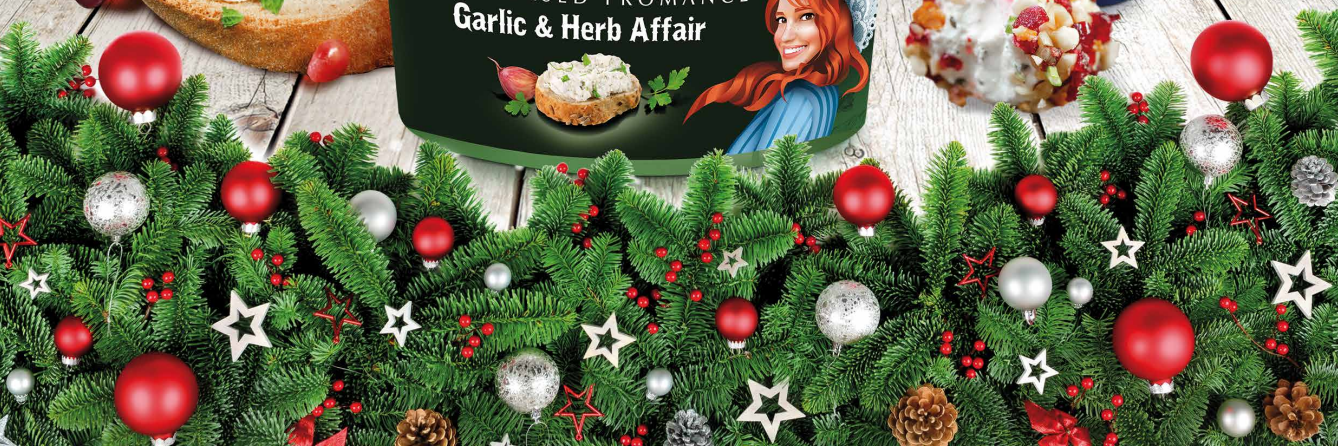




WildWestLand

KOE-VRIENDELIJKE

Kerstrecepten





Pasteibakjes gevuld met wilde paddestoelen, walnoten en Garlic & Herb Affair

Als je hier geen kerstgevoel van krijgt, dan weet ik het ook niet meer. Pasteitjes zoals je oma ze maakte, maar dan vegan. Dus, ja, beter. Sorry oma.

Ingrediënten

- 1 bakje WildWestLand Garlic & Herb Affair
- 2 eetlepels olie om in te bakken
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 150 gram wilde of bospaddestoelen, in blokjes gesneden
- peper en zout
- 50 gram gekookte en gehakte kastanjes
- 3 takjes tijm, gehakt
- 1 theelepel miso (optioneel)
- 2 takjes peterselie, gehakt
- 4 pasteibakjes (deze zijn er vegan, met margarine)

Garnituur:

- 4 halve walnoten
- 4 blaadjes peterselie
- 4 plakjes kastanje

Bereidingswijze

Verwarm een oven voor op 160 graden. Verhit een koekenpan en voeg de olie toe. Haal de Garlic & Herb Affair uit de koelkast en laat op temperatuur komen. Als de olie heet is kan de ui in de pan, fruit dit rustig aan op lage temperatuur. Als de ui glazig is verhoog je de temperatuur en kunnen de blokjes paddenstoelen en de knoflook in de pan. Voeg peper en zout toe. Bak de paddenstoelen totdat ze geen vocht meer loslaten.

Verwarm de pasteibakjes 6 minuten in de oven zodat ze krokant zijn. Meng de tijm, miso, peterselie en kastanjes met de paddestoelen en laat iets afkoelen.

Roer de Garlic & Herb Affair door het paddenstoelenmengsel. Het moet een dikke massa zijn (mocht het te dun zijn om op te scheppen, laat het dan even opstijven in de koelkast). Laat de pasteibakjes iets afkoelen en vul met het paddenstoelenmengsel.

Garneer met een takje peterselie, een stukje walnoot en een plakje dun gesneden kastanje. U mag de chef nu kussen.



Lolly van Garlic & Herb Affair

Een lolly. Hartig? Gaat het wel helemaal lekker met die chef van ons? Nou, ja dus, want ze zijn echt geweldig. Alle gekheid op een stokje.

Ingrediënten

- 1 bakje WildWestLand Garlic & Herb Affair
- 2 eetlepels gedroogde cranberries, fijngehakt
- 1 bosui, gesneden in fijne ringetjes
- 2 eetlepels hazelnoten, geroosterd en gehakt
- 10 zoute sticks

Bereidingswijze

Maak 10 balletjes van de Garlic & Herb Affair en laat ze 5 minuten opstijven in de koelkast. Mix de cranberries, hazelnoten en bosui in een kom. Rol de balletjes door het mengsel. Het beste is om dit niet langer dan 2 uur van tevoren te doen, anders verliezen de noten hun heerlijke crunch! Steek een stokje in het balletje, laat 5 minuten op temperatuur komen en serveer.

Tip

Mocht je zo'n kleine ijsknijper in huis hebben – daar kun je perfecte balletjes mee vormen.



Dadel gevuld met Garlic & Herb Affair en krokant Speck

Zoek je een recept waar je zoveel van kunt snacken dat je al voorzit voordat je aan tafel gaat? Bij deze. Deze dadels zijn de perfecte combinatie van zoet en hartig. Mmm.

Ingrediënten

- 4 Medjoul dadels (zonder pit)
- 4 plakken Specktakel
(spek van de Vegetarische Slager)
- 2 eetlepels WildWestLand Garlic & Herb Affair
- theelepel rasp van citroen

Bereidingswijze

Laat de Garlic & Herb Affair 15 minuten van tevoren op kamertemperatuur komen. Verwarm ondertussen een koekenpan. Meng de Garlic & Herb Affair met de citroenrasp en vul een spuitzakje daarmee. Leg de plakjes Speck plat op een snijplank met de brede kant naar je toe. Vul de dadels met het Garlic & Herb Affair mengsel. Leg de dadel op het brede gedeelte van het speck plakje en rol strak op. Bewaar ze in de koelkast. Doe een eetlepel bakolie in de pan en bak de rolletjes in ongeveer 7 minuten krokant in de pan. Doe nu je best en deel ze uit aan je gasten voordat je ze zelf allemaal heb gehaleerd.



Soep van gepofte knolselderij en Ras el Hanout

Soep. Sinds mensenheugenis een gezonde manier om een niet altijd even gezond kerstdiner mee te beginnen. Maar omdat het kerstis doen we er wèl chocolade door. Nieuwsgierig? Mooi. Kom maar mee.

Ingrediënten

1 bakje WildWestLand Cream Passionel
1 stuk middelgrote knolselderij
350 gram plantaardige melk
1 eetlepel Ras el Hanout
peper
zout
1 theelepel (appel)azijn

Garnituur:

1 blokje pure chocolade
4 eetlepels WildWestLand Garlic & Herb Affair
2 eetlepels fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

Kook het blikje gecondenseerde kokosmelk 3 uur in Was de knolselderij. Verpak de knolselderij in 2 lagen aluminiumfolie. Gaar de knolselderij ongeveer 1 uur op 180 graden in de oven op een ovenplaatje.

Open daarna het aluminiumfolie – voorzichtig, er kan veel stoom uit komen! Snij de schil van de knolselderij en snij in blokjes. Houd 4 eetlepels mooie blokjes achter als garnituur.

Doe de plantaardige melk in een blender en voeg de rest van de ingrediënten van de soep toe, behalve de Cream Passionel. Mix alles tot een gladde puree en doe tot slot de Cream Passionel er in 3 delen erbij. Is de soep nog te dik, doe er dan nog wat extra plantaardige melk bij.

Schep de warme soep in een bord. Rasp er wat pure chocolade eroverheen en garneer met de bieslook en de blokjes knolselderij. Schep in elk bord een lepel Garlic & Herb Affair en serveer direct.



Beet Wellington

Aan de kant Beef Wellington. De vegans nemen het over met dit perfecte hoofdgerecht voor het kerstdiner. Laat je niet afschrikken door de best wel lange lijst ingrediënten, het is echt goed te doen en iedereen zal zich afvragen waarom je geen professionele chef bent geworden. Je houdt zelfs tijd over om glühwein te drinken.

Ingrediënten

Voor de bouillon:

- 200 ml rode port
- 200 ml rode wijn
- 4 takjes citroentijm
- 1 stuk kombu (ca. 3 bij 3 cm)
- 1 stuk steranijs
- 1 stuk kaneelstok
- schil van ¼ sinaasappel
- 100 ml soja saus
- 2 liter groentebouillon
- snuf zout
- 4 stuks rode bieten

Voor de saus:

- 250 ml bouillon van de rode biet
- 50 gr WildWestLand Cream Passionel
- 1 eetlepel appelazijn

Voor de duxelle (oftewel goddelijk paddestoelenmengsel):

- 200 gr paddestoelen in blokjes
- 1 takje tijm, gehakt
- 1 teentje knoflook, gehakt
- peper en zout

Voor de Wellington:

- 8 plakken bladerdeeg van 16 bij 16 cm
- 4 bladeren savooiekool (15 seconden in kokend water gekookt)

Bereidingswijze

Bouillon:

Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een pan en breng aan de kook. Laat de bouillon inkoken tot ongeveer 1,5 ltr en laat iets afkoelen. Schil ondertussen de bieten. Doe de geschilde bieten in de bouillon en breng de bouillon aan de kook. Verlaag de temperatuur en gaar de bieten langzaam in de pan (ongeveer 1,5 uur) met een deksel erop. Als de bieten gaar zijn laat je ze afkoelen in de bouillon. Haal de bieten uit de bouillon en zeef deze. En dan nu de grote truuk: laat de bieten een nacht onafgedekt in de koelkast indrogen. Het kan ook in 2 uur, op 60 graden in een hetelucht oven.

Duxelle:

Bak de paddestoelenblokjes samen met de gehakte tijm en knoflook in een koekenpan totdat de paddestoelen geen vocht meer loslaten, breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de koelkast.

Saus van rode biet en

WildWestLand Cream Passionel:

Kook de bouillon in tot ongeveer 250 ml. Haal van het vuur af, doe de WildWestLand Cream Passionel bij de warme bouillon en mix met een staafmixer. Bind eventueel iets extra met aardappelzetmeel en breng op smaak met zout, peper en appelazijn.

Wellington:

Leg de plakjes bladerdeeg en de koolbladeren op het aanrecht. Schep op elk koolblad een lepel duxelle (zonder vocht). Zet de gekookte biet op de kool en verpak de biet hierin. Zet de verpakte biet op een velletje bladerdeeg en leg een volgend plakje bladerdeeg daar bovenop en druk het bladerdeeg op elkaar. Snij het overvloedige deeg weg, en doe dit met alle 4 de Wellingtons. Bestrijk de Wellington met bakolie. Prik met een naald een gaatje in de Wellington zodat het vocht kan ontsnappen tijdens het bakken. Laat de Wellingtons 15 minuten opstijven in de koelkast en verwarm de oven voor op 210 graden. Bak de Wellingtons 12 minuten op 205 graden en nog 18 minuten op 190 graden. Laat de Wellingtons even rusten en snijd ze dan door met een scherp kartelmes. Serveer met de saus van rode biet en WildWestLand Cream Passionel.

Ziezo. Zei er iemand glühwein?



Japanse aubergine

Wat is een diner zonder bijgerechten? Een saai diner. En je bent nu toch bezig in de keuken, dus vooruit met de aubergine. Het is het waard.

Ingrediënten

½ bakje WildWestLand Garlic & Herb Affair
2 aubergines
75 gram miso
25 gram suiker
100 ml witte wijn
100 ml water
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel azijn
80 gram gekookte kastanjes

Garnituur:

1 bosje kervel
1 bosje bieslook
1 bosje dille

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snij de aubergines in de lengte doormidden en snij ruitjes in het vlees van de aubergines met het puntje van je mes. De snedes mogen diep zijn maar niet door het velletje heen. Gaar de aubergine ongeveer 40 minuten in de oven.

Doe de witte wijn, water, sojasaus en azijn in een steelpan en breng aan de kook. Zodra de vloeistof aan de kook is kan je de miso en de suiker toevoegen. Breng nogmaals aan de kook en laat 5 minuten rustig inkoken tot de vloeistof wat stroperig is.

Hak de kastanjes grof, vermeng met de vloeistof en de Garlic & Herb Affair.

Als de aubergines gaar zijn kun je deze voorzichtig leegscheppen met een lepel of vork. Probeer de schil niet te beschadigen! Vermeng de inhoud van de aubergine samen het kastanje en Garlic & Herb mengsel en doe dit terug in de aubergine.

Gaar de gevulde aubergines nog 15 minuten in de oven. Snij de kruiden grof en meng met elkaar. Mix met een beetje olijfolie en druppel over de aubergine.

Dit gerecht maakt indruk, vooral als je nonchalant laat vallen dat je hiervoor zelf in het bos naar kastanjes hebt lopen zoeken. Van mij horen je gasten niks.



Frambozen–chocolademousse met Cream Passionel

Ohlala, c'est fou! Pas du tout! Zonder dollen – de smaak van deze chocolade overload moet je een keer meegemaakt hebben in je leven. Ga ervoor.

Ingrediënten

110 gram WildWestLand Cream Passionel
45 gram Pure chocolade
100 gram Plantaardige room om op te kloppen
2 eetlepels poeder van gevriesdroogde frambozen
50 gram ahornsiroop
rasp van een halve sinaasappel
snufje zeezout

Bereidingswijze

Smelt de chocolade. Klop de room op tot yoghurtdikte met de ahornsiroop en het snufje zout. Meng de gesmolten chocolade met de Cream Passionel en de overige ingrediënten. Roer als laatste voorzichtig in 3 delen de opgeklopte room door het chocolademengsel. Goed te doen toch?



Romige caramel met Cream Passionel

Dit goedje is fan-tas-tisch. 'I could eat this with a spoon' zeggen ze in het Engels, en dat is precies wat ik ga doen.

Ingrediënten

1 bakje WildWestLand Cream Passionel
1 blikje gecondenseerde kokosmelk
1 theelepel appelazijn, limoen- of citroensap
snufje zout

Bereidingswijze

Kook het blikje gecondenseerde kokosmelk 3 uur in een pan met deksel en laat afkoelen. Zorg dat het blikje altijd onder water staat.

Meng de Cream Passionel met het sap of de azijn en een snufje zout. Roer vervolgens 2 eetlepels van je heerlijke kokoscaramel door het mengsel en laat opstijven in de koelkast. Maak met een warme lepel "canneles" van de crème.

Tip

De overgebleven caramel is geweldig om door je vegan yoghurt te roeren. Of door de thee of koffie.



Crème brûlée met vanille en citroen

Is er iets beters dan dat knapperige suikerlaagje op de crème brûlée stuktikken? Ik dacht het niet. Behalve dan de crème brûlée zelf, natuurlijk. Deze vegan versie is romig, zoet en alles wat je hartje begeert.

Ingrediënten voor 4 kleine crème brûlés

75 gram Cream Passionel
250 gram plantaardige melk
2 theelepels agar agar
15 gram aardappelzetmeel
60 gram suiker
snufje zout
rasp van een halve citroen
1 theelepel vanille essence
mespuntje kurkuma
rietsuiker om mee te bestrooien

Benodigdheden

4 ovenbestendige bakjes
crème brûlée brander

Bereidingswijze

Zet de 4 hittebestendige bakjes klaar. Breng 150 gram van de plantaardige melk aan de kook en voeg de agar agar toe, roer goed door. Laat 1 minuut koken en doe de suiker erbij. Maak een papje van de overige 100 gram plantaardige melk en het aardappelzetmeel, zout, citroenrasp, vanille en kurkuma. Voeg dit toe aan het kokende vocht. Kook de massa nog 1 minuut goed door onder voortdurend roeren. Haal de pan van de hittebron en roer de Cream Passionel door de massa. Vul de 4 hittebestendige bakjes met het mengsel. Laat de crème minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.

Bestrooi de crème in de bakjes met rietsuiker totdat alles bedekt is, schud overtollige suiker eruit. Karameliseer de suiker rustig met een crème brûlée/gasbrander. Probeer jezelf ervan te weerhouden om alle suikerlaagjes stuk te tikken met een lepel voor je ze serveert. Succes!



Bevroren krokant van Cream Passionel

Een beeldschone, knapperige touch voor elk dessert. En klaar voordat je kunt zeggen 'Hee, wie zat er aan mijn crême brûlée?'

Ingrediënten

- 1 bakje WildWestLand Cream Passionel
- rasp van een halve limoen
- 2 eetlepels poedersuiker
- 3 eetlepels geroosterde amandelen

Bereidingswijze

Mix de Cream Passionel met de rasp van de limoen en de poedersuiker. Je kan de Cream Passionel eventueel lichtjes verwarmen om het mengen makkelijker te maken. Leg een vel bakpapier plat op een snijplank (plak het eventueel vast) en smeer de Cream Passionel dun uit over het papier. Bestrooi met de amandelen en leg de hele toestand in de vriezer. Als je het krokant uit de vriezer haalt - zo kort mogelijk vantevoren, want het smelt! - kan je het artistiek in stukken breken en je dessert er mee decoreren. Of ze gewoon zó opeten. Het is kerst, wat kan jou het schelen?



Pinda-kokosreep

Een lekkere snack die ook niet misstaat niet op een dessertplateau. En nog makkelijk te maken ook. Ik vertel je hoe!

Ingrediënten

120 gram WildWestLand Cream Passionel
100 gram kokosrasp
200 gram pinda's (of pindakaas zonder toevoegingen)
1 theelepel verse gember
1 theelepel miso
70 gram ahornsiroop
rasp van een halve limoen
snufje zout

Bereidingswijze

Blender de pinda's tot een smeelige massa, tenzij je voor pindakaas kiest natuurlijk. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix tot 1 geheel.

Bekleed een bakje van 20 bij 10 cm met vetvrij papier of plasticfolie, vul deze met het mengsel en strijk glad. Laat dit 2 uur opstijven in de koelkast. Hierna kan je er repen of blokjes van snijden. Eventueel kan je de repen nog dopen in de witte chocolade, cacao nibs of wat je nog over hebt van andere dessertsausjes!



Truffelbonbon met espresso

Er zijn twee manieren om mijn hart te veroveren. De ene is kaas (duh). En de andere? Bonbons! Vooral deze vegan bonbons met een espressovulling. Als je deze niet maakt mis je echt wat.

Ingrediënten

60 gram pure chocolade
110 gram WildWestLand Cream Passionel
50 ml espresso
30 gram ahornsiroop
1/8 vanillestokje
rasp van 1/5 citroen
snufje zeezout
50 gram gesmolten pure chocolade
100 gram cacaopoeder

Bereidingswijze

Smelt de chocolade. Los de overige ingrediënten behalve de Cream Passionel op in de espresso. Meng dit (van het vuur af) met de chocolade en voeg als laatste de Cream Passionel toe.

Koel de mix 2 uur in de koelkast tot een stevige massa. Schep er balletjes van – met een kleine ijsknijper, als je die hebt - en bewaar deze in de vriezer.

Bedek nu de balletjes met gesmolten chocolade. Je kunt hiervoor rubber handschoenen aandoen en je handen gebruiken, of je prikt ze op een satéprikker en rolt ze erdoorheen. Wanneer de balletjes volledig bedekt zijn met chocolade rol je ze door het cacaopoeder. Eet de truffels op kamertemperatuur en hou je voor mij niet in.



**Prettige Kerstdagen
& Gelukkig Nieuwjaar!**

XX Annie



Wild WestLand

KNOW-HOW SINCE 1936 ★ NO COW SINCE 2020

