

BOERSCHAPPEN

Vlees & vis

**Een tafel
vol verhalen.**

Boer Peter



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, Limburgse kalkoen, Utrechtse rozemarijn, damhert uit Flevoland 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 kalkoen uit Limburg? 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	stap 3 & 4
Voorgerecht Zalm	stap 1	stap 2 & 3	stap 4	stap 5
Tussen Bouillon	ontdooien. stap 2		stap 3	stap 1 & 4
Hoofd Saltimbocca		stap 1		stap 2 t/m 4
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, 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 !



Boter

Bijgerecht & nagerecht.



Pompoenchutney

Amuse & bijgerecht.



Slagroom

Amuse, 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.



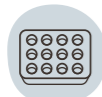
Om een goede voorbereiding te hebben, is het handig om alvast al het **snijwerk** van tevoren te doen.

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

Wildpaté

Pieter van Meel | Oostvaardersplassen

De wildpaté van Boerschappen is een bijzondere delicatessen, speciaal voor ons gemaakt door Pieter van Meel, dé specialist in wild en gevogelte. Het hertenvlees in de paté komt uit natuurgebied De Oostvaardersplassen, waar het populatiebeheer zorgvuldig wordt uitgevoerd om het ecosysteem in balans te houden. Dankzij de samenwerking met Staatsbosbeheer worden dieren niet opgejaagd, wat stress voorkomt en de smaak ten goede komt.

Om de paté zijn zachte, romige smaak te geven, is er naast hertenvlees ook varkensvlees toegevoegd. Dit zorgt voor een perfecte balans in textuur en smaak doordat het iets vetter is, zonder afbreuk te doen aan het rijke karakter van het hertenvlees. Een ware traktatie!



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!

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 warme, winterse smaken zoals kaneel, gember en steranijs. 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

Kalkoensaltimbocca

De Sjroete Farm | Helden

Onze kalkoensaltimbocca is een bijzonder gerecht met een nog mooier verhaal. Het kalkoenvlees komt van De Sjroete Farm in Limburg, de enige kalkoenboerderij in Nederland waar de kalkoenen als het even kan lekker buiten mogen rondscharrelen. Ruud en Sabrina geven hun Caringa Cartier kalkoenen alle tijd en ruimte om op te groeien in een kruidenwei. Zo worden het echte weidekalkoenen, en dat proef je.



Den Elshorst | Diessen

De rauwe ham komt van de weidevarkens van Den Elshorst in Diessen. Deze varkens leven heerlijk vrij in de natuur, waar ze wroeten in de modder en bijdragen aan natuurbeheer. Het vlees wordt met zorg verwerkt door slagerij van Strien, een familiebedrijf dat al sinds 1993 staat voor eerlijk vlees.

Van Strien kent alle boeren waarmee ze werken persoonlijk. Samen brengen deze boeren en ambachtslieden niet alleen kwaliteit, maar ook een stukje van hun passie naar jouw kersttafel.

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



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 geredde 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.

Vlees & vis

Lofblaadjes 20

met wildpatémousse en pompoenchutney

Voorgerecht

Gemarineerde zalm 22

met zelfgemaakte mierikswortelsaus,
salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon 24

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Kalkoensaltimbocca 26

met marsala-jus en
dilly beans

Bijgerechten

Aardappelgratins met rozemarijn 28

Geglaceerde regenboogwortels
en pastinaak met pompoenchutney 30

Nagerecht

Cheesecake 32

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus



Lofbladjes met patémousse en pompoenchutney.

Vlees

10 min



Twee tips!

1) De slagroom staat in milliliter aangegeven in de ingrediëntenlijst, maar 10 ml is een kleine eetlepel, dat werkt misschien net iets makkelijker!

2) Kom je wat tijd tekort? Dan kun je ervoor kiezen om geen mousse van de paté te maken, maar de paté in kleine stukjes te snijden en die in de lofbladjes te doen.

- 1 Doe de paté en slagroom in een maatbeker en klop met een staafmixer tot mousse. Schep in een spuitzakje.
- 2 Leg per persoon 2 lofbladjes op een bordje. Snijd eventueel een stukje van de bolle kant van het blaadje zodat de blaadjes mooi blijven liggen.
- 3 Spuit een dotje mousse in elk lofbladje. Als je geen spuitzak hebt, kun je ook 2 theelepeltjes gebruiken om de mousse netjes in de blaadjes te scheppen.
- 4 Schep een theelepeltje pompoenchutney in elk blaadje en de amuses zijn klaar om geserveerd te worden.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Lofbladjes (st)*	4	6	8	10	12
Wildpaté (gr)*	30	45	60	75	90
Slagroom (ml)*	20	30	40	50	60
Pompoenchutney (†)*	4	6	8	10	12

* in de koelkast bewaren

Wijnsuggestie:

Een bruisende 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.

Smaakprofiel | Zacht & fris
Herkomst | Spanje - Penedès





Gemarineerde zalm met mierikswortelsaus, salty fingers en krokantje.

Vis

20 min



Tip!

De mierikswortelsaus kun je al een dag van tevoren maken. Ook kun je dan de zalm alvast in plakjes snijden. De noedels kunnen 1 à 2 uur voor het kerstdiner al gefrituurd worden. Bewaar ze dan wel op een droge plek, zodat ze mooi krokant blijven.



1



Maak de eerste stap een dag van te voren:

Schil de mierikswortel en rasp de wortel op een fijne rasp. Doe in een kommetje. Meng er de crème fraîche en mayonaise door. Breng de saus op smaak met peper en zout.

2

Verhit de olie in een steelpan. 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.

3

Maak van de noedels plukjes van 10 gram per persoon. Frituur ze per plukje, dit duurt maar 5 seconden per portie. Neem ze uit de olie met een schuimspaan en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier.

4

Snijd het vel van de zalm en snijd de zalm in dunne plakjes. Leg ze dakpansgewijs op de borden.

5

Schep met behulp van 2 theelepels dotjes mierikswortelsaus rondom de zalm. Garneer met een paar takjes salty fingers en de krokante noedels en serveer.

Wijnsuggestie:

Duitse droge riesling.

Perfekte match:

Clemens Busch Mosel Riesling Trocken 2023

Aromatische Duitse witte wijn met de geur van rijp fruit en kruiden. De smaak is fris en elegant. Fraaie riesling, die uitstekend smaakt bij gemarineerde zalm en pittige mierikswortel

Smaakprofiel | Fris & expressief

Herkomst | Duitsland - Mosel



Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Gemarineerde zalm (gr)*	100	150	200	250	300
Mierikswortel (gr)*	30	45	60	75	75
Crème fraîche (gr)*	50	75	100	125	125
Salty fingers (gr)*	30	45	60	75	90
Glasnoedels (gr)	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen	2P	3P	4P	5P	6P
Zonnebloemolie (ml)	100	100	100	100	100
Mayonaise (el)*	0,5	1	1,5	2	3

* in de koelkast bewaren





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





Kalkoensaltimbocca met marsalajus en dilly beans.

Vlees

45 min



Weetje!

Dilly beans eet je koud of op kamertemperatuur! Je hebt er dus nauwelijks werk aan tijdens het bereiden van je kerstdiner, terwijl ze wel veel smaak toevoegen.



Verwarm de oven voor op 170 graden.

1

Halveer de plakjes rauwe ham en leg op elk schnitzeltje een stukje ham. Laat de dilly beans uitlekken en verwijder indien nodig de steeltjes.

2

Verhit de boter op middelhoog vuur in 1 of 2 koekenpannen. Leg de kalkoenschnitzeltjes op de kant waar de rauwe ham op zit in de pan. Bak ze in 4 minuten gaar. Keer halverwege. Neem de saltimbocca uit de pan en doe in een ovenschaal. Houd ze warm in de oven. Maar niet langer dan 5 minuten, anders worden ze te gaar.

3

Blus de pan af met de Marsala en roer de aanbaksels los met een houten lepel. Voeg de jus toe en laat een paar minuten inkoken tot saus.

4

Verdeel de dilly beans over de borden. Leg de saltimbocca erbij en schep de saus erover. Serveer met de bijgerechten (geglaceerde wortelen en pastinaak en de aardappelgratin).

Wijnsuggestie:

Franse syrah uit de Côte du Rhône

Perfecte match:

Anne Collard Côtes du Rhône L'Aube 2020

Verfijnde, volle rode wijn met een complexe geur van braam, zwarte bes, laurier, peper, toast en cacao. Krachtig en romig van smaak met goede fraîcheur en stevige, ronde tannines.

Smaakprofiel | Vol & verfijnd

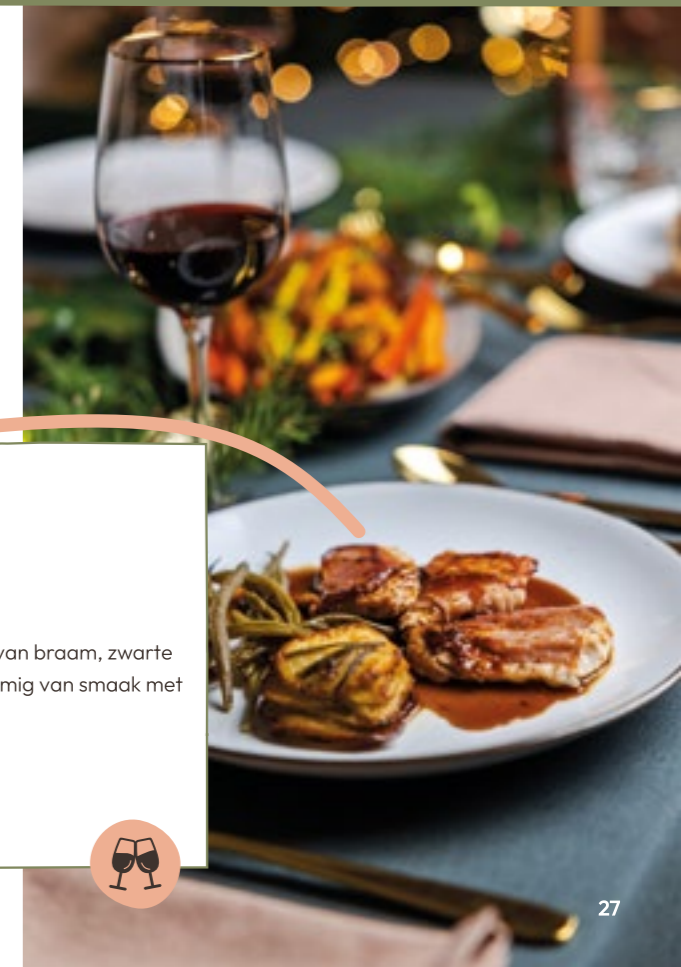
Herkomst | Frankrijk - Rhône



Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Kalkoenschnitzeltjes (st)*	4	6	8	10	12
Rauwe ham (plak)*	2	3	4	5	6
Salie-citroenboter (gr)*	20	30	40	50	60
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





Mini-aardappelgratins met rozemarijn.

Vega

90 min



Tip 1

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



! 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



Tip 2

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



Tip!

Je kunt de regenboogwortels al een dag eerder snijden en voor koken. Op de dag zelf kun je stap 3 en 4 al uitvoeren. Dan hoeft je ze vlak voor serveren alleen nog maar op te warmen en vervolgens stap 5 uit te voeren.



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

**Tip!**

Kleine weckpotjes zijn in veel verschillende winkels te vinden. De ideale inhoudsmaat is 130-150 ml. Maar je kunt uiteraard ook een mooi glaasje gebruiken voor dit toetje.

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 koekkrumels. Verdeel de koekkrumels 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
Boter (gr)*	20	30	40	50	60
Roomkaas naturel (gr)*	100	150	200	250	300
Slagroom (ml)*	100	150	200	250	300
Citroen - bio (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



Vlees & vis

Lofblaadjes

met wildpatémousse en pompoenchutney

Voorgerecht

Gemarineerde zalm

met zelfgemaakte mierikswortelsaus, salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Kalkoensaltimbocca

met marsala-jus en dilly beans

Bijgerechten

Aardappelgratins met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met appelcompote en karamelsaus



Knip uit op de stippellijn



Vlees & vis

Lofblaadjes

met wildpatémousse en pompoenchutney

Voorgerecht

Gemarineerde zalm

met zelfgemaakte mierikswortelsaus, salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Kalkoensaltimbocca

met marsala-jus en dilly beans

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



Knip uit op de stippelijijn



Vlees & vis

Lofblaadjes

met wildpatémousse en pompoenchutney

Voorgerecht

Gemarineerde zalm

met zelfgemaakte mierikswortelsaus,
salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Kalkoensaltimbocca

met marsala-jus en
dilly beans

Bijgerechten

Aardappelgratins met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels
en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus



Knip uit op de stippelijijn



Vlees & vis

Lofblaadjes

met wildpatémousse en pompoenchutney

Voorgerecht

Gemarineerde zalm

met zelfgemaakte mierikswortelsaus,
salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Kalkoensaltimbocca

met marsala-jus en
dilly beans

Bijgerechten

Aardappelgratins met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels
en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus



Knip uit op de stippelijijn





BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten

BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten

Vlees & vis

Lofblaadjes

met wildpatémousse en pompoenchutney

Voorgerecht

Gemarineerde zalm

met zelfgemaakte mierikswortelsaus,
salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Kalkoensaltimbocca

met marsala-jus en
dilly beans

Bijgerechten

Aardappelgratins met rozemarijn

Geglaceerde regenboogwortels
en pastinaak met pompoenchutney

Nagerecht

Cheesecake

in een weckpotje met
appelcompote en karamelsaus

Vlees & vis

Lofblaadjes

met wildpatémousse en pompoenchutney

Voorgerecht

Gemarineerde zalm

met zelfgemaakte mierikswortelsaus,
salty fingers en krokantje

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon

met oesterzwam en shiso purple

Hoofdgerecht

Kalkoensaltimbocca

met marsala-jus en
dilly beans

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

Knip uit op de stippelijijn



Boerin
Marijke