

Profielen kerstdiner: bijgerechten

Gratin Jurassen van Robin en Isabelle



Benodigheden

700 gram geschilde aardappelen, kies een soort die stevig blijft bij het koken
420 gram geraspte gruyèrekaas
210 ml koffieroom
Nootmuskaat
Cayennepeper
6 kleine ovenschaaltjes of 1 grote

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Snijd de aardappelen in dunne schijfjes van ongeveer 2,5 millimeter. Was ze goed en gooi in pan met kokend water met zout. 3 minuten laten koken.

De schijfjes afgieten en meteen op een werkblad uitspreiden. Matig bestrooien met nootmuskaat en cayennepeper.

Leg een laag aardappelschijfjes in de ovenschaal, strooi de kaas eroverheen en schenk er een beetje koffieroom over. Maak op dezelfde wijze nog twee lagen en eindig met een laagje aardappelen.

Houd een beetje gruyère achter, dek de ovenschaal/schaaltjes af met aluminiumfolie en zet 30 minuten in de oven.

Haal de ovenschaal na 30 minuten uit de oven en laat afkoelen. Zet de oven ondertussen op de heetste stand. Strooi de achtergehouden gruyère er overheen en bak in een hete oven tot er een mooie bruine korst ontstaat.

Gepofte paprika met framboos en feta van Hannah Beljaars-Frederiks uit het kookboek Pret à Diner van Estée Strooker



Benodigheden

6 puntpaprika's
50 gram zwarte olijfjes fijngenhakt
Sap van een halve citroen
50 ml zonnebloemolie
1 eetlepel honing
1 sjalot gesnipperd
100 gram frambozen
Zout & versgemalen peper
150 gram feta
6 takjes koriander

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.
Rooster de puntpaprika's in z'n geheel op een rooster in 12 minuten tot ze zacht zijn en hun vel barst.
Doe de paprika's in een schaal met een deksel erop of in een plastic zak zodat ze luchtdicht zijn afgesloten en laat ze zo 10 minuten afkoelen.
Ontvel de paprika's en verwijder het kroontje en de zaadjes.

Meng voor de dressing de olijven met citroensap, zonnebloemolie, honing, sjalot en de helft van de frambozen. Breng op smaak met zout en peper

Leg de paprika's op een schaal, verdeel de dressing over paprika's, verkruimel de feta er overheen en verdeel de overige frambozen over de paprika's en garneer met koriander.

Salade met gepofte biet



Benodigdheden

6 tot 8 rode en of gele kleine bieten
80 gram ongebrande pistachenoten (gepeld)
4 eetbare rozen of rozenjam
40 gram suiker (niet nodig als je rozenjam gebruikt)
40 ml walnotenolie
1 theelepel komijnzaad
1 theelepel roze peperbessen
0,5 eetlepel mosterd
2 eetlepel frambozenazijn
2 grapefruits

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden, pak de bieten in in aluminiumfolie en pof ze in 40 minuten. Haal de bietjes uit de oven, laat ze afkoelen en ontvel ze. Snijd ze daarna in parten. Leg de pistachenoten op een met bakpapier beklede ovenschaal en rooster ze 4 minuten. Haal de rozenblaadjes van het steeltje, kneed ze met de suiker tot het sap uit de blaadjes komt. Verwarm de walnootolie in een koekenpan en fruit hier in het komijnzaad en de roze peperbes. Voeg de mosterd, het frambozenazijn en de geknede rozenblaadjes of de rozenjam toe.

Haal de pan van het vuur, doe de bieten er in en meng.

Snijd de partjes van de grapefruits los van de vliezen.

Serveer de bietjes op kleine bordjes of in een schaal. Schenk de dressing uit de pan over de bietjes. Garneer met de partjes grapefruit en geroosterde pistachenootjes.