gaat dat met een ringvorm op ieder bordje en werk af met wat achtergehouden walnoten en ringetjes bosui.



Vitello tonnato

Brunch, Voorgerechten • Varkensvlees, Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bereiding

Notities

Ingrediënten:

Kalfsgebraad (fricandeau) bereid en heel dun gesneden
tonijn in blik op olie

olijfolie

wat mayonaise

1 tot enkele ansjovisfilets

peper van de molen

citroensap

kappertjes

peterselie

Bereiding:

Tonijn met olie, ansjovis, een beetje mayonaise, enkele eetlepels olijfolie, peper en citroensap in de

keukenmachine fijnmaken.

Dit moet een dun smeuijge structuur hebben.

Breng de tonnato op smaak.

Leg de plakjes gebraad naast elkaar op het bord, zorg dat ze lekaar zo min mogelijk overlappen.

Lepel de tonijnbereiding over het vlees en spreid het uit. Het vlees moet bedekt zijn maar zorg voor een niet te dikke laag.

Verdeel kappertjes over het hele bord en bestrooi licht met wat peterselie



Wildpaté

Voorgerechten • wild
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bereiding

Notities

Het maken van wildpaté is voor de keukenhobbyist een aangename en leuke bezigheid maar het is geen gerecht dat je even snel maakt. Het begint al met het zorgvuldig inkopen van de juiste ingrediënten en de bereiding is niet echt moeilijk maar vereist redelijk wat tijd en je moet over het juiste materiaal beschikken.

Twee voorbeelden van recepten wildpaté:

<https://www.landleven.nl/inspiratie/lekker-eten/2022/oktober/wildpate/>

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/wildpate-met-veenbessen-en-hazelnoot-rozijntoast-en-gekonfijt-witloof>

Maar, bij een goede slager kun je vast wel een mooi stuk wildpaté kopen. Dan is het een kwestie van keuzes maken welke bijgerechten je er voor gaat maken.

Mijn keuze:

Veldsla of veldsla gemengd met enkele blaadjes fijn gesneden rucola, licht geroosterde walnoten en wat rozijnen + gedroogde cranberries.

Dressing van fijngesnipperde sjalot, balsamico azijn, honing, sesamololie en olijfolie en enkele druppels citroensap.

Gekonfijte uien en/ of confituur van witlof of veenbessencompote.

Toast van wit of bruin brood of van brioche of van rozijnenbrood (let bij het roosteren van rozijnenbrood wel op dat je geen zwart geblakerde rozijnen krijgt :))



Vissoep met garnalen

Hoofdgerecht, Soep
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

prei
bleekselderij
wortel
pompoe
rode peper
boter
olijfolie
tomatenpuree
visbouillon (ik gebruikte het
gezeefde kookvocht van de
mosselen die ik de vorige dag
had bereid).
Noordzeegarnalen
koolvis (diepvries)
room
peterselie

Bereiding

Groenten en rode peper schoonmaken, klein snijden en
aanstoven in hete boter en olijfolie.
Tomatenpuree toevoegen en een minuutje mee
verhitten.
Visbouillon toevoegen en een half uurtje zachjes laten
koken onder deksel.
Vis in niet te kleine blokjes snijden.
Peterselie fijnhakken.
De soep met een staafmixer fijnmaken en op smaak
brengen.
Voeg vis toe en laat 10 minuten op een zacht vuurtje
staan (houd net onder het kookpunt)
Voor het serveren voeg je de garnalen toe en werk af
met room en gehakte peterselie.

Notities

Als je deze soep als aparte gang van het menu serveert

dan gebruik je een betrekkelijk kleine hoeveelheid vis en garnalen als garnituur. Indien het als maaltijdsoep gebruikt $\frac{1}{3}$ wordt met bijvoorbeeld stokbrood, dan gebruik je een ruimere hoeveelheid vis en garnalen.

Deze soep bereid met het kookvocht van mosselen zoals ik hier heb gedaan (mosselen stonden de vorige dag op het menu) geeft een prima resultaat.



Witlofroomsoep met gerookt spek en Roquefort

Soep
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

witlof
ui
prei (enkel het witte gedeelte)
kruimige aardappel
boter
groentebouillon
zout en peper
room
licht gerookt spek niet te dun
gesneden
Roquefort

Bereiding

Groenten schoonmaken, wassen en grof snijden.
Aardappelen in blokjes snijden.
De groenten aanstoven in boter.
Bouillon en aardappelen toevoegen en 30 minuten onder deksel zachtjes laten koken.
Spek in kleine plakjes snijden en krokant bakken.
Roquefort in blokjes snijden.
De soep fijnmaken met een staafmixer, op smaak brengen en afwerken met room.
Serveer de soep met het spek en de Roquefort.



Bladerdeeghapje met geitenkaas, walnoot en honing

Snack • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bladerdeeg (vierkante plakjes diepvries), geitenkaas (gerijpt, rolletje), walnoten, honing, ei, sesamzaad (wit), sesamzaad (zwart)

Bereiding

Leg de plakjes bladerdeeg open om te ontdooien.

Snijd de rolletjes geitenkaas in plakjes van 2,5 cm en schik ze in het midden van het bladerdeeg.

Plaats op ieder plakje kaas twee walnoten en doe daar een theelepel honing overheen.

Ei losroeren en de randen van het bladerdeeg ermee bestrijken.

Vouw het bladerdeeg dicht en plaats de pakketjes op een ovenplaat met bakpapier.

Zet de oven op 200 graden.

Bestrijk de pakketjes met de losgeroerd ei en strooi er wat sesamzaad op.

Plaats in de oven voor 10 tot 15 minuten tot ze mooi goudbruin gebakken zijn.



Garnaalpasteitjes

Bijgerecht, Snack, Voorgerechten • Gebak, Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bladerdeeg
visbouillon
witte wijn
room
sjalot
boter
garnalen
champignons
Roux voor witte sauzen
(Maïzena)
ei

Bereiding

Maak een goed gevulde, niet te dunne ragout:
Sjalot versnipperen.
Champignons in plakjes of in kwartjes snijden.
Sjalot en champignons aanstoven in boter zonder te kleuren.
Witte wijn en visbouillon toevoegen en iets laten inkoken.
Peterselie fijnhakken.
Room aan de saus toevoegen en weer tot tegen het kookpunt brengen.
De saus licht binden.
Garnalen en peterselie toevoegen en op smaak brengen.
Laat de bereiding afkoelen.

Oven verwarmen op 200 graden.
Bladerdeeg op maat snijden.
Leg op ieder plakje bladerdeeg een lepel afgekoelde

garnaalvulling.

Strijk de randen van de deegplakjes licht in met losgeroerd ei en vouw goed dicht.

Schik de gevulde deegpakketjes op een bakplaat met bakpapier en bestrijk licht met losgeroerd ei.

Plats in de oven voor 20 minuten.

Notities

Voor deze garnaalspateitjes heb ik gebruik gemaakt van de gevulde saus die ik over had van het gerecht Pangasius in Seranoham, roomsaus met sake, garnalen en champignons.

Het was een overschotje dat ik op deze manier gemakkelijk tot een smakelijk voorgerecht kon verwerken.



Pasteitje met gerookte paddenstoelen

Hoofdgerecht, Snack, Voorgerechten • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Pasteibakjes of bladerdeeg (+ ei) om zelf pasteibakjes te maken.

Boter, olijfolie, ui, sjalot, knoflook, champignons, zout en peper, bieslook

Extra materiaal:

Rookpan - rookoven

Rookmot

Bereiding

Champignons schoonmaken met een borsteltje.

Rookpan verhitten, rookmot toevoegen en onder deksel verder verhitten tot de rook gevormd wordt.

De champignons op het rooster van de rookpan leggen en op een laag vuur de champignons onder deksel 15 minuten roken.

Ui, sjalot en knoflook versnipperen.

Pasteibakjes verwarmen in de oven of de airfryer.

Boter en olijfolie verhitten en hierin de gerookte champignons bakken met de ui, sjalot en knoflook.

De gebakken (gerookte) champignons met aanhangende

boter in de pasteibakjes doen en bestrooien met gehakte bieslook.

Notities

Champignons eerst roken en dan bakken geeft een bijzonder resultaat. Hier verwerkt in een pasteitje. Kan als klein gerecht, voorgerecht of hoofdgerecht gegeven worden afhankelijk van de uitgebreidheid van het menu.