

KOKEN MET LEONIE & TIFFANY &

Natuurlijk, het zijn weer drukke weken. Toch ook een mooi moment om met collega's te genieten van een feestelijk kerstmaaltje. Leonie en Tiffany van Club1000 Damwoude - wie kent ze niet - zijn de keuken ingedoken en laten zien hoe je snel en makkelijk voor een grote groep iets op tafel tovert. Natuurlijk met spullen uit eigen assortiment.



Club1000
 Romige paprikasoep met kerststerren

Deze heerlijk zachte en licht zoete soep, heel makkelijk, want je gebruikt er gereisterde paprika's uit een pot voor. Heel feestelijk om te maken, maar te serveren.

Voorbereiden: 15 minuten
In de pan: 15 minuten

Doen:

- 1. Doe de paprika's in een pan met wat olie en bak ze 5 minuten.
- 2. Voeg de soep toe en laat het 15 minuten koken.
- 3. Voeg de kerststerren toe en laat het 15 minuten koken.

Serveren:

Server de soep met een beetje kaas.

Garnering: kerststerren van bladerdeeg

De kerststerren van bladerdeeg zijn te vinden in de winkel. Of je kunt ze zelf maken met een deegroller en een uitsteekplaatje.

Tip: Deer bakken water te gebruiken. Keelt de soep niet af en je hebt ze later gemakkelijker. Maak de soep thuis van tevoren en warm het op voor de feestelijke avond. Het is ook mogelijk om de soep te vriesdunnen. Je kunt natuurlijk ook verse paprika's gebruiken, maar dan heb je te maken met de harde schil. Dit kan je makkelijk verwijderen als je de paprika's een half uur laat reesteren (voort bakken) in een hete oven en dan een kwartier laat stoven in een dichtgekepte plastic zak.

Zalmtoastjes voor 10 personen

Deze toastjes zijn heel eenvoudig om te maken. Het geheim zit 'm in het friese recept, dat je te zien handdoekrol zelf hebt gemaakt.

Doen:

- 1. Doe de zalm in een pan met wat olie en bak ze 5 minuten.
- 2. Voeg de toastjes toe en laat het 15 minuten koken.

Bereiden: 10 minuten

Tip: Ook lekker op een bagel. Makkelijk, maar toch zelfgemaakt!

Gehaktballetjes met korianderyoghurt

Deze gehaktballetjes zijn ideaal om van te voren te bereiden. Je kunt ze op kamertemperatuur serveren, of weer opwarmen in de magnetron. Lekker met een broodje gehaktballetjes erbij.

Doen: balletjes

- 1. Doe de gehaktballetjes in een pan met wat olie en bak ze 5 minuten.
- 2. Voeg de korianderyoghurt toe en laat het 15 minuten koken.

Doen: dipsausje

- 1. Doe de dipsausje in een pan met wat olie en bak ze 5 minuten.
- 2. Voeg de korianderyoghurt toe en laat het 15 minuten koken.

Serveren:

Server de gehaktballetjes met de dipsausje.

Tip: Let op: de balletjes krimpen tijdens het bakken, dus maak ze niet te klein. Niet te lang bakken: dan worden ze te droog. En ze garen ook nog wat na.

Feestelijke couscoussalade

Een hele vrolijke, kleurrijke salade. Als je 'm van tevoren klaarmaakt, kunnen de smaken goed intrekken, door word hij alleen maar lekkerder van.

Doen:

- 1. Doe de couscoussalade in een pan met wat olie en bak ze 5 minuten.
- 2. Voeg de korianderyoghurt toe en laat het 15 minuten koken.

Bereiden: 15 minuten
In de oven: 10 minuten

Tip: Te droog? Olie erbij. Te weinig smaak? Zout erbij! Ook lekker wat citroensap erdoor.

Trifle voor 10 personen

Een trifle is een echt klassiek Engels feestje. Dit is een supersnelle variant waar je je vingers bij aflijkt. Wat op tijd begint, want hij moet even rusten in de koelkast.

Doen:

- 1. Doe de trifle in een pan met wat olie en bak ze 5 minuten.
- 2. Voeg de korianderyoghurt toe en laat het 15 minuten koken.

Bereiden: 10 minuten
In de koelkast: 2 uur

Serveren:

Server de trifle in een glas.

Tip: Neem een glazen schaal, dan zie je de laagjes het best. Het kan ook met een restje oude cake of kerststulband. Knip uit papier voor de garnering met cacao-poeder.