

BOERSCHAPPEN

Vega

Een tafel vol verhalen.





Een tafel vol verhalen.

In het najaar van 2013 zijn we met Boerschappen begonnen, omdat we puurder en eerlijker wilden eten. We startten vanuit onze woonkamer in Breda, met 10 vrienden als klant. Nu is het 11 jaar later en hebben we met ons team van meer dan 60 collega's hard gewerkt aan dit kerstmenu.

We nemen je met dit menu mee naar het hart van het boerenleven, waar de ingrediënten hun eigen verhaal vertellen. Nederland is namelijk niet alleen prachtig, maar ook ontzettend lekker. Proef Zeeuwse zeegroenten, roodlof uit Hoeksche Waard, Brabantse buffelmozzarella, Utrechtse rozemarijn, Karamelsaus uit Amsterdam en natuurlijk nog véél meer bijzondere producten van onze lokale boeren.

Wij vieren dit jaar kerst met onze kleintjes Olivier, Victor en Nora en koken dit menu voor de ouders van Stéphanie. En die Kaasfondue uit Oosterhout? Die nemen we mee naar Zaltbommel, voor tweede Kerstdag bij de familie van Stijn.

Geniet van de smaken en verhalen – én natuurlijk de voorpret van het koken!

Stéphanie & Stijn.


Oprichters Boerschappen


Een goed begin is het halve werk.

In de keuken, net als op de boerderij, is een goede voorbereiding het halve werk. Tijdens de feestdagen zetten we vaak net wat specialere gerechten op tafel en schuiven er extra vrienden en familie aan. Met een beetje planning kun je met gemak genieten van zowel het koken als het gezelschap.

We hebben een paar praktische tips voor je verzameld om je te helpen dit diner soepel te laten verlopen. Een goede voorbereiding geeft je ruimte om ontspannen te koken en elk gerecht met liefde op tafel te zetten. Blader alvast door de recepten en kijk wat je van tevoren kunt doen – zo maak je het jezelf makkelijker en houd je op de dag zelf tijd over om samen aan tafel te genieten van de verhalen en smaken.


Boodschappenlijstje

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
<input type="checkbox"/> Mayonaise (el)	1	1,5	2	2,5	3
<input type="checkbox"/> Zonnebloemolie (ml)	100	100	100	100	100
<input type="checkbox"/> Olijfolie (el)	1	1,5	2	2,5	3
<input type="checkbox"/> Marsala wijn (ml) 	50	75	100	125	150
<input type="checkbox"/> Rietsuiker (tl)	2	3	4	5	6
<input type="checkbox"/> Kaneel (tl)	0,5	0,75	1	1,25	1,5

 Je kunt eventueel ook een andere versterkte wijn zoals port of medium sherry kunt gebruiken.

Mise en place

	 1 dag eerder	4 uur	1 tot 2 uur	à la minute
Amuse Lofblaadjes			stap 1	stap 2 & 3
Voorgerecht Bataat	stap 1 t/m 3	stap 4	stap 5	stap 6
Tussen Bouillon	ontdooien. stap 2		stap 3	stap 1 & 4
Hoofd Biet wellington	stap 1 & 2	stap 4	stap 3	stap 5
Bijgerecht Gratin	stap 1 t/m 5			zie tip: opwarmen
Bijgerecht Wortel	stap 1 & 2		stap 3 & 4	stap 5
Dessert Cheesecake	stap 1 t/m 4			

 **Tip:** de mierikswortelsaus, bataatcarpaccio, toetjes en gratins bereid je het beste 1 dag vooraf.

Kijk direct zodra je de box hebt ontvangen of alles er in zit. Mis je een product? Neem contact met ons op via de mail of ga naar onze website.

Stuur ons een appje:
085-8088212

Stuur een e-mail naar:
info@boerschappen.nl

Boerschappen.nl/klantenservice

Deze ingrediënten gebruik je vaker !



Slagroom
Amuse, bijgerecht
& nagerecht.



Pompoenchutney
Amuse & bijgerecht.



Boter
Bijgerecht & nagerecht.

Let op !



Bewaar alle producten met een * in de **koelkast**.



De ovensgerechten in dit menu zijn getest in een elektrische oven op de heteluchtstand. Heb je een gasoven? Zet de temperatuur dan 10-20 graden hoger. Houd de gerechten altijd goed in de gaten, want elke oven werkt net even anders.



Om een goede voorbereiding te hebben, is het handig om alvast al het **snijwerk** van tevoren te doen.

Benodigheden !

Must have:



Staafmixer



Muffinvorm
(met 12 holtes)

Nice to have:



Kleine
weckpotjes



Spuitzak

Iconen



Wijnsuggesties.



Tip of weetje.



Verwarm de oven voor.



Kan een dag van te voren worden bereid.

Met veel plezier presenteer ik ons kerstmenu, dat een ode is aan het winterseizoen en onze unieke leveranciers. Dit menu laat zien dat feestelijk eten hand in hand kan gaan met respect voor de natuur en onze boeren. Met feestelijke en makkelijk te bereiden gerechten, brengen we die boodschap tot leven en dragen we hopelijk bij aan een heerlijke kerst.

Chef
Colette



Veel kook-plezier!

*Groetjes van
Boerschappen*

boerschappen.nl/kerstverhalen

Amuse

Roodlof & Witlof

Nieuw Bonaventura | 's-Gravendeel

Biologische witlof lijkt misschien niet zo bijzonder, maar wist je dat het kweken ervan een kunst op zich is? Boer Leonard Reedijk, een van de eerste biologische boeren in de Hoeksche Waard, doet dat voor ons. Een echte expert. Het begint namelijk met wortels die in de zomer in volle grond groeien. Daarna volgt de magie: in de winter worden de wortels in het donker 'geforceerd', waardoor die zachte, lichte blaadjes ontstaan.

En roodlof? Dat is een echte zeldzaamheid! Het wordt op dezelfde manier geteeld, maar heeft een prachtige rode kleur en een wat mildere smaak. Beide loofsoorten zijn met het biodynamische gedachtegoed – gesloten kringloop, geen chemische middelen en aandacht voor biodiversiteit – lokaal geteeld in Hoeksche Waard. Zo brengen we samen eerlijke en pure smaken op tafel!

Mini- buffelmozzarella

D'n Buff | Boxtel

In de kerstbox vind je heerlijke mini-buffel-mozzarella van Frens en Wendy, de trotse eigenaren van D'n Buff in Boxtel. Op hun boerderij grazen waterbuffels gewoon in Brabantse weilanden. Met liefde voor hun dieren maken zij van de verse buffelmelk een romige mozzarella die je proeft in iedere hap. Rechtstreeks van de boer naar jouw kersttafel – eerlijker en lekkerder wordt het niet!

Voorgerecht



Leuk weetje:

Ooit werden zeegroenten alleen door de allerarmsten gegeten. Nu schitteren ze in sterrenrestaurants én bij jouw kerstdiner!

Salty fingers

Poleij | Kruiningen

De zeegroente salty fingers, soms ook zeebanaan genoemd vanwege de vorm van de blaadjes, komt van Poleij Zeegroente, waar Arjan en Frans Poleij met trots en passie werken aan de lekkerste zeegroenten. Sinds 1986 snijdt dit Zeeuwse familiebedrijf zeekraal, lamsoor en salty fingers, eerst in het wild en nu op hun eigen kwekerij van ruim 4 hectare. Hun jarenlange ervaring en liefde voor het vak proef je in iedere hap.



Scan de QR code en bekijk de video van Arjan

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

Chef Colette | Boerschappen

Onze paddenstoelenbouillon, een creatie van chef Colette, zit boordevol rijke winterse smaken. Het bijzondere? Deze bouillon heeft een dubbele functie: hij is niet alleen heerlijk, maar ook duurzaam. De kleine verpakkingen waarin hij komt, dienen als koelelementen voor de kerstbox.

In plaats van wegwerp koelelementen gebruiken we deze bouillon om de producten in jouw box vers te houden. Zo geniet je van minder afval én een smaakvolle toevoeging aan je kerstdiner. Eet smakelijk en duurzaam!



Hoofdgerecht

Van sperzieboon tot dilly bean

Zorgboerderij De Zwaluw | Lage Zwaluwe

Deze sperziebonen zijn met liefde biodynamisch geteeld door Ewoud, Corina en zoon Jochem van der Spek van Zorgboerderij De Zwaluw in Lage Zwaluwe. Dankzij hun samenwerking met Boerschappen konden zij investeren in een kleinschalige plukmachine, waardoor ze de hele zomer verse bonen voor onze boxen leverden. De laatste pluk, in september, werd door Kempenfoods speciaal voor ons verwerkt tot deze heerlijke Dilly Beans – sperziebonen ingemaakt zoals augurkjes, met een vleugje dille, knapperig en vol smaak. Dit alles volgens het recept van onze eigen Chef Colette. Perfect als frisse tegenhanger bij onze biet Wellington of kalkoensaltimbocca. Een duurzaam verhaal, met smaak in de hoofdrol.



Scan de QR code en bekijk de video van Jochem



Dry aged biet

Bio Brass | Zeewolde

Bijzondere producten ontstaan vaak uit een frisse blik en lef. Toen Gijs Kemmeren zag hoe gigantische bieten van wel 3 kilo vaak bleven liggen, wist hij dat er iets moois mee te doen was. Met zijn visie en liefde voor plantaardig koken ontwikkelde hij de dry aged biet – een prachtige innovatie die lokaal, duurzaam én verrassend veelzijdig is.

Het geheim? Een droog- en rijpingsproces in een dry aged kast, waarbij de biet zijn zoete smaak verliest en plaatsmaakt voor een intense, hartige bite. Alleen zout en tijd worden toegevoegd, verder niets. Het resultaat is een product dat chefs inspireert en voedselverspilling tegengaat. Gijs' creativiteit en toewijding zijn niet onopgemerkt gebleven: zijn restaurant Vannu is onlangs bekroond met een Groene Michelinster. De dry aged biet laat zien hoe je met creativiteit en aandacht een eenvoudige biet omtovert tot iets buitengewoons. Een lokaal product waar we trots op zijn!



Scan de QR-code om de video te bekijken over de Dry Aged Bieten van Gijs.

Bijgerechten

Rozemarijn

Schevichoven | Leersum

De rozemarijn in jouw aardappelgratins is met zorg geteeld door Maarten en Eliette van Dam op hun Regeneratieve boerderij Schevichoven. Hier werken ze op een manier die regeneratief én duurzaam is, met respect voor de natuur en het ecosysteem.

Bij Schevichoven groeien kruiden zoals rozemarijn samen met andere gewassen in een slim agroforestry-systeem. Zonder kunstmest of chemicaliën, maar met aandacht voor de bodem en biodiversiteit. Dit levert een rozemarijn op die niet alleen heerlijk smaakt, maar ook bijdraagt aan een gezonde omgeving en een toekomstbestendige landbouw. Deze rozemarijn is daar een prachtig voorbeeld van: puur, duurzaam en met liefde voor het land geteeld.

Pompoenchutney

Boer Bart | Zeeland

De Laarhoeve | Diessen

De pompoenchutney die je bij de amuses en regenboogwortels serveert is zoveel meer dan een lekkere smaakmaker. Het verhaal begint bij bioboer Bart Wijtvliet, die samen met zijn vrouw Marieke bewust koos voor biologische landbouw. Een keuze die vraagt om hard werken, maar ook leidt tot pompoenen van uitzonderlijke kwaliteit.

Een ontwikkelboerderij waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt de ruimte krijgen om met hun talenten bij te dragen. Zij maakten deze chutney met aandacht en precisie, zoals alleen zij dat kunnen. Een verhaal dat laat zien hoe samenwerking tussen boeren, verwerkers en Boerschappen leidt tot producten die niet alleen lekker zijn, maar ook goed doen.

Scan de QR code en
bekijk de video over
De Laarhoeve



Nagerecht



Appelcompote

Boer Peter | Goes

De Laarhoeve | Diessen

Deze appelcompote vertelt een verbindend verhaal. Boer Peter uit Zeeland trotseerde een zomer vol uitdagingen. Hagel beschadigde zijn biologische appels, maar dankzij de samenwerking met Boerschappen kregen ze een tweede kans. Deze appels, die anders verloren waren gegaan, zijn verwerkt tot een friszoete compote. Perfect voor dit feestelijke nagerecht. De compote is gemaakt bij de Laarhoeve, een plek waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt met liefde en vakmanschap werken. Hier komt alles samen: lokaal, duurzaam en met oog voor mens en natuur. Dit nagerecht raakt de kern van waar Boerschappen voor staat: voedselverspilling tegengaan, boeren steunen en waarde creëren uit wat anders verloren gaat.



Koekjes

No Waste Army | Breda

Het spelt in deze koekjes is afkomstig van Sanne van Zonnegood, die met een overschot zat. Dit graan, dat anders als veevoer zou eindigen, kreeg een nieuwe bestemming dankzij ons zusje No Waste Army. Zij motiveerden de strijders van Billy's Farm om van deze spelt heerlijke koekjes te maken. Nu schitteren ze in jouw dessert, met een verhaal dat verspilling tegengaat en duurzaam genieten centraal zet. Zoals alle producten die No Waste Army maakt van gereedde groenten en fruit.



Scan de QR code en bekijk de video van Roel



Karamelsaus

Van de Koe | Amsterdam

De gezouten karamelsaus van Roel Kramer is meer dan een heerlijke toevoeging aan jouw cheesecake: het is een ode aan ambacht en natuur. Roel, oprichter van Van de Koe, combineert zijn passie voor ambachtelijke zuivel met zijn missie voor meer biodiversiteit in Nederlandse weilanden.

Met slechts drie pure ingrediënten – zijn eigen gezouten boerenboter, crème fraîche en suiker – maakt hij een saus die perfect in balans is. Het resultaat? Een rijke, zachte karamelsmaak waarin je de aandacht en liefde voor zowel natuur als ambacht proeft. Deze karamelsaus tilt niet alleen de cheesecake naar een hoger niveau, maar laat ook zien hoe je met elke keuze op je bord bijdraagt aan een levende natuur.

Het menu.

Vega

Lofblaadjes 20

met buffelmozzarella en pompoenchutney

Voorgerecht

Carpaccio van bataat 22

met mierikwortelsaus, salty fingers
en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon 24

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Biet Wellington 26

met dry aged biet,
dilly beans en marsala-jus

Bijgerechten

Aardappelgratins 28
met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels 30
en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake 32

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus



Lofblaadjes met buffelmozzarella en pompoenchutney.

Vega

5 min



Liever vegan?

Je kunt dit recept vegan maken door de mozzarella door walnoten te vervangen.

1

Haal de blaadjes lof los van de stronkjes. Leg per persoon 2 lofblaadjes op een bordje. Snijd eventueel een stukje van de bolle kant van het blaadje zodat de blaadjes mooi blijven liggen.

2

Snijd de mozzarellabolletjes doormidden en leg op elk lofblaadje 2 halve bolletjes.

3

Schep een theelepeltje pompoenchutney in elk blaadje en de amuses zijn klaar om geserveerd te worden.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Lofblaadjes (st)*	4	6	8	10	12
Mini-mozzarella (bolletje)*	4	6	8	10	12
Pompoenchutney (tfl)	4	6	8	10	12

* in de koelkast bewaren



Wijnsuggestie:

Feestelijke bubbels of frisse cava.

Perfecte match:

Sabaté i Coca Corpinnat Castellroig Reserva Brut 2021

Fijne mousserende wijn uit Penedès. Jeugdige van geur met licht fruitige en florale nuances. De smaak is zacht, rond en eindigt fris en milddroog met een aanhoudende mousse. Prima aperitief, maar ook te combineren met zomerse salades en tapas.

Smaakprofiel | Fris tot zacht

Herkomst | Spanje - Penedès



Carpaccio van bataat

met mierikswortelsaus, salty fingers en krokantje.

Vega

20 min

Wachttijd: 2-24 uur



Tip om het vegan te maken!

Maak mierikswortelsaus met vegan crème fraîche en vegan mayo.



Stap 1 t/m 3 kun je een dag van tevoren doen.

1

Doe het water, de azijn, het zout en de suiker in een pan. Snijd de rode peper in ringetjes en voeg toe. Breng aan de kook en roer tot de suiker en het zout zijn opgelost. Verdeel de pekel over 2 pannetjes.

2

Schil de twee kleuren bataat en snijd ze in flinterdunne plakjes van 1 mm dik. Je kunt hiervoor ook een mandoline of een keukenmachine gebruiken. Doe de oranje plakjes in de ene pan en de paarse in plakjes in de andere. Breng de pekel weer aan de kook en laat de plakjes zoete aardappel 1 minuut koken. Zet dan het vuur uit en laat de bataatplakjes minimaal 2 uur afkoelen in de pekel. **Maar 24 uur pekelen mag ook.**

3

Rasp de mierikswortel op de fijne rasp en doe in een kommetje. meng er de crème fraîche en mayonaise door. Breng de saus op smaak met peper en zout.

4

Verhit een flinke laag olie in een wok. Test of de olie heet genoeg is door er een klein stukje noedel in te doen. Als het meteen gaat bruisen, is de olie op temperatuur. Doe de noedels in kleine porties in de hete olie en neem ze eruit als ze gefrituurd zijn. Dit duurt maximaal 5 seconden. Neem ze uit de olie met een schuimspaan en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier.

5

Haal de plakjes bataat uit de marinade en leg ze op de borden. Maak een mooi patroon met de verschillende kleuren.

6

Verdeel met 2 theelepels de mierikswortelsaus over de carpaccio. Leg wat takjes salty fingers op de carpaccio. Verdeel vlak voor serveren de krokante noedels over de borden en serveer.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Rode peper (st)	1	1	1	1	1
Oranje bataat (gr)	150	225	300	375	450
Paarse bataat (gr)	150	225	300	375	450
Mierikswortel (gr)*	30	45	60	75	90
Crème fraîche (gr)*	50	75	100	125	125
Mayonaise (el)*	1	1,5	2	2,5	4
Salty fingers (gr)*	30	45	60	75	90
Glasnoedels (gr)	20	30	40	50	60

Zelf toevoegen	2P	3P	4P	5P	6P
Water (ml)	1000	1000	1000	1000	1000
Appelazijn (ml)	150	150	150	150	150
Zout (el)	1	1	1	1	1
Suiker (el)	125	125	125	125	125
Zonnebloemolie (ml)	100	100	100	100	100

* in de koelkast bewaren

Wijnsuggestie:

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie

Perfecte match:

Domaine de la Pépière Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Briords 2023

Mooi getypeerde muscadet met geurnuances van rijpe appel, peer, perzik, rook en amandel. De smaak is intens en gelaagd met rijp fruit en goede fraîcheur. Aanhoudende finale met brioche en zilte tonen.

Smaakprofiel | Fris tot zacht

Herkomst | Frankrijk - Loire





Kruidige paddenstoelenbouillon met oesterzwammen en shiso purple.

Vega

15 min

**Tip!**

Je kunt de oesterzwammen een dag van tevoren al snijden en bakken. De paddenstoelen worden vanzelf warm als de hete bouillon erover wordt geschonken.

1

Breng de kruidige paddenstoelenbouillon rustig tegen de kook aan, maar laat niet koken.

2

Snijd ondertussen de oesterzwammen in reepjes. Verhit de olie in een koekenpan of wok en bak de oesterzwamreepjes 3-4 minuten op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

3

Verdeel de gebakken oesterzwammen over mooie diepe borden of kommen. Knip per persoon een klein plukje shiso purple van het bakje en leg in de borden.

4

Schenk de gloeiendhete paddenstoelenbouillon in de borden en serveer. Je kunt de bouillon ook aan tafel in de borden schenken.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Oesterzwammen mix (gr)*	50	75	100	125	150
Paddenstoelenbouillon (ml)	500	750	1000	1250	1500
Shiso purple (plukjes)	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen	2P	3P	4P	5P	6P
Olijfolie (el)	0,5	0,75	1	1	1

* in de koelkast bewaren





Biet Wellington met marsalajus en dilly beans.

Vega

45 min

Wijnsuggestie:

Rode chianti

Perfecte match:

Salcheto Chianti Biskero 2023

Italiaanse, helderrode wijn met een kruidige geur en nuances van jam en gebrande tonen. De smaak is soepel, zacht en fris.

Smaakprofiel | Fris, fruitig

Herkomst | Italië - Toscane



Verwarm de oven voor op 200 graden.

1

Snijd de champignons in kwarten en doe in een ruime koekenpan zonder olie of boter. Voeg 50 ml water toe en stoom ze op middelhoog vuur tot al het water verdampt is. Voeg dan de salieboter toe en bak de champignons nog 4-5 minuten. Doe de gebakken champignons in een maatbeker en pureer kort met de staafmixer.

2

Snijd het bladerdeeg in 4 gelijke stukken. Je hebt 1/4 rol per persoon nodig. Verdeel de champignonpuree over de stukken bladerdeeg. Haal de bieten uit hun netje en dep ze met een stukje keukenpapier droog. Leg op elk stukje deeg een biet en vouw het deeg om de biet. Duw de naden goed dicht en leg ze met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.

3

Bestrijk de biet Wellingtons met een bakkwastje met de mayonaise. Bak de Wellingtons in 25-30 minuten goudbruin en gaar.

4

Doe ondertussen de Marsalawijn in een steelpan en breng aan de kook. Laat tot 1/3 inkoken en voeg dan de vegan jus toe. Verwarm al roerend tot een gladde saus en zet het vuur uit. Laat de dilly beans uitlekken en verwijder indien nodig de steeltjes.

5

Verdeel de dilly beans over de borden. Leg de biet Wellingtons op de borden en snijd ze doormidden. Schep er een beetje saus over en naast. Serveer met de gratins en geglaceerde wortels.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Dry aged bieten (st)*	2	3	4	5	6
Bladerdeeg (plak)*	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Champignons (gr)*	150	225	300	375	450
Salie-citroenboter (gr)*	20	30	40	50	60
Mayonaise (tl)*	2	3	4	5	6
Vegan jus (ml)*	50	75	100	125	150
Dilly beans (gr)	60	90	120	150	180
Zelf toevoegen	2P	3P	4P	5P	6P
Marsala (wijn) (ml)	50	75	100	125	150

* in de koelkast bewaren



Vegan tip!

bak de champignons in olie in plaats van boter en voeg wat gedroogde salie toe. Het bladerdeeg is vegan





Aardappelgratins met rozemarijn.

Vega

90 min



Tip!

Heb je geen muffinvorm? Dan kun je deze gratin ook in een ovenschaal maken. De oventijd wordt dan 15 minuten langer.

Vegan tip!

Gebruik plantaardige boter en -kookroom.



! Let op:

Je hebt voor dit gerecht een muffinvorm nodig met 2 holtes per persoon die mee-eet.



Verwarm de oven voor op 180 graden.



1 Boen de aardappelen schoon en snijd lelijke plekkjes weg. Snijd ze in zo dun mogelijke plakjes (1 mm dik is ideaal). Je kunt hiervoor ook een mandoline of keukenmachine gebruiken, als je die hebt.



2 Vet 2 holtes van de muffinvorm per persoon in met boter. Leg op de bodem van elke holte een klein takje rozemarijn. Vul elke holte met plakjes aardappel. Strooi op elk laagje een klein beetje zout en peper. Stop de holtes zo vol mogelijk, want de gratins gaan nog een beetje compacter worden in de oven.



3 Doe de slagroom met de knoflook en de rest van de rozemarijn in een steelpan en verwarm 5 minuten op laag vuur zodat de smaak van de knoflook en rozemarijn in de room trekt.



4 Schenk de slagroom over de aardappelplakjes in de holtes. Bak de gratins 40 minuten in de oven. Neem uit de oven en laat in de vorm iets afkoelen.



5 Schep de gratins voorzichtig met een lepel of een rubberen spatel uit de vorm en leg ze omgekeerd op de borden, zodat het takje rozemarijn aan de bovenkant van de mini-gratins zichtbaar is.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Aardappelen (gr)	300	450	600	750	900
Rozemarijn (gr)	5	7,5	10	12,5	15
Knoflook (teentje)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Boter (gr)*	20	30	40	50	60
Slagroom (ml)*	50	75	100	125	150

* in de koelkast bewaren



Deze gratins kan je het beste een paar uur of een dag van tevoren maken. Je kunt ze namelijk beter uit de vorm krijgen als ze afgekoeld zijn. Verwarm de gratins uit de vorm op een met bakpapier beklede bakplaat voor serveren 20-25 minuten in een oven van 170 graden.



Deze gratins kan je het beste een paar uur of een dag van tevoren maken. Je kunt ze namelijk beter uit de vorm krijgen als ze afgekoeld zijn. Verwarm de gratins uit de vorm op een met bakpapier beklede bakplaat voor serveren 20-25 minuten in een oven van 170 graden.





Geglanceerde regenboogwortel en pastinaak met pompoenchutney

Vega

20 min



Vegan tip!

Gebruik plantaardige boter in plaats van roomboter.

1

Snijd de wortels in de lengte in kwarten. Snijd de pastinaak in de lengte in staafjes.

2

Breng een pan water met zout aan de kook en kook de wortel en pastinaak 4 minuten. Giet af.

3

Boen ondertussen de sinaasappel schoon en rasp het oranje deel van de schil. Halveer de vrucht en pers het sap eruit.

4

Smelt de boter in een grote koekenpan maar zorg dat de boter niet bruin kleurt. Bak de wortel en pastinaak 5-6 minuten. Voeg het rasp en sap van de sinaasappel toe en bak nog 3-4 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

5

Leg de wortel en pastinaak op een mooie schaal en verdeel de pompoenchutney en de rock chives cress er vlak voor serveren over.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Gekleurde wortelen (gr)*	200	300	400	500	600
Pastinaak (gr)*	150	225	300	375	450
Boter (gr)*	30	45	60	75	75
Sinaasappel (st)	0,5	0,75	1	1	1
Pompoenchutney (tl)	1	1,5	2	2,5	3
Rock chives cress (plukje)	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren





Cheesecake in een weckpotje met appel, kaneel en karamelsaus.

Vega

30 min



Vegan tip!

Neem vegan koekjes en plantaardige boter voor de bodem. Vervang de slagroom en roomkaas door plantaardige varianten. Laat de karamelsaus achterwege.

1

Breek de speltkoekjes in stukjes en doe in een maatbeker. Maak er met behulp van een staafmixer fijne kruimels van. Smelt de boter en meng die door de koekkruimels. Verdeel de koekkruimels over de bodems van de weckpotjes of glaasjes en duw aan met de bolle kant van een lepel. Laat 15 minuten opstijven in de koelkast

2

Klop de slagroom met de suiker en de kaneel bijna stijf. Roer de roomkaas los en klop vervolgens de slagroom erdoor. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil boven het roomkaasmengsel en meng erdoor. Pers de citroen uit en breng het mengsel verder op smaak met het sap.

3

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit op de koekbodems in de potjes/glaasjes. Laat minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast.

4

Zorg dat de karamelsaus op kamertemperatuur is. Verdeel de appelcompote over de potjes/glazen en schep daar vervolgens de karamelsaus op. De cheesecakes zijn nu klaar om geserveerd te worden, maar kunnen ook nog prima 24 uur in de koelkast worden bewaard.

Wijnsuggestie:

Zoete Franse dessertwijn.

Perfecte match:

Mirabelle de la Jaubertie Monbazillac 2022

Franse witte wijn met een aroma van rijp tropisch fruit (mango en ananas) en gedoseerd eikenhout. De smaak is vol, aanhoudend en evenwichtig zoet. Verfijnde wijn, heerlijk bij romige nagerechten met fruit.

Smaakprofiel | Vol, zoet

Herkomst | Frankrijk - Bergeract



Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Appelcompote (el)	2	3	4	5	6
Speltkoekjes (st)	4	6	8	10	12
Roomboter (gr)*	20	30	40	50	60
Roomkaas naturel (gr)*	100	150	200	250	300
Slagroom (ml)*	100	50	200	250	300
Biologische citroen (st)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Zoute-karamelsaus (tl)	4	6	8	10	12
Zelf toevoegen	2P	3P	4P	5P	6P
Kaneel (tl)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Rietsuiker (el)	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren



Maak je eigen menukaarten!

Op de volgende pagina's vind je menukaarten met de menu's die je kunt bereiden uit dit boekje. Knip de kaarten eenvoudig uit langs de stippellijn en leg ze op tafel voor je gasten. Wil je extra exemplaren? Scan de QR-code om meer menukaarten te downloaden en zelf te printen. Zo heeft iedereen zijn eigen menu én een blijvende herinnering aan jouw heerlijke diner!

Volg de stippellijn en geniet van een persoonlijke touch aan jouw kerstfeest.



Knip uit op de stippellijn



Vega

Lofblaadjes

met buffelmozzarella en pompoenchutney

Voorgerecht

Carpaccio van bataat

met mierikwortelsaus, salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Biet Wellington

met dry aged biet, dilly beans en Marsala-jus

Bijgerechten

Aardappelgratins met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met appelcompote en karamelsaus



Knip uit op de stippellijn



Vega

Lofblaadjes

met buffelmozzarella en pompoenchutney

Voorgerecht

Carpaccio van bataat

met mierikwortelsaus, salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Biet Wellington

met dry aged biet, dilly beans en Marsala-jus

Bijgerechten

Aardappelgratins met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met appelcompote en karamelsaus



Knip uit op de stippellijn





BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten

BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten



Vega

Lofblaadjes

met buffelmozzarella en pompoenchutney

Voorgerecht

Carpaccio van bataat

met mierikwortelsaus, salty fingers
en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Biet Wellington

met dry aged biet,
dilly beans en Marsala-jus

Bijgerechten

Aardappelgratins
met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels
en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus



Knip uit op de stippelijijn



Vega

Lofblaadjes

met buffelmozzarella en pompoenchutney

Voorgerecht

Carpaccio van bataat

met mierikwortelsaus, salty fingers
en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Biet Wellington

met dry aged biet,
dilly beans en Marsala-jus

Bijgerechten

Aardappelgratins
met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels
en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus



Knip uit op de stippelijijn



Knip uit op de stippelijijn





BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten

BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten

Vega

Lofblaadjes

met buffelmozzarella en pompoenchutney

Voorgerecht

Carpaccio van bataat

met mierikwortelsaus, salty fingers
en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Biet Wellington

met dry aged biet,
dilly beans en Marsala-jus

Bijgerechten

Aardappelgratins
met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels
en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus

Vega

Lofblaadjes

met buffelmozzarella en pompoenchutney

Voorgerecht

Carpaccio van bataat

met mierikwortelsaus, salty fingers
en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Biet Wellington

met dry aged biet,
dilly beans en Marsala-jus

Bijgerechten

Aardappelgratins
met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels
en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus

Knip uit op de stippelijn

Knip uit op de stippelijn

Knip uit op de stippelijn

