



Jamie Oliver's

KERST

KOOKBOEK



Dit boek is van . . .

.....

.....

.....

.....





ANDERE BOEKEN VAN JAMIE OLIVER

1999 – The Naked Chef

2000 – The Naked Chef is terug

2001 – Happy Days met de Naked Chef

2002 – De basis van het koken

2004 – Jamie's Dinners

2005 – Jamie's Italië

2006 – Kook met Jamie

2007 – Thuis bij Jamie

2008 – Jamie's kookrevolutie

2009 – Jamie's Amerika

2010 – Jamie's reizen

2010 – Jamie in 30 minuten

2011 – Te gast bij Jamie

2012 – Jamie in 15 minuten

2013 – Bespaar met Jamie

2014 – Jamie's comfort food

2015 – Jamie's super food voor elke dag

2016 – Super food voor familie en vrienden

FOTOGRAFIE

David Loftus

davidloftus.com

GRAFISCH ONTWERP

Superfantastic

wearesuperfantastic.com

VORMGEVING, OPMAAK

Michelangela, Utrecht

michelangela.nl





Inhoud

INLEIDING.....	10
SLIMME VOORAFJES.....	16
HET HOOFDGERECHT.....	38
VEGA- & VEGANGERECHTEN.....	86
DE WONDERE WERELD VAN DE AARDAPPEL	106
GENIALE GROENTEN.....	124
JUS, SAUZEN & ANDER GARNITUUR.....	148
WAANZINNIGE RESTJES.....	172
SPECTACULAIRE FEESTDESSERTS.....	214
TEA TIME & ZOETE HAPJES.....	254
CADEAUTJES OM OP TE ETEN.....	288
SUPERFANTASTISCHE SALADES.....	314
DIPS, HAPJES & FINGERFOOD.....	334
PERFECTE DRANKJES.....	364
RICHTLIJNEN VOOR VLEES BRADEN.....	382
REGISTER.....	392





Prettige kerstdagen

En heel veel dank, lieve lezer, dat je dit boek gekocht hebt. Ik ga een poging doen om je zo veel mogelijk te inspireren en je de beste kerst ooit te bezorgen, vandaar dat ik dit boek met alle liefde, zorg en toewijding heb samengesteld.

In de twee decennia sinds *The Naked Chef* heb ik veel van jullie geleerd over dingen die een kerstdiner stressvol kunnen maken, en daar gaan we dus iets aan doen. Een boek als dit maak ik maar één keer, vandaar dat ik ervoor gezorgd heb dat het absoluut top is. Je kunt erop vertrouwen dat de recepten tot in den treure uitgeprobeerd en getest zijn, zodat je er met een gerust hart mee aan de slag kunt.

Ik wil er niet alleen dit jaar voor je zijn, maar hoop dat dit boek de rest van je leven meegaat. Kerst hoeft echt niet stressvol te zijn, zolang je de taken maar een beetje verdeelt over vrienden en familie (zie blz. 76). Timing, organisatie en trucjes, hoe saai het ook klinkt, zijn vreselijk belangrijk. Bij een goed kerstdiner mag je niets aan het toeval overlaten. Een goede planning levert niet alleen heerlijke gerechten op, maar geeft je ook de mogelijkheid om je gasten te verrassen en te verbazen. Laat ze vechten om de beste gebakken aardappels en genieten van de beste vulling, of de meest sappige kalkoen die ze ooit geproefd hebben – kijk op de volgende bladzijde voor mijn belangrijkste adviezen.

Ter zake nu. Dit boek bevat een selectie uit 17 jaar ultieme, prachtige, overdadige en vooral feestelijke recepten – mijn oude favorieten, plus een heleboel nieuwe ideeën om je smaakpapillen te prikkelen en extra smaakdimensies te creëren. Dit zijn de gerechten waar wij thuis blij van worden en ze zijn het perfecte excuus om iedereen van wie je houdt weer eens uit te nodigen. Alle onderdelen van de grote dag komen aan bod; van feestelijke gerechten tot eetbare cadeautjes, en van lekkere hapjes bij de thee tot cocktails, maar vanzelfsprekend ook een hoop spannende manieren om je klikjes te benutten. Ik heb geprobeerd de gerechten zo veel mogelijk op dezelfde temperatuur te bereiden, zodat je je tijd en de ruimte in de oven optimaal benut, en het makkelijker wordt om onderdelen te mixen en matchen om je eigen perfecte kerstdiner samen te stellen.

Ik heb me niet ingehouden. Dit zijn mijn greatest hits, gebundeld in een mooie kerstverpakking. Blader het boek door, kies je recepten, plan alles goed en, het allerbelangrijkst, maak er een fantastisch feest van!



GEBRADEN GANS

LANGZAAM GEGAARD MET KERSTSPECERIJEN

Als je nog nooit gebraden gans gegeten hebt, moet je dit zeker proberen. Het is een betrouwbare en fantastische methode, en naast een zalig hoofdgerecht levert het (met een beetje geluk) genoeg kliekjes op voor andere zalige gerechtes.

VOOR 8 PERSONEN
3 UUR EN 30 MINUTEN

- 1 grote gans (4-5 kg), door de slager in de lengte gehalveerd
- 6 cm verse gemberwortel
- 6 grote kaneelstokjes
- 6 stukjes steranijs
- 2 tl hele kruidnagels
- olijfolie
- 2 sinaasappels
- rodewijnazijn

Laat het vlees voor het bakken op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4. Schil de gemberwortel, snijd hem in dunne plakjes en stamp ze samen met de kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels en een flinke snuf zeezout en zwarte peper in een vijzel tot een vrij grof mengsel. Wrijf er het vel van de halve ganzen mee in, leg ze met vel naar boven in de grootste braadslede die je hebt en sprenkel er wat olie op. Zet de gans 3 uur in de oven (afhankelijk van de grootte) en bedruip hem elk uur met het braadvocht uit de slede. Snijd na ongeveer 2 uur de sinaasappels doormidden en leg ze naast de gans.

De gans is gaar wanneer het vlees gemakkelijk van de poot loskomt. Nu kun je twee dingen doen. Om hem warm te serveren, met een krokant velletje en heerlijk mals vlees, moet je de stukken op een plank leggen, het krokante pootvlees in vlokken trekken en de borstfilet in plakjes snijden. Giet het braadvet in een pot, laat het afkoelen en bewaar het in de koelkast voor een andere keer; bijvoorbeeld voor mijn Perfect gebakken aardappels (zie blz. 108). Giet een flinke scheut azijn in de braadslede, schraap het heerlijke aanbaksel van de bodem en sprenkel het over je vlees. Serveer met gekookte aardappels, groente en de gebruikelijke garnering.

De tweede optie is de gans in de slede af laten koelen en maximaal 2 dagen in eigen vet in de koelkast bewaren. Op die manier hoeft je hem alleen nog op te warmen, en kun je je tijd en ovenruimte op de grote dag aan andere dingen besteden. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4 en zet de slede er ongeveer 30 minuten in, of tot de gans warm en krokant is. Pluk, snijd en serveer hem zoals hierboven beschreven.



GENIET VAN DE RESTJES

Het geplukte vlees is heerlijk in salades en stoofschotels, of in plaats van kliekjes kalkoen in het hoofdstuk Kliekjes. Maak een geniaal strooisel door restjes vel met broodkruimels fijn te malen en te roosteren.

CALORIEËN	VET	VERZ. VET	EIWIT	KOOLHYD.	SUIKERS	ZOUT	VEZELS
487kcal	34,4 g	10,5 g	43,5 g	1,8 g	1,8 g	0,6 g	0,5 g





BANOFFEE ALASKA

AMANDELDEEG, KAMEL, BANAAN & VANILLEROOMIJS

Het idee was om twee van mijn favoriete toetjes – banoffee pie en baked Alaska – te combineren, met als resultaat dit koude vanilleroomijs in een zalige warme taart. Geloof me, het is een *match made in heaven!*

VOOR 12 PERSONEN

1 UUR PLUS AFKOELEN & INVRIEZEN

- 150 g boter (koud), plus extra om in te vetten
- 1 sinaasappel
- 200 g bloem, plus extra om te bestuiven
- 100 g amandelmeel
- 6 grote eieren
- 1 bak vanilleroomijs van 500 g van goede kwaliteit
- 4 el dulce de leche of karamelsaus
- 300 g suiker
- 2 grote rijpe bananen
- 1 limoen
- 1 el koffiesiroop (bijvoorbeeld Camp)

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4 en vet een diepe springvorm van 25 cm in. Rasp de sinaasappelschil boven de kom van een keukenmachine, doe er de koude boter, bloem, amandelmeel en 1 ei bij, mix alles tot het deeg een bal vormt, wikkel het in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dikte van iets minder dan ½ cm, wikkel het losjes om je deegroller, rol het over de springvorm af en druk het voorzichtig in de vorm. Snijd de randjes af, plak scheurtjes dicht, prik met een vork gaatjes in het deeg en zet de bodem 30 minuten in de koelkast (bewaars restjes deeg voor later). Bekleed de deegbodem wanneer je zover bent met stevig hittebestendig plasticfolie (non-pvc), vul hem met rijst en druk de korrels goed tegen de rand. Bak hem 15 minuten blind, verwijder plasticfolie en de rijst, zet hem 5 minuten terug in de oven, of tot het deeg goudbruin is en laat afkoelen. Laat je ijs in de koelkast zacht worden.

Smeer de dulce de leche of karamelsaus op de afgekoelde deegbodem, schep het ijs erop en zet de taart in de vriezer tot het ijs stijf bevroren is – tot dit punt kun je het ook een dag van tevoren doen. Verhoog de temperatuur van de oven tot 220 °C/gasovenstand 7 en splits de resterende 5 eieren voor de meringue (bewaars de dooiers voor een andere keer). Klop de eiwitten in een staande mixer met een snufje zout stijf. Doe de suiker met 80 ml water in een pan op hoog vuur, verhit de siroop tot 110 °C (controleer met een suikerthermometer) en draai het vuur laag. Laat de temperatuur heel langzaam oplopen tot 120 °C, haal de pan van het vuur, laat de stroop 30 seconden staan en giet hem dan heel geleidelijk, met langzaam draaiende motor, bij het eiwit in de mixer. Blijf 10 minuten kloppen tot het mengsel afgekoeld en dik is. Pel en snijd de bananen intussen in plakjes, rasp er de limoenschil over, doe er het uitgeperste limoensap bij en hussel ze goed door elkaar.

Haal je taartbodem uit de vriezer, leg de plakjes banaan op het ijs en schep de meringue er in mooi puntige klodders op. Marmer de meringue met behulp van een vork met druppeltjes koffiesiroop en zet de taart 4 minuten onder in de oven, of tot de meringue licht goudbruin, maar het ijs nog stijf bevroren is. Haal de taart uit de vorm en zet hem op tafel.

CALORIEËN	VET	VERZ. VET	EIWIT	KOOLHYD.	SUIKERS	ZOUT	VEZELS
444 kcal	18,6g	9g	7,2g	62,1g	47,3g	0,3g	1,1g







www.kosmosuitgevers.nl

www.jamieoliver.com

Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.
- In sommige recepten wordt *single* of *double cream* gebruikt. Je kunt hiervoor slagroom als alternatief gebruiken. De bij deze recepten genoemde voedingswaarden zullen in dat geval afwijken.

Oorspronkelijke titel: *Jamie Oliver's Christmas Cookbook*

Oorspronkelijk uitgegeven in 2016 in het Engels door Michael Joseph, onderdeel van Penguin Random House

Copyright © Jamie Oliver, 2016

Fotografie © Jamie Oliver Enterprises Limited, 2016

Fotografie en archiefbeeld David Loftus

Aanvullend archiefbeeld: Jamie Oliver en familie (blz. 3, 6, 13, 28, 29, 262, 380), Matt Russell (blz. 13, 29, 278-279, 363, 380), Joe Sarah (blz. 358, 359, 380), Paul Stuart (blz. 29), Steve Ryan (blz. 2), © Radio Times / Immediate Media London (blz. 13)

Vormgeving Superfantastic

Lithografie Altaimage Ltd

© 2016 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Jaromir Schneider

Culinaire eindredactie: Martine Steenstra

Vormgeving: Michelangela, Utrecht

ISBN 978 90 215 6428 9

NUR 440

Gedrukt in Italië door Graphicom

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.



Feestvieren

FAMILIE & VRIENDEN

Party time

LIEFDE & LACHEN

Gelukkig

JINGLE BELLS

Herinneringen

MOOISTE KERST OOIT



NUR 400


KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

jamieoliver.com