

Kerstrecepten van vroeger.



Tradities van vroeger



Dit boekje is gemaakt vanuit passie en het koesteren van oude tradities, zodat deze niet verloren gaan.

Tevens is het leuk om deze traditie te laten herleven door oude recepten van vroeger te beschrijven. Dit boekje is tot stand gekomen in samenwerking met onze bewoners en verschillende medewerkers.

Niet meer weg te denken en een echte sfeermaker is de kerstboom. Ook vroeger al. Maar werd de boom toen ook al minstens 2 weken voor kerst opgezet? Nee, dat niet. In die tijd was dat meestal pas vlak voor kerst. En heel lang geleden waren het alleen protestanten die een spar, oftewel een kerstboom, opzetten. Soms zelfs met echte kaarsjes! De katholieken begonnen ooit met alleen een kerststalletje. Het was vooral een feest van intimiteit met het gezin en de herdenking van de geboorte van Jezus. De kinderen mochten kerstavond langer opblijven en in hun mooiste kleding mee naar de nachtmis om twaalf uur 's nachts. Thuis werd voor het slapen gaan nog wat soep, worst of een pasteitje gegeten. De jongste kinderen begonnen daarom vaak al doodmoe aan de **Eerste Kerstdag!**

De dagen erna ging het gezin op de koffie bij opa en oma.

De Soep

Vaste prik: groentesoep vooraf. Zelf gemaakt, natuurlijk. Met geduld getrokken uit een stuk schenkel en een mergpijpje, het liefst op de kachel, uren lang, zonder echt te koken. Zelf gesneden soepgroente erin, of soepgroente van de groenteboer, zelf gedraaide gehaktballetjes, het uitgeplozen soepvlees, en in het laatste kwartier een handje vermicelli, met een zacht krakende draai van de hand klein gemaakt, en bij het opdienen nog beetgaar.

Warme Maalijd

Wel belangrijk: een kerstrollade moet in plakjes worden gesneden door de man des huizes, zoals dat in de jaren vijftig ging. De man des huizes deed nooit wat aan het eten, behalve het opeten. Maar de kerstrollade snijden was zijn ceremoniële taak. Geef de man ook eens iets te doen! Bij de rollade bij voorkeur serveren: zelf klaargemaakte, verse spruitjes of rode kool. Rode kool met appelmoes! En gebakken piepertjes.

Toetjes

Niks kant en klaar ijs uit de diepvries! Toetjes werden vroeger zelf gemaakt. Wat dacht je van griesmeelpudding met bessensap? In de jaren vijftig kwam het bessensap al uit een flesje van Flipje van Tiel, heel handig. Het sap werd gebonden met maïzena. De griesmeelpudding werd natuurlijk extra lekker gemaakt met rozijnen. Niet met doodnormale krenten, maar met de wat luxere rozijnen. Het was immers Kerst. En slagroom? Nou vooruit, voor deze keer. Zelf geklopt met een mixer die je met de hand moest draaien. Ging ook goed.



Rundvleessoep

Receptuur van Mw. Janssen Wijkzorgcentrum Heereveld
voor 4 personen:

- 1 kg mager soepvlees en 1 mergpijpje
- 2 liter water
- 3 laurierblaadjes, tijm, peperkorrels
- Prei, ongeschilde ui, wortel, knolselderij
- 1 Spaans pepertje
- Prei, wortel, knolselderij julienne snijden
- Een beetje vermicelli
- Peterselie
- Scheut Madeira, zout, maggi

Bereidingswijze:

Braad het vlees bruin in boter, voeg daarna het water toe.

Schep ondertussen het schuim weg. Voeg het laurierblaadje, tijm en peperkorrels toe. Laat dit alles ongeveer 4 uurtjes trekken. Haal het vlees eruit en snij het vlees klein (je kunt een gedeelte invriezen voor een volgende keer).

De julienne gesneden groente kunnen bij de bouillon erin samen met de vermicelli en het vlees. Laat dit nog een paar minuutjes koken.

Breng op smaak met zout, maggi en naar wens een scheutje Madeira.



Oma's Courgettesoep

Receptuur van Wijkzorgcentrum Hoog Anstel

voor 4 personen:

- 4 courgettes
- ¼ ui
- 2 aardappelen
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 glazen water
- 2 glazen melk
- Peper + zout

Bereidingswijze:

Hak de ui klein en bak de ui in olijfolie aan.

Schil de aardappelen klein en laat deze meestoven in de pan.

Snij de courgette klein en voeg deze aan de aardappelen en de uit toe.

Voeg 2 glazen water toe en als alles gaar is voeg ook peper, zout en melk toe.

Maak daarna de soep af door alles met de staafmixer te pureren.



Kerst Vis-cadeautjes

Receptuur van Mw. K. afd 3 Wijkzorgcentrum Dokter Calshof
voor 4 persoon:

- Kabeljauw filet (+- 100gr per persoon)
- Verse spinazie (100 gr)
- Pesto (80 ml)
- Pijnboompitjes (30 gr)
- Ontbijt spek (12 plakken/repen)
- Variatie tip: cherrytomaatjes erbij

Extra benodigheden:

- Huishoudfolie

Bereidingswijze:

Leg op het aanrechtblad een vel huishoudfolie strak. Leg hierop vervolgens 3 repen spek. Deze mogen een klein beetje overlappen. Smeer dit spek in met een rijke laag van de pesto, dit zorgt voor de extra smaak. Leg hier vervolgens de kabeljauw filet op en vouw alle punten van de huishoudfolie naar elkaar toe. Draai dit vervolgens strak aan zodat de cadeautjes mooi worden ingepakt. Dit gedurende 10 minuten laten rusten in de koeling. Pak een pan en doe hier een klein beetje boter in. Pak vervolgens de kabeljauw uit en bak deze in de pan gedurende 3 minuten per kant (afhankelijk van de dikte van de kabeljauw). Leg de verse spinazie mooi op het bord (wij hebben dit in een vlecht patroon gedaan) en plaats hier vervolgens de kabeljauw op. Besprenkel met de pijnboompitjes en eventueel cherrytomaatjes. Serveer hier een heerlijke tomatensalsa bij.



Konijn in het zuur

Receptuur van Dhr. Lochtman afd.1 Wijkzorgcentrum Kapelhof voor 4 personen:

- 4 konijnenbouten
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 4 uien
- 10 peperkorrels
- Snufje zout
- 500 ml natuurazijn
- 300 ml water
- 100 gr roomboter
- 400 gr appelstroop
- ½ thee lepel mosterd
- 200 gr ontbijtkoek

Bereidingswijze:

Doe in een grote kom 500 ml water en 500 ml witte azijn zodat de konijnenbouten geheel onder de marinade staan, doe er de uien in ringen, laurierblaadjes, kruidnagels en de peperkorrels bij.

Dit zet je 2 nachten in de koeling. Haal de konijnenbouten uit de marinade en bewaar de marinade. Dep daarna de konijnenbouten droog en bak deze bruin aan beide kanten, ruim boter gebruiken, doe er ook een beetje zout en peper erbij. Haal de konijnenbouten uit de pan en doe 3 eetlepels bruine suiker in een pan en laat deze even kristalliseren. Leg daarna het gebraden konijn weer in de pan terug. Als het konijn geheel gebraden is giet je de marinade in de pan zodat het konijn nu geheel onder de marinade staat en breng dit aan de kook. Voeg de appelstroop toe en een halve eetlepel mosterd.

Laat alles anderhalf uur op een zacht vuurtje pruttelen (gaartijd zelf in de gaten houden). Haal het konijn eruit en bind de saus met maïzena, eventueel suiker en stroop toevoegen.



Kippenragout

Receptuur van Mw. Janssen Wijkzorgcentrum Heereveld
voor 4 personen:

- 15 kippenbouten (soepkip mag ook)
- 150 gram boter
- 150 gram bloem
- 1 ui
- 1 stengel prei
- 1 wortel
- Klein stukje knolselderij
- 2 blikjes gesneden champignons
- Zout, peperkorrels, kerrie en foelie, tijm en 2 laurierblaadjes
- Eventueel room

Bereidingswijze:

Kippenbouten met ruim water opzetten en aan de kook brengen, schep af en toe het witte schuim weg.

Snij de ui, prei, wortel en knolselderij in grove stukken, voeg de groente daarna aan de kippenbouten toe, samen met tijm, laurier, foelie en peperkorrel. Laat het geheel ongeveer 2 uur trekken, zeef hierna de bouillon.

Smelt de boter in een pan en voeg daarna de bloem toe (roux maken).

Voeg hierbij het vocht van de champignons, voeg de kippenbouillon toe totdat de saus een goede dikte heeft.

Snij de kip en champignons in stukjes en voeg deze toe aan de saus.

Breng de ragout op smaak met zout, peper, kerrie en een beetje foelie.

Voeg eventueel naar smaak nog wat kookroom toe.



Kalkoenbouten

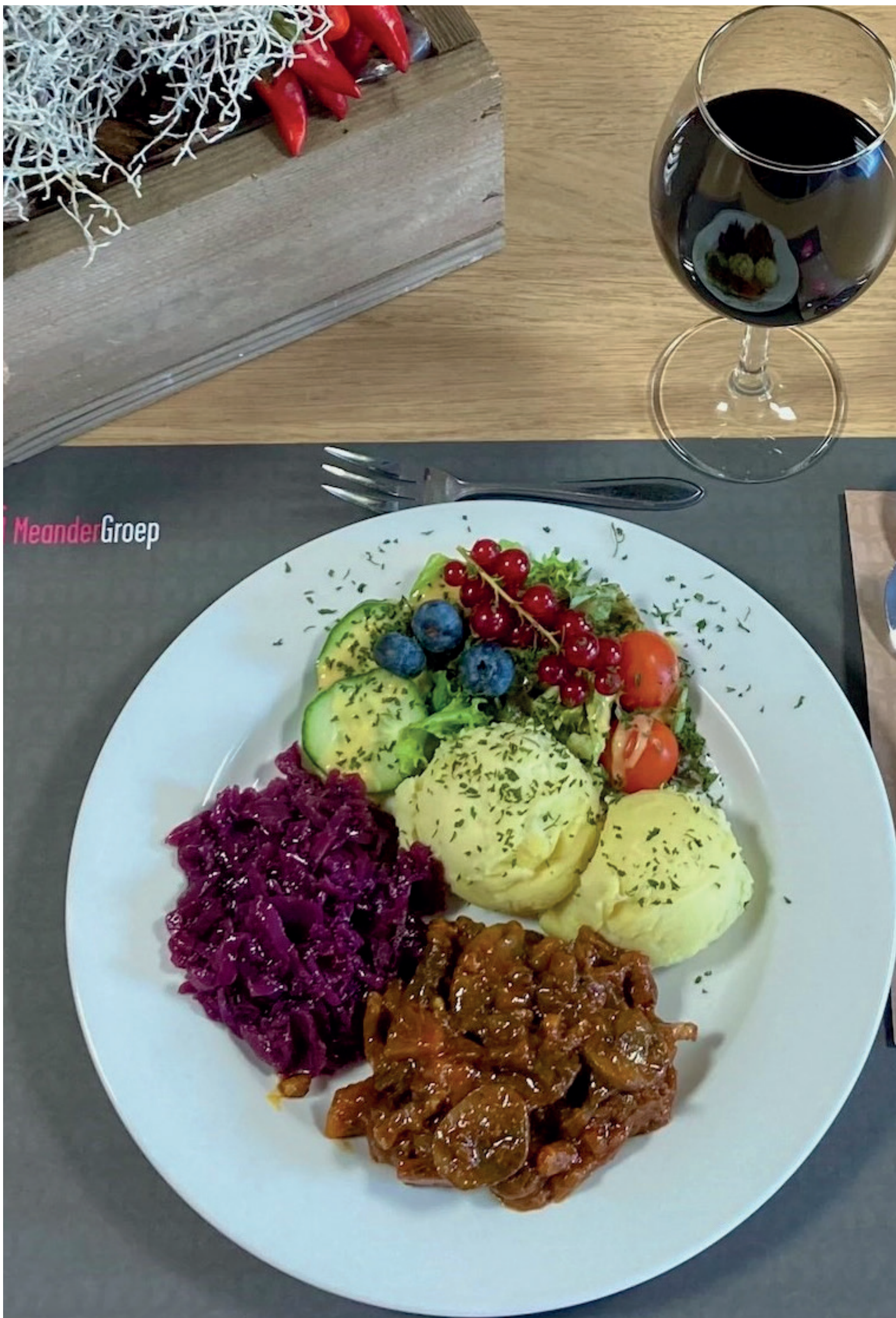
Receptuur van Mw. Roubroeks Wijkzorgcentrum Fireschat
voor 4 personen:

- 4 kalkoenbouten
- 1 paprika
- 250 gram soepgroente
- 40 gram bloem
- 300 ml room
- 150 ml witte wijn
- 1 el citroensap
- 50 gram boter

Bereidingswijze:

Was de kalkoenbouten schoon onder de kraan, dep deze daarna droog. Bak de kalkoenbouten in de boter. Bestrooi de kalkoen met peper en zout. Snij de paprika in kleine stukken en voeg deze samen met de soepgroente toe aan de kalkoenbouten. Maak in een andere pan een roux door boter te laten smelten. Zodra deze bruin is bak dan de bloem mee. Nadat dit 1 geheel is voeg dan de room en witte wijn toe, totdat de saus een dikke substantie is. Voeg eventueel citroensap toe. Voeg de groente toe aan de saus. Laat de kalkoenbouten daarna 15 minuten garen in de oven op 180 graden.





Bourgondische stoofpot

**Receptuur van Mw. A. Wijkzorgcentrum Dokter Calshof
voor 4 personen:**

- 750 gram wild of runderpoulet
- 125 gram spekreepjes
- 2 uien, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 eetlepel paprikapoeder (Edelsuss)
- 3 dl. wild- of runderbouillon
- 1 dl rode wijn
- 2 tomaten, gepeld in blokjes
- 200 gram kastanje champignons in plakjes
- 2 medium winterwortels, in stukjes gesneden
- 2,5 eetlepels bloem
- Naar smaak peper en zout, tijm, rozemarijn, oregano en gemalen korianderzaad toevoegen, eventueel 1 laurierblad.

Bereidingswijze:

Bak de spekreepjes uit, in 1,5 eetlepel olijfolie, en schep ze uit de pan, uitlekken op wat keukenrol en bewaren.

De blokjes wild of runderpoulet wentelen in een mengsel van bloem, paprikapoeder, gemalen korianderzaad, zout en peper.

Het vlees goudbruin aanbraden in wat bakboter, in een braad- of hapjespan. Voeg 1,5 eetlepel olijfolie, de uien, wortels, kastanjechampignons, knoflook, tijm, rozemarijn en oregano aan het vlees toe. De groente gedurende 5 minuten mee bakken.

Schenk er de warme bouillon, wijn en tomaten bij en breng al roerende aan de kook. Daarna laten pruttelen op een laag vuur, met een deksel op de pan. Totdat het vlees in ongeveer 2-2,5 uur gaar is.

Dan het gerecht onafgedekt, totdat de saus dik genoeg is, laten inkoken. Daarna mogen ook nog de spekjes erdoorheen geroerd worden.

Het gerecht is heel lekker in combinatie met puree of aardappelkroketten, rode kool, of spruitjes met ontbijtspek ombonden en honing. Dit is een gerecht dat bij een collega van de Horeca Service wel ieder jaar op het menu staat. Heel gemakkelijk en snel te maken.

En je kunt het 1 dag van tevoren maken. Dat is handig, als je op de dag zelf, nog veel voorbereidingen moet doen.

Witte chocolademousse

Receptuur van Mw. Wolters Zorg-en revalidatiecentrum Hambos

voor 4 personen:

- 1 blaadje gelatine
- 60 gr witte chocolade
- 1 eetlepel heet water
- 2 eidooiers
- 25 gr suiker
- 2 eiwitten

Bereidingswijze:

Laat de gelatine 5 minuten weken in ruim koud water.

Brokkel de chocolade in stukjes en laat deze au bain-marie smelten.

Let op: niet roeren.

Knijp de gelatine uit en los deze in 1 eetlepel heet water op.

Roer de gelatine door de gesmolten chocolade.

Klop vervolgens de eidooiers met de suiker op tot een romige massa en roer deze door de chocolade.

Laat deze afkoelen tot lauw warm.

Bruine chocolademousse

Receptuur voor 4 personen:

- 1 blaadje gelatine
- 60 gr bruine chocolade
- 1 eetlepel heet water
- 2 eidooiers
- 25 gr suiker
- 2 eiwitten

Bereidingswijze:

Maak deze op dezelfde manier als de witte chocolade. Doe beide lauwe warme chocolade mousses in een glazen coupe en laat 2 uur opstijven in de koelkast.



Kerst saucijzenbroodjes

Receptuur van Mw. Huppertz afd.5 Zorgcentrum Vroenhof
voor 4 personen:

- 300 gr Half om half gehakt
- 1 ei
- 1 eetlepel gehaktkruiden
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 10 plakjes bladerdeeg
- 2 eetlepels paneermeel



Extra benodigheden

- 1 mengkom (voor het gehakt)
- Kerstuitsteekvormpjes
- Ronde uitsteekvormpjes (diameter 8cm)
- Kwastje (voor het bestrijken met ei van het worstenbroodje)
- Bakpapier (voor op de bakplaat)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 200 graden. Meng het gehakt met de helft van het ei, de gehaktkruiden, de knoflook en het paneermeel. Maak van het gehakt hierna kleine balletjes.

Laat de vellen bladerdeeg iets ontdooien. Duw met het ronde uitsteekvormpje 8 rondjes uit de plakken bladerdeeg, zorg ervoor dat je het rondje uitsteekt zo kort mogelijk aan de rand van de vierkante vellen bladerdeeg, zo kun je van de restjes de kerstvormpjes uitduwen die naderhand boven op de worstenbroodjes komen.



Kerst saucijzenbroodjes

Vervolg bereidingswijze:

Neem een rondje en leg in het midden een balletje van gehakt, duw het balletje een beetje vast op het rondje. Strijk de rand om het balletje gehakt in met het overgebleven ei en leg een ander rondje erbovenop. Je zult zien dat dit dan even groot is als het onderste rondje. Duw voorzichtig op het deeg dat over het balletje gehakt valt en druk de zijkanten ernaast vast met een vork. (het gaat dan een beetje op een zonnetje lijken).

Bestrijk het saucijzenbroodje met het overgebleven ei en plak een kerstfiguurtje erbovenop. Deze bestrijk je dan ook meteen met het overgebleven ei. Herhaal dit met de rest en leg ze vervolgens op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 20 minuten in de oven tot ze mooi bruin en krokant zijn en controleer of het gehakt goed gaar is.

Tip: van de overgebleven restjes bladerdeeg kun je heel leuk lekkere hartige zoutjes maken. Steek gewoon naar keuze nog wat kerstvormpjes uit.

Leg ze vervolgens op de bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met losgeklopt ei. Als je dit gedaan hebt strooi je simpelweg zout en peper erop en laat ze samen met de worstenbroodjes goudbruin worden.



**Fijne feestdagen!
Veel leesplezier en
succes met het maken van
deze recepten.
‘SMAKELIJK ETEN!’**

