

Het Animals Today diervriendelijke kerstmenu 2017

VOORGERECHT

Gouden kerstsoep van aardappel/venkel/saffraan afgemaakt met homemade croutons

HOOFDGERECHT

Groene Koolrollade gevuld met gekruid seitangehakt en een swirl van cranberry compote

BIJGERECHT

Zoete aardappelpuree met gember

DESSERT

Chocolade mousse taartje met espresso

Dit plantaardige kerstdiner van de hand van Maartje Borst en aangevuld door Lisette Kreischer is rijk aan klassieke smaken en ontworpen voor moderne monden.

De Gouden Kerstsoep overtreft de gemiddelde bisque en door zijn rijke smaken palet en mooie kleuren zullen je gasten zich vast en zeker warm verwelkomd voelen.

De Groene koolrollade is een showstopper pure sang. Deze mighty groene kerel laat zien dat je voor een machtig gebrad op tafel met kerst alleen maar op het land naar een kool hoeft te jagen. Dien de rollade op met gebakken paddenstoelen en vergezel met een zalvige zoete aardappelpuree en een lekkere groene salade. Wij serveerden er verse spinazie bij, gebakken in een flinke scheut olijfolie met veel knoflook, zeezout, versgemalen zwarte peper en geroosterde pijnboompitten.

Als kersje op de sojaslagroom bezorgt het Chocolade mousse taartje je een one way ticket naar Luilekkerland, waarbij de espresso ervoor zorgt dat je nog even wakker blijft om na te genieten!

Enjoy!

RECEPTEN

Voor 8 personen

VOORGERECHT

Gouden kerstsoep van aardappel/venkel/saffraan afgemaakt met homemade croutons

Ingrediënten

+/- 4 sneden wit desembrood, in blokjes gesneden
olijfolie
1 kleine witte ui, grof gehakt
plukje saffraan, + extra voor decoratie
700 g aardappel, grof in stukken gesneden
1,5 venkelknol, grof in stukken gesneden
3 tenen knoflook, waarvan 2 grof gehakten 1 geplet
bouillonpoeder
stukje gember, geraspt
haverroom
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 bosui, in schuine ringetjes gesneden

Bereidingswijze

Meng de blokjes brood met een flinke scheut olijfolie en een geplette teen knoflook voor de croutons. Rooster ze ca. 10 minuten of tot krokant in een op 200 graden C voorverwarmde oven.

Verhit een scheut olijfolie in een grote pan en fruit hierin de ui zachtjes aan. Voeg de saffraan toe en bak kort even mee. Voeg de aardappel, venkel en knoflook toe en en bak heel kort. Voeg vervolgens bouillonpoeder en gember naar smaak toe. Voeg water toe zodat alles net onder staat. Laat de groeten zachtjes in de bouillon koken tot ze gaar zijn. Voeg een flinke scheut haverroom toe en pureer tot een gladde massa met een staafmixer. Proef of de soep goed op smaak is, en kruid zo nodig bij met zeezout en zwarte peper. Schep de soep in mooie kommen en garneer met de croutons, de ringetjes bosuitje en een klein plukje saffraan.

HOOFDGERECHT

Groene Koolrollade gevuld met gekruid seitangehakt en een swirl van cranberry compote

Ingrediënten

1 groene kool/savooie kool
zeezout
600 g seitan (uitlekgewicht), uitgelekt
1 grote ui, gepeld en in grove stukken gesneden
3 tenen knoflook, waarvan 1 geplet en 2 gepeld
versgemalen nootmuskaat
versgemalen zwarte peper
olijfolie
shoyu/sojasaus
6 el meel
9 el broodkruim of paneermeel (bijvoorbeeld van Joannusmolen)
keukentouw om mee te koken
200 g cranberry compote (vers of uit en potje)
300 g gemengde paddenstoelen
witte wijn

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden C. Breng een grote pan water aan de kook met wat zeezout. Blancheer 9 mooie grote koolbladeren voor ongeveer 1 minuut. Haal de koolbladeren uit het water en doe ze over in een kom met koud water. Laat ze goed uitlekken en dep droog indien nodig.

Maal de seitan fijn samen met de ui, gepelde knoflook, veel versgeraspte nootmuskaat en zwarte peper, een scheut olijfolie en een flinke scheut sojasaus in een hakmolen of keukenmachine. Voeg meel en broodkruim toe, zodat je een gehakt-achtig mengsel krijgt. Proef goed en kruid eventueel naar wens op smaak met meer sojasaus, nootmuskaat en zwarte peper.

Trim de onderkant van de koolbladeren een beetje bij, vooral als de nerven heel dik zijn (die belemmeren later het oprollen). Schik de bladeren 3x3 dakpansgewijs over elkaar, zodat ze een lange 'lap' kool vormen. Leg 5 lange draden keukentouw in de lengte onder de koolbladeren. Spreid het seitangehakt over de de kool uit, laat de randen vrij. Smeer hierover de cranberry compote uit. Vouw de twee zijkantten een klein stukje naar binnen toe. Rol de koolbladeren nu voorzichtig strak op, en zet ze vast met het touw. Het kan handig zijn om dit met zijn tweeën te doen, of met behulp van een vel bakpapier of keukenfolie die je onder de koolbladeren legt. Doe de rollade over in een ovenschaal en smeer de buitenkant in met een klein scheutje olijfolie. Bak de rollade in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin.

Verhit tegen het einde van de baktijd een koekenpan op hoog vuur. Bak de paddenstoelen samen met het geplette teentje knoflook in een scheutje olijfolie goudbruin. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper en blus af met een scheutje witte wijn. Serveer de paddenstoelen over de rollade.

BIJGERECHT

Zoete aardappelpuree met gember

Ingrediënten

1-1,5 kg zoete aardappel, geschild en in stukken gesneden
1 el verse gember, fijngeraspt
zeezout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

Kook de zoete aardappel in wat gezouten water gaar. Giet af en voeg de gember toe. Pureer tot een mooie zalvige puree. Breng verder op smaak met zout en peper.

DESSERT

Chocolade mousse taartje met espresso

Ingrediënten

275 g kruimige koekjes, bijv digestive
125 g plantaardige boter
400 g pure chocolade (de zoetheid van het taartje hangt af van hoe zoet je chocolade is)
2 bakjes silken tofu, op kamertemperatuur
100 ml sterke koffie
2 tl agar (zakje van 5 g)
4 el agave siroop, kokosbloesem nectar of ongeraffineerde rietsuiker
vanille (van een merg of 1 zakje vanillesuiker)
cacao voor decoratie

Bereidingswijze

Maal of stamp de koekjes fijn. Smelt de plantaardige boter en meng door de koekjes. Druk het mengsel in een taartvorm (doe er eventueel een stuk bakpapier of keukenfolie onder als je niet in de vorm kan snijden). Zet in de koelkast om op de stijven. Smelt de chocolade au bain marie. Pureer de silken tofu. Verhit de koffie in een steelpan. Voeg de agar toe en roer regelmatig door met een garde, totdat de agar helemaal is opgelost (duurt ca. 5 minuten). Pureer vervolgens de silken tofu met zoetmiddel naar smaak, de gesmolten chocolade, het agar-koffiemengsel en de vanille. Giet vervolgens in de voorbereide taartvorm en laat het geheel opstijven in de koelkast, minstens 4 uur maar bij voorkeur overnacht. Voor een satijnachtige afwerking bestrooi je de taart met een beetje cacao met behulp van een theezeefje waar je met een theelepel zachtjes tegenaan tikt.