



Genieten

TIJDENS DE
FEESTDAGEN

Zalmtartaar

VOORGERECHT



4 PERSONEN



10 MINUTEN

Ingrediënten:

- 200 g zalm in blokjes van ½ cm
- 50 g cherrytomaatjes in kwarten
- 75 g groene aspergetips, gehalveerd
- 1 rode peper, in dunne reepjes
- 1 limoen, uitgeperst en schil geraspt
- 2 takjes verse tijm, blaadjes gerist en de helft achterhouden voor garnering
- 1 lente-ui in ringetjes
- Peper en zout

Bereidingswijze:

Meng de zalm, rode peper, limoenrasp, tijm en lente-ui en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de zalm door middel van een portioneerring over 4 borden. Garneer met de overige tijm en serveer met de groene asperges en cherrytomaatjes.

PS. Lekker met de PS. food & lifestyle toast.

Tip: Als je geen portioneerring hebt kun je de tartaar ook gewoon in een kopje doen, goed aandrukken en omkeren op het bord.

Champignonsoep met verse peterselie

VOORGERECHT



4 PERSONEN



25 MINUTEN

Ingrediënten:

- 800 g (kastanje)champignons in plakjes
- 800 ml PS. food & lifestyle kruidenbouillon
- 8 el kookroom light
- 2 el olijfolie
- 1 rode ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 takjes verse peterselie, fijngehakt

Extra: staafmixer

Bereidingswijze:

Doe de olijfolie in een soeppan en fruit de ui en de knoflook circa 2 minuten. Voeg de champignons toe en bak 5 minuten mee. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat de soep 15 minuten zachtjes koken. Schep ongeveer een derde van de champignons eruit en pureer met de staafmixer. Roer de rest van de champignons, peterselie en de kookroom erdoor en laat goed warm worden. Garneer eventueel nog met wat extra verse peterselie.

Carpaccio met truffel-avocadocrème



👤 4 PERSONEN

🕒 25 MINUTEN

VOORGERECHT

Ingrediënten:

- 250 g carpaccio
- 40 g rucola
- 1 avocado
- 1½ tl truffelmayonaise
- Sap van 1 limoen
- 1 teentje knoflook, geperst
- 4 el balsamicoazijn

Extra: spuitzak (of maak deze zelf door een klein hoekje te knippen uit een plastic diepvrieszakje)

Bereidingswijze:

Prak de avocado fijn met behulp van een vork. Meng de avocado met de truffelmayonaise, knoflook en het limoensap en schep in de spuitzak. Verdeel de carpaccio over de borden en leg op ieder bord in het midden een handje rucola. Maak kleine toefjes avocadocrème op de carpaccio. Begin met 4 toefjes op ieder bord en ga verder totdat de avocadocrème op is. Maak af met de balsamicoazijn.

PS. *Vanaf fase 2A lekker met geraspte Parmezaanse kaas en vanaf 2B ook met geroosterde pijnboompitten.*

Tip: *Krijg je nooit mooie plakjes? Haal de carpaccio dan bevroren bij de slager en bewaar ze tot gebruik in de vriezer. Als ze dan een klein beetje aan het ontdooien zijn, kun je de plakjes voorzichtig van elkaar trekken en mooi op de borden presenteren.*

Kabeljauw met asperges en gepofte tomaatjes

HOOFDGERECHT



4 PERSONEN



20 MINUTEN

Ingrediënten:

- 700 g kabeljauwfilet
- 400 g groene aspergetips
- 200 g cherrytomaatjes
- 4 el olijfolie
- 2 tl oregano
- 2 tl chilivlokken
- Peper en zout

Bereidingswijze:

Wrijf de asperges en cherrytomaatjes in met één eetlepel olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Verhit een grillpan, gril de asperges circa 5 minuten en keer regelmatig om. Voeg na 1 minuut de cherrytomaatjes toe en gril deze mee. Breng de kabeljauw op smaak met oregano, peper en zout. Verhit de rest van de olijfolie in een koekenpan en bak de kabeljauw circa 4 minuten aan beide zijden. Verdeel de asperges, cherrytomaatjes en kabeljauw over de borden en bestrooi met de chilivlokken.

Gevulde portobello met truffelrisotto

HOOFDGERECHT



4 PERSONEN



25 MINUTEN

Ingrediënten:

- 2 zakjes PS. food & lifestyle sojarijst
- 8 portobello's
- 1 courgette in hele kleine stukjes
- 2 el truffeltapenade
- 1 kleine rode ui, gesnipperd
- 2 el roomkaas light
- 2 el olijfolie
- 2 takjes verse peterselie, fijngehakt

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 230 °C. Bereid de sojarijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hol ondertussen de portobello's uit en besmeer met 1 eetlepel olijfolie. Leg ze, met de bolle kant naar boven, circa 10 minuten in de oven. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en fruit de ui. Voeg de courgette toe en bak 5 minuten mee. Meng vervolgens met de sojarijst, roomkaas en truffeltapenade tot een risotto. Vul de portobello's met de risotto en garneer met de verse peterselie.

PS. Vanaf fase 2A lekker met geroosterde tomaten.

Ossenhaasspies met waterkerssalade



👤 4 PERSONEN

🕒 30 MINUTEN

HOOFDGERECHT

Ingrediënten:

Ossenhaasspiezen

- 500 g ossenhaas
- 1 el roomboter
- Peper en zout

Extra: 4 spiezen

Chimichurri

- 1 rode Spaanse peper, heel fijn gesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 25 g verse peterselie, fijngesneden
- 2 el witte wijnazijn of natuurazijn
- 4 el olijfolie
- Peper en zout

Waterkerssalade

- 50 g waterkers
- 40 g veldsla
- 1 avocado in plakjes
- 400 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- 2 el olijfolie extra vierge
- 2 el balsamicoazijn
- 1½ tl dille
- Handje alfalfa

Bereidingswijze:

Marineer de cherrytomaatjes met de olijfolie en balsamicoazijn en zet apart. Maak vervolgens de chimichurri door alle ingrediënten met elkaar te mengen. Dek af en zet in de koelkast. Bestrooi de ossenhaas met peper en zout en verhit de roomboter in een koekenpan. Bak de ossenhaas tot de gewenste gaarheid is bereikt. Snijd vervolgens in kleine stukjes en rijg aan de spiezen. Verdeel de veldsla, waterkers, cherrytomaatjes en plakjes avocado over de borden. Bestrooi de salade met de dille en de alfalfa. Serveer met de ossenhaasspies en besprenkel deze met de chimichurri.



Chocoladeflensjes met karamel toffee crème

NAGERECHT



4 PERSONEN



10 MINUTEN

Ingrediënten:

- 1 zakje PS. food & lifestyle pannenkoek
- 1 zakje PS. food & lifestyle dessert karamel toffee
- 1 el cacao poeder
- 1 el roomboter

Bereidingswijze:

Doe 90 ml water in de shaker en voeg de mix voor de pannenkoek en het cacao poeder toe. Goed schudden. Verhit de roomboter in een grote koekenpan en bak een grote pannenkoek van het beslag. Spoel de shaker om en vul met 90 ml water. Voeg de mix voor het dessert karamel toffee toe en schud goed. Bestrijk het flensje met de karamel toffee crème, rol op en snijd in 12 gelijke stukken. Leg op ieder bordje drie stukjes en verdeel met een lepeltje de overgebleven karamel toffee crème over de bordjes.

Stracciatella roomijs

NAGERECHT



4 PERSONEN



130 MINUTEN

Ingrediënten:

- 4 zakjes PS. food & lifestyle stracciatellapudding

Bereidingswijze:

Doe 115 ml koud water in de shaker en meng met de inhoud van het zakje stracciatellapudding. Schud goed en giet daarna in een vriesbestendig bakje. Herhaal deze stap nog drie keer. Zet 2 uur in de vriezer. Houd het bakje met bevroren pudding daarna even onder de warme kraan, zodat je het er gemakkelijk uit kunt krijgen. Doe het in de blender en mix totdat er een romige massa ontstaat. Verdeel over vier kommetjes en garneer eventueel met een takje munt.

Frozen vanille cheesecake



4 PERSONEN

140 MINUTEN

NAGERECHT

Ingrediënten:

- 2 zakjes PS. food & lifestyle dessert vanille
- 2 zakjes PS. food & lifestyle biscuit speculaas
- 200 g magere kwark
- 20 g gesmolten roomboter

Extra:

- Blender of keukenmachine
- Springvorm Ø 24 cm of 4 x 6 cm
- Bakpapier

Bereidingswijze:

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Maal de biscuitjes fijn in de keukenmachine of blender en meng met de gesmolten boter. Verdeel dit mengsel over de bodem en druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Roer de inhoud van het zakje PS. food & lifestyle dessert vanille door de kwark. Schep het mengsel in de springvorm en laat twee uur opstijven in de vriezer. De cheesecake is dan precies goed. Snijd de cheesecake in vieren en serveer direct.

PS. *Bereid je de cheesecake een dag van tevoren? Laat de cheesecake dan circa 1,5 uur ontdooien buiten de koelkast.*

Tip: In plaats van een dessert kun je ook kiezen voor een PS. kerstchocolaatje als afsluiter. Heerlijk bij de koffie of thee.

