



Feestmenu: makkelijk mag ook

Digital cooking

Hot aperol

4 personen

Ingrediënten

- 30cl Aperol
- 75cl witte wijn
- 50cl appelsap
- 1 appel
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 4 stuks steranijs
- 4 takjes rozemarijn
- 5el ahornsiroop
- 4 kaneelstokjes

Bereiding

- Verwarm de witte wijn in een kookpot op een matig vuur maar laat niet koken.
- Voeg het appelsap, de aperol en de ahornsiroop toe.
- Snij de citroen en de appelsien in dunne plakjes en voeg toe samen met de kaneelstokjes en de steranijs. Laat even trekken.
- Serveer in een grote glazen pot.
- Verdeel over de glazen en doe in elk glas ook een kaneelstokje, steranijs en een stukje citroen.
- Werk af met een schijfje appel en een takje rozemarijn.



Gevulde komkommertorentjes

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 150 g tzatziki
- 8 blaadjes verse koriander

Bereiding

- Snij de ongeschilde komkommer in schijfjes van \pm 2 cm.
- Hol ze lichtjes uit met een lepeltje, maar laat de bodem zitten.
- Vul de komkommerschijfjes met de saus. Werk af met 1 blaadje koriander.



Gerookte eendenborstfilet met balsamico en preischeuten

8 personen – 20 minuten

Ingrediënten

- 1 pakje met plakjes gerookte eendenborstfilets
- 1 pakje preischeuten
- 2 el pijnboompitten
- Balsamico crème
- 4 kerstomaatjes

Bereiding

- Rooster de pijnboompitjes lichtjes aan in een droge pan.
- Zet de pitjes vervolgens even opzij om af te koelen.
- Verdeel wat preischeutjes over kleine bordjes of kommetjes.
- Leg hierop enkele plakjes eendenborstfilet wat kriskras door elkaar.
- Druppel er wat balsamico crème over.
- Strooi er tenslotte enkele pijnboompitjes over en werk af met een half kerstomaatje (of twee kwartjes kerstomaat).



Appeltoastjes met kruidenkaas

4 personen – 5 minuten

Ingrediënten

- 1 mini jonagold appel
- 2 rode pitloze druiven
- 4 kl kruidenkaas

Bereiding

- Snij per persoon een plakje van de ongeschilde appel en snij de druiven in 2.
- Besmeer de appelschijfjes met de kruidenkaas.
- Werk af met de druiven.



Feestelijke aspergeroomsoep

4 personen

Ingrediënten

- 950 ml aspergeroomsoep
- 400 g champignonmengeling met kruiden reeds gesneden
- 2 eieren
- Enkele takjes peterselie
- 1 el boter
- 4 kl olijfolie
- Peper
- Zout

Bereiding

- Breng een kookpot water aan de kook en laat de eieren 9' koken.
- Pluk intussen de peterselieblaadjes en hak fijn.
- Doe dan de boter en de champignons in een pan en bak 3 à 4', kruid met peper en zout.
- Verwarm intussen de soep zoals aangegeven op de verpakking.
- Giet de eieren af en schrik ze onder koud water. Pel ze en snij ze in 6 partjes, snij elk partje nog eens in 2.
- Serveer de soep in diepe borden, werk af met de champignons, eieren en peterselie en werk af met de olijfolie.

Tip: Wil je het graag nog feestelijker maken? Vervang de 2 eieren door 6 kwarteleitjes.



Vispannetje met pommes duchesses

4 personen

Ingrediënten

- 8 scharrolletjes dv
- 1 zalmfilet vers of dv
- 60 ml bechamel
- 500g Juliennemix
- 4 kl panko
- 800 g aardappelpuree dv
- Verse grijze garnalen
- 1 blokje visbouillon
- 1 eidooier
- 1 el boter
- Peper
- Zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Laat de scharrolletjes en de aardappelpuree afgedekt ontdooien in de koelkast.
- Verhit 1 el boter in een kookpot en stoof de groenten 4 à 5'.
- Kruid met peper en zout en voeg de bechamelsaus toe samen met het bouillonblokje, verwarm nog 1'.
- Dep de scharrolletjes droog en snij elke zalmfilet in 8 stukken.
- Verdeel de vis en de groentensaus over 4 kleine schaaltes.
- Meng de puree met het eigeel en doe deze in een spuitzak, spuit in elke ovenschaal 2 torentjes puree naast de vis
- Bestrooi de kant van de vis met de panko en zet ± 10' in de voorverwarmde oven.
- Serveer de vispannetjes en werk ze af met grijze garnalen.

Tip: maak de visschoteltes op voorhand klaar, zet de oven dan op 200°C en bak 15 min.



Macaronkrans

4 personen

Ingrediënten

- 8 macarons
- 4 bollen straciatella ijs
- 4 bollen speculoos ijs
- 8 braambessen (of enkele blauwe bessen)
- Enkele blaadjes munt

Bereiding

- Schep de bolletjes ijs met een meloenschepper voor kleine bolletjes.
- Garneer het bord: maak een krans of plaats alle ingrediënten op een lijn.



Glamoureuze glaasjes met trifle

4 personen

Ingrediënten

- 200 g mascarpone
- 40 g slagroom
- 40 g topping aardbei
- 150 g vanillepudding
- 150 g blauwe bessen
- 125 g hotelcake
- Enkele blaadjes verse munt

Bereiding

- Vul de glaasjes op met alle ingrediënten, behalve de slagroom.
- Maak geen laagjes, maar voeg alles willekeurig toe met voldoende afwisseling.
- Werk bovenaan af met een toefje slagroom, een paar blauwe bessen en een blaadje munt.

