

✿ Kerstrecept 2024 🍴🍴

### **Preisoepje**

Bouillonblokje in melk oplossen, preiwitten glazig stoven in roomboter, afblussen met de bouillonmelk, 20 minuten sudderen, scheut room erbij en met de staafmixer fijn mixen. Verdeel de soep over de glaasje met een opgerold plakje gedroogde ham.

### **Bruschetta**

Gril 4 sneetjes stokbrood , wrijf ze even in met knoflookteentje. Snijd tomaat in kleine stukjes en basilicum in dunne reepjes, mengen met olie, peper en zout.

### **Rundercarpaccio**

Plakjes op bord, gesnipperde rode ui en rucola erop, dressing\* sprenkelen, Parmezaanse kas erover heen en daarna de pijnboompitten\* gesnipperde sjalot, olijfolie, rode wijn azijn, met versgemalen peper mengen.

### **Zalmsnede**

Roerbak spinazie met wat peper en zout, bieslook en knoflook fijn snijden, meng de crème fraiche door de spinazie. Zalmstukken insnijden en vullen met het mengsel, 15 minuten in de oven en daarna pijnboompitten er overheen.

### **Toetje**

Pot halfvolle kwark 500gr, een mango en bitterkoekjes in kleine blokjes door de kwark mengen. Een paar bitterkoekjes en wat stukjes mango bewaren voor de garnering. Halveer de bitterkoekjes. Vul de glaasjes met het mengsel en leg de garnering op het mengsel. Strooi er tenslotte wat pure chocoladehagel over.

Tip: dit toetje kun je 2 a 3 uur van te voren maken. Bewaar de glaasjes in de koelkast