



Very Merry
Vegan
December

**60 x uitpakken voor Sint,
Kerst en Oud & Nieuw**

100% feest voor iedereen!

Maartje Borst

Very Merry
Vegan
December

**60 x uitpakken voor Sint,
Kerst en Oud & Nieuw**

100% feest voor iedereen!

Maartje Borst

KOSM • S

Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen

Inhoudsopgave

Voorwoord
6

HS 1 **Kaasplankje & Borreltijd**
8

HS 2 **Voorgerechten**
28

HS 3 **Hoofdgerechten**
46

HS 4 **Bijgerechten**
78

HS 5 **Drankjes**
90

HS 6 **Baksels & Desserts**
96

Register
142



Voorwoord

Van borrelplanken tot baksels, van olieballen of pepernoten tot een vegan ‘garnalencocktail’ en van chique ravioli’s tot een mooi gebraad: in december kun je echt alle kanten op!

December, ik hou ervan, en die liefde is als vanzelfsprekend terug te zien in mijn kook- en bakboeken. Ook mijn uitgever zag al die feestelijke recepten voor de lekkerste maand van het jaar en daarom kwamen we tot het idee om die allemaal te bundelen in dit boek. Om zo een handreiking te doen aan iedereen die het eens over een andere boeg wil gooien met de feestdagen. Of je nu zelf een keer vegan wilt koken en bakken, of voor het kerstdiner gasten over de vloer krijgt die graag plantaardig eten: deze recepten bieden je hopelijk uitkomst. Omdat ik vooral gebruik maak van pure seizoensproducten en deze combineer met de heerlijke vertrouwde smaken die ik van huis heb meekregen, zijn de recepten geschikt voor iedereen. Zowel voor doorgewinterde vegans als omnivore lekkerbekken.

Hoewel ik van alle seizoenen houd, is de decembermaand een van mijn favoriete perioden van het jaar. Buiten wordt het steeds kouder, de nachten worden langer en mensen maken hun huizen fijn en gezellig, om zo op een prettige manier de winter door te komen. Zodra Sint Maarten voorbij is, leven veel gezinnen in spanning toe naar het Sinterklaasfeest. Hoewel dit feest wat mij betreft nog meer aangepast mag worden naar een modernere versie, blijf ik met zoveel plezier terugkijken op veel Sint-momenten uit mijn kindertijd. Een centrale rol daarin spelen natuurlijk de overheerlijke lekkernijen die bij dit festijn horen, zoals gevulde speculaas en taaitaai. Als ik een stuk banketstaaf proef, zie ik mijn moeder meteen weer gierend van het lachen om sinterklaasbloopers

van onhandige hulpsinten op de bank in mijn ouderlijk huis zitten. Zij maakt op 5 december nog steeds altijd een schaal met Sint-lekkers in overvloed. De verwarmende kruiden die in deze traktaties verwerkt zijn smaken extra lekker als het buiten guur wordt en de zon al rond half vijf achter de horizon verdwijnt.

Het toeval wil dat ik op 6 december jarig ben, dus pal na pakjesavond vallen we bij ons thuis alweer in het volgende feest. Ik maak altijd graag van deze gelegenheid gebruik om alvast een beetje in de wintersfeer te komen, en het huis die dag te versieren met kerstige decoraties. Het is ook een perfect moment om een en ander aan kerstlekkers uit te proberen en te serveren aan de gasten. Zo voelt het tenminste niet alsof kerst maar twee dagen duurt, want – kerstelf als ik ben – kerst kan mij niet lang genoeg duren! Ik krijg geen genoeg van het lekkere eten, *Ella & Louis Christmas* uit de speakers, dennentakken, lekker koken en samen zijn. Daarom heeft Oudjaarsdag altijd een treurig randje voor mij, je weet dat het na deze dag voorlopig weer gedaan is met de feestelijkheden en dat er nog een paar donkere wintermaanden in het verschiet liggen. Maar een kleine troost wordt nog even geboden in de vorm van appelvellen en olieballen, die in onze familie nog steeds gemaakt worden op de manier waarop mijn oma ze al maakte (toevallig vegan!).

Ik wens iedereen een verrukkelijk en very merry vegan december!



Fruitige tartaar met engelenhaar

Dit lichte voorgerechtje is perfect om te maken als je gasten krijgt. Je kunt alles van tevoren al voorbereiden en het opmaken is eenvoudig. De smaken zijn zinderend en spectaculair, en stomen je smaakpapillen klaar voor een hoofdgerecht. Snijd de groenten en vruchten in mooie, fijne blokjes, dan blijven de torentjes straks goed staan.

Ingrediënten voor ca. 4 personen

- ♦ ¼ cantaloupe, in kleine blokjes gesneden
- ♦ 1 mango, in kleine blokjes gesneden
- ♦ 2 tomaten, in kleine blokjes gesneden en een beetje uitgelekt
- ♦ ½ komkommer, in kleine blokjes gesneden
- ♦ 1 verse rode peper (of zo veel als je aankunt), fijngehakt
- ♦ sap en geraspte schil van 1 onbespoten limoen
- ♦ klein stukje verse gemberwortel, geraspt
- ♦ zout naar smaak
- ♦ olie, om in te frituren
- ♦ ca. 50 g rijstvermicelli of mihoen

Extra benodigdheden

- ♦ bakring

Bereidingswijze

Meng de stukjes cantaloupe, mango, tomaat en komkommer door elkaar. Breng op smaak met de rode peper, het limoensap en de -rasp, de gember en het zout. Laat even staan zodat de smaken kunnen mengen.

Maak intussen het engelenhaar. Verhit hiervoor een pannetje met een flinke laag frituurolie (ik gebruik een klein gietijzeren pannetje en ca. 200 ml olie). Test met een mihoensliertje of de olie heet genoeg is, het moet meteen wit oppoffen. Zet een met keukenpapier bedekte vergiet of kom klaar. Trek de rijstvermicelli een beetje uit elkaar en frituur kleine plukjes tegelijk, slechts enkele seconden. Je wilt de plukjes mooi wit houden en niet bruin bakken.

Gebruik een bakring om op elk bord een mooi tartaartorentje te maken. Vul de ring met de stukjes groenten en vruchten en druk een beetje aan. Trek de ring er voorzichtig, recht omhoog, af en zet een toef engelenhaar boven op de tartaar.



Seitan-stoofpie

Bij het eten van deze pie dwalen mijn gedachten altijd een beetje af naar vroegere tijden en waan ik me in een oude burcht aan een feestelijk banket. De aromatische groenten smaken verrukkelijk bij de seitan, de kruiden en wijn binden alle smaken samen. En wie houdt er nou niet van zo'n lekker bladerdeegdakje ...

Ingrediënten voor 4 personen

- ♦ 75 g plantaardige boter om in te bakken + extra om mee in te vetten
- ♦ 350 g seitan in grove stukken gesneden of gescheurd, vocht opgevangen
- ♦ 250 g kastanjechampignons, schoongeborsteld en in kwarten
- ♦ 2 winterpenen, geschild en in schuine stukken
- ♦ 1 grote rode ui, gepeld en verticaal in partjes
- ♦ 1 prei, gewassen en in schuine ringen
- ♦ ¼ knolselderij, geschild en in blokjes
- ♦ 3 el bloem
- ♦ 150 ml wijn (droge witte of rode, net wat je nog open hebt staan)
- ♦ 200 ml groentebouillon of seitanbouillon
- ♦ 1 teen knoflook, fijngehakt
- ♦ 3 laurierblaadjes
- ♦ 1 kaneelstokje
- ♦ 7 plakjes bladerdeeg, ontdooid

Extra benodigheden

- ♦ ovenschaal, ca. 18 x 26 cm

Bereidingswijze

Verhit de boter in een grote braadpan en bak de seitanstukjes aan. Voeg de kastanjechampignons toe en bak ze even mee op hoog vuur, tot ze mooi bruinegebakken zijn. Voeg de wortel, rode ui, prei en knolselderij toe en bak alles mee. Strooi de bloem over de groenten en bak ook deze even mee. Blus af met de wijn en voeg vervolgens het opgevangen seitanvocht, de knoflook, laurierblaadjes en het kaneelstokje toe. Schep alles goed om zodat er een mooie gebonden stoof kan ontstaan. Leg het deksel op de pan en laat ca. 20 minuten zachtjes stoven. Verwijder daarna het kaneelstokje en de laurier.

Verwarm intussen de oven voor tot 200 °C (heteluchtfunctie met onder- en bovenwarmte). Schep de stoofpot in een ruime ovenschaal. Vet de randen eerst een beetje in met wat plantaardige bakboter. Maak een lap van zes bladerdeegplakjes en leg dit als een dakje over de stoofpot. Maak een gaatje in het midden zodat eventuele lucht kan ontsnappen. Gebruik het overgebleven plakje bladerdeeg om versiering uit te snijden, bijvoorbeeld blaadjes, bloemetjes of sterren. Plak ze op het bladerdeeg. Zet de pie in de oven en bak in ca. 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar.

Tip: lekker met de aardappelpuree van blz. 85 erbij.



Tulband met cranberry's

Dit is zo'n lekkere kerstachtige traktatie, echt een aanrader om eens te maken! Het idee voor dit recept komt van een vriendin van mijn moeder. Van oorsprong is het een glutenvrij recept (zie Tip), maar je kunt het ook prima met tarwebloem maken, zoals hier. Zorg dat je de cranberry's goed inspecteert; er zitten soms papperige bessen tussen die al een beetje aan het gisten zijn, die wil je niet tegenkomen in je tulband.

Ingrediënten

- ♦ 350 g tarwebloem
- ♦ 150 g suiker
- ♦ 1 zakje (bourbon)vanillesuiker van 8 g
- ♦ 1 zakje bakpoeder van 16 g
- ♦ ½ tl zout
- ♦ geraspte schil + sap van 1 biologische citroen
- ♦ 100 ml olie
- ♦ 250 ml kokosmelk (een vloeibare, liefst wat minder vette variant)
- ♦ 4 el uitgelekte boerenjongens + 4 el van het boerenjongensvocht
- ♦ 170 g goed uitgezochte en gewassen verse cranberry's
- ♦ 1 bakje van 100 g sukade of gekonfijte citroen- of sinaasappelsnippers (verkrijgbaar bij de notenwinkel)
- ♦ 100 g poedersuiker

Extra benodigheden

- ♦ tulbandvorm

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet een tulbandvorm in met wat plantaardige boter of olie en bestuif hem met bloem.

Meng in een kom de bloem, suiker, vanillesuiker, het bakpoeder, zout en de geraspte citroenschil. Meng in een grote maatbeker de olie met de kokosmelk en het boerenjongensvocht. Spatel het natte door het droge mengsel tot net gemengd; bewerk niet langer dan nodig is. Spatel de boerenjongens, cranberry's en fruitsnippers door het beslag, doe over in de tulbandvorm en zet ca. 45 minuten in de oven. Test of een satéprikker die je in het midden van de tulband steekt er schoon uit komt. Zo niet, dan verleng je de baktijd met 10 minuten. Haal de tulband uit de oven als hij gaar is en laat hem in 10 minuten een beetje afkoelen. Stort hem vervolgens op een bord. Meng de poedersuiker met wat druppels citroensap (doe er niet te veel sap in één keer bij!) tot een dik glazuur. Giet dit over de nog lauwwarme tulband en laat voor het aansnijden verder afkoelen en opdrogen.

Tip: gebruik voor een glutenvrije versie in plaats van 350 g tarwebloem, 150 g maismeel (geen polenta), 200 g rijstmeel en ½ theelepel xanthaangom. Maismeel geeft de tulband een lekkere, romige smaak maar een wat korreligere structuur. Voeg dan wel 50 ml extra kokosmelk toe.



Gnocchi met zuurkoolsaus en druiven

Dit gerecht smaakt even funky als dat het klinkt. Het is een beetje een gek recept, met een kazig sausje gemaakt van zuurkool en gebakken druiven. Maar als je van alle componenten tegelijk een hapje in je mond stopt, ontstaat er een symfonie van mooie smaken die elkaar bijzonder goed aanvullen. De zachte gnocchi vormt een perfect podium voor de scherpe maar romige zuurheid van de saus, die weer mooi wordt uitgebalanceerd door de zoete druiven en lichtbittere roodlof. Daar kun je je gasten echt mee verrassen!

Ingrediënten voor 4 personen

- ♦ 75 g cashewnoten, gebrand en ongezouten
- ♦ 150 ml water
- ♦ 150 g zuurkool
- ♦ zout en peper
- ♦ gnocchi (zie blz. 51), gemaakt met 250 g paarse aardappel
- ♦ 3 el olijfolie + extra om mee te garneren
- ♦ 250 g rode druiven, gehalveerd
- ♦ naaldjes van 1 takje rozemarijn
- ♦ 1 el balsamicoazijn
- ♦ 2 kropjes roodlof
- ♦ 4 el vegan strooiparmezanaan (zie blz. 14)

Extra benodigdheden

- ♦ powerblender, staafmixer of hakmolentje

Bereidingswijze

Zet de cashewnoten met 150 ml water op in een klein pannetje. Kook de cashews op laag vuur met een deksel op de pan, tot ze wit en zacht zijn geworden. Pureer de cashews samen met het kookvocht en de zuurkool tot een gladde saus. Dit gaat het allerbest met een powerblender, maar je kunt natuurlijk ook een staafmixer of hakmolentje gebruiken. Voeg nog een scheutje water toe als de saus te dik is. Breng goed op smaak met zout en peper.

Breng een pan met water aan de kook. Voeg royaal zout toe. Kook de gnocchi in enkele minuten gaar, ze zijn klaar zodra ze komen bovendrijven. Giet af en laat ze goed uitlekken.

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan. Bak de gnocchi even kort aan op hoog vuur, tot ze beginnen te bruinen. Voeg de druiven en rozemarijnaanaldjes toe en bak ze mee. Draai het vuur lager en voeg de balsamicoazijn toe. Breng alles op smaak met zout en peper.

Verwarm de borden waarop je dit gerecht wilt serveren. Spreid wat van het kazige zuurkoolsausje uit op elk bord met de bolle kant van een lepel. Leg hier wat blaadjes roodlof op en verdeel het gnocchimengsel erover. Garneer met een klein sliertje olijfolie en wat vegan strooiparmezanaan.







Very Merry Vegan December is het boek voor vegans, vega's, flexi's en... eigenlijk iedereen die in december op zoek is naar culinaire inspiratie.



Want iedereen heeft in deze gezellige maand wel een keer gasten aan tafel die plantaardig willen eten. En wie eenmaal de recepten van Maartje Borst heeft ontdekt, heeft gelijk een geweldig voornemen voor het nieuwe jaar! Hét vegan kerstboek om vaker uit te koken en cadeau te geven.



Dit boek bevat de lekkerste recepten uit Maartje's eerdere boeken Elke dag Feest en Taart ende Koeck.

