

Oorspronkelijke titel: Christmas – feest & treats
Vertaling: Ester van Buuren, Barbara Luijken
Opmaak: Teo van Gerwen boekproducties, Eindhoven

Copyright © Donna Hay Pty Ltd 2018, 2022
Design copyright © Donna Hay Pty Ltd 2018, 2022
Auteur: Donna Hay

Art direction en ontwerp: Chi Lam
Eindredactie: Abby Pfahl, Mariam Digges
Art direction en hoofdredacteur: Hannah Schubert
Recepten en styling: Donna Hay, Steve Pearce, Justine Poole, Tina Mcleish,
Jacinta Cannataci, Jessica Brook, Georgina Esdaile, Amber De Florio,
Dolores Braga Menéndez, Hayley Dodd
Fotografie copyright © Chris Court, Ben Dearnley, William Meppem,
Con Poulos, Anson Smart


First published in Australia and New Zealand in 2018
This revised and expanded edition published in 2022
This Dutch language edition published by arrangement with Harper Collins Publishers
Australia Pty Limited.


© 2019, 2022 Nederlandstalige uitgave
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum, Amsterdam


Eerste, herziene druk 2022

ISBN 978 90 00 38632 1
NUR 440

Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv
Postbus 23202, 1100 DS Amsterdam
www.spectrumboeken.nl

 Spectrum Lifestyle Boeken

 [spectrumboeken](https://www.instagram.com/spectrumboeken)

 [bestofcookbooks](https://www.instagram.com/bestofcookbooks)

The rights of Donna Hay and the photographers have been asserted by them under the Copyright
Amendment (Moral Rights) Act 2000.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in
een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze,
hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Op de cover: kerstkrans, gefotografeerd door Con Poulos



—○—
Kerstmis
FEESTELIJKE DINERS
EN LEKKERNIEN
—○—

SPECTRUM



inhoud

feestelijke diners

bladzijden 9-119

voorgerechten

bladzijden 10-35

QUICK FIX

voorgerechten *bladzijde 26*

hoofdgerechten

bladzijden 36-85

HOW TO COOK

ham *bladzijde 38*

kalkoen *bladzijde 48*

varkensvlees *bladzijde 68*

kreeft *bladzijde 78*

bijgerechten

bladzijden 86-119

HOE BEREID IK

pastinaak *bladzijde 94*

QUICK FIX

bijgerechten *bladzijde 116*

lekkernijen

bladzijden 120-255

taarten en desserts

bladzijden 122-187

HOE BEREID IK

christmas cake *bladzijde 124*

christmas pudding *bladzijde 146*

trifle *bladzijde 176*

koekjes en ander lekkers

bladzijden 188-255

HOE BEREID IK

mincepies *bladzijde 208*

shortbread *bladzijde 220*

QUICK FIX

noga *bladzijde 200*

zuurstokken *bladzijde 218*

koekjes *bladzijde 232*

eetbare decoraties *bladzijde 240*

woordenlijst en register

bladzijden 256-271




inleiding

Bij mij thuis staat kerst meestal in het teken van mijn drie favoriete bezigheden: familie, veel lachen en, eerlijk is eerlijk, wat gekkigheid. Mijn jongens staan (uiteraard!) voor dag en dauw naast hun bed en zo is ons ritueel ontstaan om, na een paar cadeautjes, naar de oceaan te rennen voor een frisse duik. Opgefrist en zout keren we huiswaarts om de lunch voor te bereiden en niet lang daarna sta ik met mijn zussen en een glas champagne in de keuken canapés te maken. Dat zijn kerstmomenten die we allemaal koesteren, denk ik. Begrijp me niet verkeerd, ik heb bepaald een zwak voor feesteten met alles erop en eraan, maar ik ben ook altijd op zoek naar nieuwe manieren om partystress te verminderen en ruimte te maken voor plezier. In dit boek vind je mijn tips om rompslomp te vermijden, mijn stylingtrucs en, het allerbelangrijkste, verbluffend mooie maar simpele recepten waar je van op aan kunt op de grote dag. Dat is mijn manier om je een heel fijne (en ontspannen!) kerst te wensen.



feestelijke diners



Ik weet dat sommigen van jullie Kerstmis vieren met een verrukkelijk diner op kerstavond en anderen met een eindeloze lunch op eerste kerstdag. Misschien ben je dit jaar ergens uitgenodigd en is je gevraagd om iets mee te nemen. In dit hoofdstuk vind je allerlei hartigs om van te smullen. Inspiratie voor voorafjes en bijgerechten, en stap-voor-stapinstructies om je door de grote vier te loodsen: geglaceerde ham, sappige kalkoen, varkensgebraad en gegrilde kreeft. Houd mijn tips en slimme varianten in de gaten, bijvoorbeeld mijn snelle geglaceerde ham die je niet elke 10 minuten hoeft te bedruipen, of kalkoen die je gewoon op het fornuis gaart (in minder dan een uur!), zodat je in de oven ruimte overhoudt voor ham en groenten.

bietenplaattaart met geklopte feta

8 kleine bietjes, schoon geschrobd en dungseden met een mandoline, kleine blaadjes achtergehouden

50 g bietenblaadjes

bloedzuring, voor erbij

haverdeeg

90 g havermout

50 g wit chiazaad

½ theelepel fijn tafelzout

120 g volkoren speltmeel

60 g amandelmeel (gemalen amandelen)

80 ml lichte olijfolie extra vergine

2 eetlepels water

1 ei

geklopte feta

150 g zachte feta

80 g zure room

¼ theelepel dijonmosterd

dressing voor de bietjes

1 eetlepel lichte olijfolie extra vergine

1 eetlepel rodewijnazijn

1 theelepel fijngeraspte sinaasappelschil

zeezout en grofgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe voor het haverdeeg het chiazaad en zout in een keukenmachine en laat de machine 1 minuut draaien of tot het mengsel op fijn broodkruim lijkt. Voeg het spelt- en amandelmeel toe en gebruik de pulseknop tot alles goed gemengd is.

Klop de olie, het water en ei in een kannetje door elkaar. Giet geleidelijk het oliemengsel bij het havermengsel, terwijl de machine draait. Laat draaien tot alles gemengd is, maar nog wel kruimelig is. Verdeel het deeg in 2 porties.

Rol elke portie tussen 2 vellen bakpapier uit tot 2 rechthoeken van ongeveer 15 x 36 cm. Haal het bovenste vel bakpapier van beide porties af en leg ze op aparte bakplaten. Zet 5-7 minuten in de oven of tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat ze op de bakplaten helemaal afkoelen.

Klop voor de geklopte feta de feta, zure room en mosterd in een kom door elkaar. Zet apart.

Meng voor de dressing de olie, azijn, sinaasappelschil, zout en peper in een grote kom.

Doe de bietjes bij de dressing en hussel tot de bietjes bedekt zijn met de dressing.

Leg tot slot de haverplaattaarten op serveerschalen en schep de geklopte feta, bietjes, bietenblaadjes en bloedzuring erop. Besprenkel met de eventueel overgebleven dressing, bestrooi met peper en serveer. VOOR 6-8 PERSONEN

Maak het feestelijk met deze lichte, mooi gekleurde en smakelijke plaattaart. De *lekkere goudbruine onderkant* zit vol met gezonde dingen. Houd wel ruimte over de hoofdgerechten!



met biet en zout ingelegde zeeforel

1 moot zeeforel van 400 g, sashimikwaliteit, huid verwijderd en zonder graat
 185 g crème fraîche
 2 theelepels kant-en-klare geraspte mierikswortel*
 1 zuurdesembaguette, in dunne sneetjes en geroosterd
 2 babyvenkelknollen (260 g), bijgesneden en dungseden met een mandoline
 kant-en-klare ingelegde rode ui (pickled red onions), te koop bij delicatessenwinkels of online, voor erbij microbladpeterselie** (naar keuze), voor erbij zeezout en grofgemalen zwarte peper
 bietenzoutkorst
 2 eetlepels zwarte peperkorrels, licht gekneusd
 3 grote bieten (600 g), geschild en grofgeraspt
 10 g dille, fijngehakt
 1,2 kg steenzout
 220 g fijne kristalsuiker

Meng voor de bietenzoutkorst de peper, bieten, dille, zout en suiker in een grote kom goed door elkaar. Verspreid de helft van het zoutmengsel over de bodem van een glazen of aardewerken ovenschaal. Leg de forel erop en bedek met de rest van het mengsel. Dek af met plasticfolie, zet er een kleine bakplaat op met het gewicht van 2-3 conservenblikken of een zware pan. Zet 4 uur in de koelkast (maar niet langer).

Haal de forel uit de zoutkorst en veeg met een bakkwastje eventueel resterend zout weg. Gebruik een scherp mes om de forel dun te snijden.

Roer de crème fraîche en de mierikswortel in een kommetje door elkaar.

Schep op de sneetjes brood een beetje van dit mengsel, de venkel, forel, rode ui en microbladpeterselie. Bestrooi met zout en grofgemalen zwarte peper. **VOOR 4 PERSONEN ALS VOORAFJE**

* Je kunt geraspte mierikswortel in potjes bij de groenteman en in de supermarkt kopen.

** Microkruiden zijn te koop bij de groenteman, op boerenmarkten en bij sommige supermarkten. Gebruik eventueel gewone kruiden.

Tip: De ingelegde forel blijft, stevig verpakt in plasticfolie, maximaal 3 dagen goed in de koelkast.

bao buns met kreeft

75 g mayonaise van goede kwaliteit
 1 theelepel fijngeraspte citroenschil
 2 eetlepels olijfolie extra vergine
 1 lange rode chilipeper, in dunne plakjes
 4 bao buns⁺, gestoomd
 flinke hand bladselderij
 150 g gekookte kreeftenstaart (ongeveer 1 kleine staart)⁺⁺, in plakken gesneden
 grof zeezout

Meng de mayonaise en citroenschil in een kommetje. Zet apart.

Verhit de olie in een kleine koekenpan op matig vuur. Voeg de chilipeper toe en bak 3-4 minuten of tot deze krokant is.

Verdeel de citroenmayonaise over de opengesneden buns, schep daar de selderijblaadjes, kreeft, chilipeper en zoutvlokken op en serveer. **VOOR 4 PERSONEN**

+ Bao buns zijn te koop in sommige supermarkten en oosterse toko's. Stoom ze volgens de instructies op de verpakking.

++ Gekookte kreeft is te koop bij de viswinkel.

Tip: Je kunt de kreeft eventueel vervangen door 8 grote, gepelde, schoongemaakte en gekookte grote reuzengarnalen.

Luxe en weinig moeite komen samen in deze twee toppers uit de zee. Gecombineerd met mijn snelle smaakmakers zijn ze een goede start voor het feest.



ham met jeneverbesglazuur

ham met jeneverbesglazuur

1 ham met been van 6-7 kg (zie voetnoot, blz. 38)

jeneverbesglazuur

1¼ liter vers sinaasappelsap

310 ml wittewijnazijn

250 ml tonic

125 ml gin

1,2 kg bruine suiker

2 eetlepels jeneverbessen

6 laurierbladjes

8 citroentijmtakjes

Zet voor het jeneverbesglazuur een grote pan met het sinaasappelsap, de azijn, tonic, gin, bruine suiker, jeneverbessen, laurierbladjes en citroentijm op hoog vuur. Roer tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en laat onder af en toe roeren 30 minuten koken of tot de vloeistof met een derde is ingekookt. Haal de pan van het vuur. Zeef het glazuur boven een hittebestendige kan en bewaar de jeneverbessen. Zet apart.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Snijd met een scherp mes het zwaard rondom los aan de zijkanten en langs het spronggewricht van de ham en verwijder het dan voorzichtig met je vingers. Snijd al het overtollige vet weg. Omwikkel het uitstekende bot van de ham met bakpapier en vervolgens met aluminiumfolie. Schenk het glazuur in een diepe braadslee. Leg de ham met de bovenzijde naar beneden erin en bedruip met het glazuur. Zet 30 minuten in de oven.

Haal de braadslee uit de oven en verlaag de oventemperatuur tot 200 °C. Schep een derde deel van het glazuur uit de braadslee en doe dit in een grote koekenpan op matig-hoog vuur. Kook 15 minuten of tot het vocht ingedikt is.

Keer de ham om, terwijl het glazuur op het vuur staat, en bedruip met het glazuur in de braadslee. Zet nog eens 15 minuten in de oven.

Bedruip de ham met het ingedikte glazuur en laat nog 10 minuten in de oven staan of tot de ham goudbruin is.

Leg de ham op een grote schaal en druppel het resterende glazuur over de ham voordat je deze aansnijdt om te serveren.

VOOR 12-14 PERSONEN

ham met glazuur van bourbon, marmelade en gember

1 ham met been van 6-7 kg (zie voetnoot, blz. 38)

kruidnagels, om te decoreren

glazuur van bourbon, marmelade en gember

510 g kant-en-klare sinaasappelmarmelade

30 g gemberwortel, geschild en in dunne plakjes

1 teen knoflook, geperst

480 g lichtbruine basterdsuiker

750 ml water

2 eetlepels dijonmosterd

60 ml bourbon

Breng voor het glazuur de marmelade, gember, knoflook, suiker, water en mosterd in een middelgrote pan op matig vuur zachtjes en al kloppend aan de kook. Laat 15 minuten koken of tot het vocht iets is ingedikt. Voeg de bourbon toe, klop goed door en haal van het vuur.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een groot bakrooster licht in en leg het op een met aluminiumfolie beklede braadslee. Snijd met een scherp mes het zwaard rondom los aan de zijkanten en langs het spronggewricht en verwijder het dan voorzichtig met je vingers. Snijd al het overtollige vet weg. Omwikkel het uitstekende bot van de ham met bakpapier en vervolgens met aluminiumfolie. Snijd het hamvet ruitvormig in en prik een kruidnagel midden in elke ruit. Leg de ham op het rooster en schenk het glazuur erover. Zet 1 uur in de oven of tot hij goudbruin en kleverig is; bedruip hem om de 15 minuten met het glazuur. Serveer de ham met het resterende glazuur.

VOOR 12-14 PERSONEN

aardappel-kruidentbroodkrans

1 kg steenzout
 1½ kg aardappels (sebago of ander zetmeelrijk ras)
 375 ml melk
 75 g roomboter, in stukjes
 1½ eetlepel fijne kristalsuiker
 3 theelepels gedroogde gist
 675 g bloem
 ½ theelepel grof zeezout
 3 eieren
 6 handen fijngesneden bladpeterselieblaadjes
 handje fijngesneden rozemarijnnaalden
 handje tijmblaadjes
 80 ml olijfolie extra vergine

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Verdeel het steenzout over een bakplaat en leg de aardappels erop. Prik rondom gaatjes in de aardappels met een metalen prikker en zet ze 1 uur in de oven of tot ze zacht zijn. Laat iets afkoelen. Halveer ze, schep het kruim eruit in een middelgrote kom en zet apart; gooi de schillen weg.

Breng terwijl de aardappels afkoelen de helft van de melk in een kleine pan op hoog vuur tegen de kook aan. Haal de pan van het vuur, voeg de boter en suiker toe en roer tot de boter is gesmolten. Voeg de gist en de resterende melk toe en meng alles. Zet 5 minuten op een warme plek of tot het oppervlak schuimig is.

Doe de bloem, het zeezout, de eieren en het gistmengsel in de kom van een standmixer en gebruik de deeghaak. Laat 5 minuten draaien of tot je een glad, soepel deeg hebt. Doe het deeg in een licht met olie ingevette kom, dek af met plasticfolie en zet 30 minuten op een warme plek of tot het in volume is verdubbeld.

Strooi het aardappelkruim over het deeg en kneed het er zorgvuldig door. Verdeel het deeg in 34 porties van grofweg 1 eetlepel en rol er balletjes van.

Bekleed een ronde taartvorm van 24 cm doorsnede met bakpapier en laat rondom 3 cm papier overhangen. Vet een ovenvaste ramequin⁺ van 8 cm hoog en met een doorsnede van 8 cm licht in en zet hem in het midden van de vorm. Meng de peterselie, rozemarijn, tijm en olie in een kleine kom. Rol de deegballetjes door het kruidenmengsel en leg ze in de vorm. Dek af met plasticfolie en zet 30 minuten op een warme plek of tot ze gerezen zijn.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bak het brood 25 minuten of tot het goudbruin en gaar is. Verwijder de ramequin uit het warme brood, laat het brood 5 minuten afkoelen in de vorm, stort het en serveer.

VOOR 8-10 PERSONEN

⁺ Let op dat de ramequin minstens 8 cm hoog is, want het deeg zal nog rijzen tijdens het bakken.

Tips: Als je een paar takjes verse laurier of rozemarijn in het gebakken brood steekt, maakt dat de krans helemaal af. Zet hem midden op tafel, zodat iedereen er gemakkelijk bij kan, en in één moeite door heb je ook nog een feestelijk tafelstuk.



aardappel-kruidentbroodkrans

citroen-meringue trifle

525 g kant-en-klare lemon curd
 citroen-yoghurtcake
 180 ml lichte olijfolie extra vergine
 2 eieren
 1 eetlepel fijngeraspte citroenschil
 60 ml citroensap
 280 g volle yoghurt
 385 g fijne kristalsuiker
 300 g zelfrijzend bakmeel
 citroen-tonicsiroop
 55 g fijne kristalsuiker
 125 ml tonic
 1 eetlepel citroensap
 60 ml gin (naar keuze)
 opgeklopte room
 600 ml double cream
 600 ml single cream
 2 eetlepels poedersuiker
 Italiaanse meringue
 80 ml water
 ½ theelepel wijnsteenzuur
 440 g fijne kristalsuiker
 150 ml eiwit (ongeveer 4 eieren), op kamertemperatuur
 (zie tips van de kok, blz. 151)

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed een bakvorm van 20 x 30 cm met bakpapier.

Doe voor de citroen-yoghurtcake de olie, eieren, citroenrasp en het -sap, de yoghurt en suiker in een grote kom en roer goed door elkaar. Zeef er het bakmeel boven

en klop het beslag glad. Schep het in de bakvorm en zet deze 35-40 minuten in de oven of tot de cake gaar is (test met een prikker). Laat in de bakvorm 5 minuten afkoelen voordat je de cake op een rooster stort om helemaal koud te worden. Snijd de cake in rechthoekjes van 5 x 7 cm en zet apart.

Zet voor de citroen-tonicsiroop een kleine pan met de suiker, tonic en het citroensap op matig vuur en roer tot de suiker is opgelost. Verwarm nog 2 minuten of tot de siroop een beetje ingedikt is. Haal de pan van het vuur. Roer de gin erdoor, als je dat wilt. Zet apart om af te koelen.

Doe voor de opgeklopte room de beide roomsoorten en poedersuiker in de kom van een standmixer. Klop tot zich zachte pieken vormen. Zet apart.

Zet voor de Italiaanse meringue een kleine pan met het water, het wijnsteenzuur en 220 g van de suiker op hoog vuur. Kook onder voortdurend roeren tot de suiker is opgelost. Breng opnieuw aan de kook, draai het vuur lager en laat 4 minuten pruttelen.

Doe het eiwit in de schone kom van een standmixer en klop op hoge snelheid tot zich stijve pieken vormen. Laat de machine draaien en voeg geleidelijk de resterende suiker met 1 eetlepel tegelijk toe, waarbij je telkens 30 seconden klopt voordat je meer suiker toevoegt. Giet er geleidelijk de hete suikersiroop in een dunne straal bij en klop nog 4 minuten of tot de meringue dik, glanzend en afgekoeld is.

Leg de stukjes citroen-yoghurtcake op de bodem van een glazen serveerschaal van 4 liter inhoud en besprenkel deze met de citroen-tonicsiroop. Schep hierover de opgeklopte room en vervolgens de lemon curd. Verdeel daaroverheen royaal de Italiaanse meringue en gebruik een keukenbrander om de meringue een goudbruine gloed te geven. Serveer direct. VOOR 6-8 PERSONEN

Je favoriete dessert in de vorm van een frisse trifle. Met zijn basis van *luchtige, citroenige yoghurtcake*, ginsiroop, zeeën van room en geflambeerde meringuetopping is deze *superzonnige topper* het summum van feestelijk dineren.



citroen-meringue trifle