

Simpel en feestelijk Kerstmenu met veel groente uit eigen tuin:

Vooraf:

Geroosterde stokbroodplakjes of toastjes met boerenkoolpesto

Snijd 1 groot blad boerenkool fijn en mix met twee tenen knoflook en een zakje geraspte kaas en ca 50 gram pijnboompitten. Een scheut lekkere olijfolie erdoor en even flink pureren tot je een stevig smeerbare pasta krijgt. Versier de besmeerde broodjes met een half kerstomaatje. Ziet er feestelijk uit. De boerenkoolpesto kun je ruim tevoren klaarmaken en een restje kun je nog wel een week bewaren.

Wortelpompensoep met pinda's

Kook stukken winterwortel en/of pompoen en twee in blokjes gesneden aardappelen met water en een bouillonblokje per halve liter. Alleen wortel of pompoen kan ook. Pureren als alles goed gaar is. Kruiden met een beetje kerrie. Per liter een blikje of pakje kokosmelk toevoegen. Dan grof gestampte pinda's toevoegen, een kopje vol per liter. En voor wie van pittig houdt wat sambal of een rood pepertje gesnipperd. Mooie oranje soep! Laat zich goed van tevoren bereiden.

Hoofdmenu:

Spruitjes met champignons en spekjes.

Champignons heel met de spekjes zachtjes bakken en toevoegen aan de spruitjes, die niet al te gaar moeten zijn.

Rodekool met appel, rozijn en pecannoten.

Rodekool bijna gaar koken, dan de stukjes appel en rozijn erdoor roeren. Eventueel binden met een beetje allesbinder of maïzena. De nootjes even roosteren en vlak voor het serveren over de rodekool strooien.

Aardappelgratin:

Plakjes dun gesneden aardappel mengen met kookroom, wat geraspte kaas en geraspte bosui of peterselie. Nog wat geraspte kaas erover en dan een half uur bakken in de oven in een ovenschotel.

Kan ook tevoren worden klaargemaakt en afgebakken als het zover is.

Hierbij past een lekker stukje vlees, bijvoorbeeld een rollade.

Nagerecht

Gebraden appeltje

Boor het klokhuis uit de appels. De schil mag blijven. Eventueel kun je ook halve appeltjes nemen.

Plaats de appels in een ovenschaal met een flinke klont boter. Vul de appels of appelhelften met een mix van suiker, kaneel en rozijnen. Een half uur in de oven. Dan de appels op een bordje leggen met een beetje sap erbij en een scheut vanillevla erover. Roomijs kan ook.

Smakelijk eten!