

Profielen kerstdiner: nagerechten van Neri

Maistaart



Benodigheden

1/2 rol Maria koekjes of glutenvrije koekjes.
4 eieren.
1 blikje gezoete gecondenseerde melk.
1 middelgrote blik maïskorrels.
Roomboter om een bakvorm in te vetten.

1 blender en/of een deegroller.
Bakvorm.
Oven.

Bereiding

De Maria koekjes fijnstampen in de blender of met een deegroller.
Verwarm de oven voor op 200 graden.
Vet de bakvorm volledig in.
De koekkrumel uitspreiden in de bakvorm (inclusief de bodem en de wanden van de bakvorm).
Giet het water uit het blik maïskorrels.
Mix de inhoud van het blikje, de eieren en het blikje gezoete gecondenseerde melk tot een gladde massa.
Giet dit mengsel in de vorm en bak 35 of 40 minuten op 200 graden, afhankelijk van hoe goudbruin je de taart wilt.

¡Buen provecho!

Appel kerstsalade



Rechts de kerstsalade

Benodigheden

De ingrediënten zijn afhankelijk van hoeveel salade je wilt maken. Deze ingrediënten zijn voor 15 personen:

- 3 grote blikken fruitcocktail.
- 2 of 3 blikken gezoete gecondenseerde melk.
- 1 pak halfvolle koffiemelk.
- 4 appels van welke soort dan ook.
- 1 zak of pakje pecannoten of walnoten (optioneel).

- 1 schenkan
- 1 blikopener
- 1 kom

Bereiding

Open de fruitcocktailblikken en giet het water of de siroop eruit en doe de vruchten in een kom.

Snijd de appels in blokjes en voeg ze toe aan de vruchtencocktail.

Hak de noten fijn.

Voeg de gecondenseerde melk en de koffiemelk toe aan het fruit.

Meng alles en zet het in de koelkast.

Strooi er bij het serveren wat (gehakte) pecannoten of walnoten over.

Dit toetje smaakt lekkerder als je het de dag ervoor maakt.

¡Buen provecho!

Buñuelos



Benodigdheden

De ingrediënten zijn afhankelijk van het aantal personen.

1 fles zonnebloemolie.

1 of meer 8-delige pakjes kleine bloemtortilla's.

Kaneelpoeder.

Suiker.

1 brede schaal.

1 koekenpan.

1 spatel.

Bereiding

Roer de suiker en gemalen kaneel door elkaar in een brede schaal.

Bak de tortilla's in een pan met voldoende olie tot ze goudbruin zijn.

Terwijl ze nog erg heet zijn, roer je ze door het kaneel-suikermengsel.