

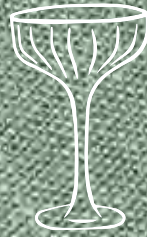


Rudolph's
KITCHEN

HET HELE JAAR FEEST

100
RECEPTEN
VOOR ALLE
FEESTDAGEN
ZOET EN
HARTIG





Rudolph's
KITCHEN

**HET HELE
JAAR FEEST**



Rudolph's

KITCHEN

HET HELE
JAAR FEEST

KOSM • S

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN

Inhoud

ALTIJD FEEST! EEN JAAR LANG LEKKERE
RECEPTEN OM TE BAKKEN EN TE KOKEN VOOR
ELKE FEESTDAG UIT RUDOLPH'S KITCHEN



CHINEES NIEUWJAAR 8

VALENTIJDAG 20

CARNAVAL 32

PASEN 48

KONINGSDAG 70

BEVRIJDINGSDAG 82

MOEDERDAG 92

**PINKSTEREN &
HEMELVAART 108**

SUIKERFEEST 122

VADERDAG 134

VERJAARDAG 158

MIDZOMERNACHT 176

KETIKOTI 186



288



182



191



258



13



198

- DIERENDAG 192
- OKTOBERFEST 200
- HALLOWEEN 216
- SINTERKLAAS 228
- KERST 248
- OULD&NIEUW 272
- JOODSE FEESTDAGEN 294



90



41



Geen feest zonder eten, zonder eten geen feest!

IS HET JOU OOK OPGEVALLEN DAT ELK FEEST DAT WE KENNEN EIGENLIJK ALTIJD GEVIERD WORDT MET IETS TE ETEN EN TE DRINKEN? EN DAT DIT DAN OOK MEESTAL IETS HEEL SPECIFIEKS IS, WAARVAN WIJ VINDEN DAT HET GERECHT OF DE SNOEPERIJ HELEMAAL BIJ DIE FEESTDAG HOORT?

Feesten zijn door de eeuwen heen altijd aanleiding geweest om lekker samen te eten en te drinken. Vreugde, maar ook verdriet bekomt ons het beste met een hapje en een drankje erbij: van beschuit met muisjes bij de geboorte tot aan het plakje natte cake met koffie bij een uitvaart, en alles daartussenin.

Als kind vond ik het geweldig dat ik op mijn verjaardag mocht kiezen wat we 's avonds zouden eten. Eigenlijk vond ik dat minstens zo leuk als het krijgen van cadeautjes. Veel van de recepten in dit boek zijn verbonden met feestelijke momenten door het jaar waaraan ik dierbare herinneringen heb. Zoals aan sinterklaasavond, waarbij wij met de hele familie Spaanse rijst aten voordat pakjesavond begon en de gevulde speculaas op tafel kwam. De eerste keer dat ik een glas rode wijn mocht drinken, samen met een warm worstenbroodje na de nachtmis op kerstavond. En niet te vergeten de dag waarop mijn vader zei: 'Kom Ruud, we gaan stroopsoldaatjes maken voor Bevrijdingsdag', die we vervolgens door de hele buurt gingen uitdelen.

Voor alle oude en nieuwe tradities geldt hetzelfde: zonder bijpassend gerecht of snoeperij zijn ze niet half zo feestelijk! Daarom leek het mij een goed idee om dit boek te maken. Ook omdat ik weet dat veel mensen juist rondom bepaalde feestdagen op zoek zijn naar passende receptideeën. Met dit boek heb je nu voor elke feestdag alles overzichtelijk bij elkaar.

Feestelijke groet,

Rudolph van Veen

“Geniet van al het heerlijks én van de voorpret die het koken en bakken van deze recepten je geven!”





Borrelhapjeskrans



VOOR EEN PLANK

VOOR

8-12 PERSONEN



BEREIDINGSTIJD

15 MINUTEN

Het idee is eigenlijk heel simpel: je legt op een grote schaal of plank allerlei verschillende Italiaanse kaassoorten en vleeswaren mooi neer in de vorm van een kerstkrans. Voel je helemaal vrij in wat je kiest en zie onderstaande ingrediëntenlijst gewoon als een suggestie. Door extra versiering zoals heerlijk geurende rozemarijn en fruit zoals druiven en vijgen maak je de perfecte borrelplank die er ook nog eens heel kerstachtig uitziet!

150 g fontinakaas
150 g pecorino
150 g taleggio
100 g dingesneden salami
100 g dingesneden
coppa di parma
100 g San Daniele-ham
100 g pitloze druiven
50 g gerookte amandelen
2 verse vijgen
enkele takjes rozemarijn

Zoek een mooie platte schaal of plank uit om de krans op te maken. Zet een rond bord op de schaal waar je de ingrediënten voor de borrelkrans omheen kunt leggen zodat die mooi rond blijft. Snijd de kaassoorten in kleine eenhapsblokjes. Leg eerst wat takjes rozemarijn rondom en groepeer hierop de kaas en vleeswaren. Versier de krans speels met druiven, noten en partjes vijg.







Framboos-cheesecake mousse met slagroom



VOOR

4 PERSONEN



BEREIDINGSTIJD

15 MINUTEN

Een écht verwendessert voor je allerliefste (schoon)moeder! Het is beslist niet moeilijk om te maken en je kunt het al daags van tevoren klaarzetten in de koelkast.

225 g verse frambozen
200 g verse roomkaas
100 g volle Griekse yoghurt
50 g poedersuiker
250 ml slagroom
25 g suiker
4 takjes munt, om te garneren

EXTRA NODIG

staafmixer, optioneel
zeef

Kies eerst vier mooie glazen waarin je het dessert wilt presenteren.

Pureer ongeveer de helft van de frambozen met de staafmixer, of prak ze met een vork en wrijf ze daarna door een zeef. Meng in een kom de roomkaas en yoghurt en voeg hieraan de frambozenpuree en poedersuiker toe. Roer het roomkaasmengsel door tot alles gelijkmatig verdeeld is. Klop de slagroom met de suiker luchtig en net stijf en meng ongeveer de helft hiervan door de roomkaasmousse. Verdeel de mousse over de glazen en schep of spuit de overige slagroom erop. Garneer met de overgebleven frambozen en een toefje muntblaadjes.





Beiers gehakt met warme Kartoffelsalat



VOOR

4 PERSONEN



BEREIDINGSTIJD

40 MINUTEN

Als je naar de ingrediëntenlijst kijkt zie je meteen wat dit gehakt zo bijzonder maakt. De fijngehakte zuurkool geeft het vlees een lekkere frisse *touch* en de mierikswortel en mosterd zorgen voor de juiste scherpte. Ga voor het gehakt naar de beste slager die je kent en vraag hem het kalfsgehakt vers te draaien, dat maakt écht het verschil! Samen met de warm aangemaakte aardappelsalade in Duits-Oostenrijkse stijl is dit het perfecte gerecht tijdens het bierfeest! Overigens vind ik dit gerecht ook heel goed passen op een zomeravond met een lekker glas witte wijn erbij!

GEHAKT

1 ui, gesnipperd
1 teen knoflook,
geperst
100 g gemengde
champignons, in stukjes
50 g boter
1 oud (Kaiser)broodje,
in stukjes
1 ei
500 g half-om-halfgehakt
1 el fijngesneden bieslook
1 tl gedroogde oregano
mespuntje kerriepoeder
50 g (geklaarde) boter,
om in te bakken
2 el fijngehakte zuurkool
1 tl mosterd
1 tl geraspte mierikswortel
zout en peper

GEHAKT

Bak de ui, knoflook en champignons even in een koekenpan met de boter aan tot alles zacht en glazig is. Laat afkoelen. Meng in een kom het broodje met het ei. Meng in een grote kom het gehakt met het bieslook, de oregano, het kerriepoeder, het brood-eimengsel, het ui-champignonmengsel, de bakboter, zuurkool, mosterd, mierikswortel, zout en peper met de hand snel maar goed door elkaar. Vorm hiervan met natte handen acht platgedrukte ballen en bak deze heel rustig en met aandacht gaar in de boter. Het voordeel van geklaarde boter is dat deze niet spettert en niet snel verbrandt, omdat er geen water en melkbestanddelen in zitten.

KARTOFFELSALAT

Kook de aardappels met schil in 18 minuten gaar en laat ze daarna op het aanrecht uitwasemen en iets afkoelen. Voeg de ui toe aan de bouillon en laat deze tot de helft inkoken. Pel intussen de nog warme aardappels en snijd ze in 0,5 cm dikke plakken. Leg die in een kom en breng ze op smaak met peper en zout, suiker, azijn en mosterd.

Lees verder op blz. 214 >>







Beiers gehakt met warme Kartoffelsalat

Vervolg: *Beiers gehakt met warme Kartoffelsalat* >>

KARTOFFELSALAT

800 g half vastkokende
aardappels
1 ui, gesnipperd
500 ml vleesbouillon
zout en versgemalen
peper
1 tl suiker
1 el wittewijnazijn
1 el mosterd
100 ml zonnebloem-
of arachideolie

Schenk de ingekookte bouillon over de aardappels en meng die er heel voorzichtig door. Laat 10 minuten staan zodat de aardappels zoveel mogelijk van de bouillon in zich kunnen opnemen. Voeg dan pas de olie toe en roer de salade nog een keer goed door. Controleer de smaak en voeg eventueel nog wat zout en peper toe. Serveer de aardappelsalade lauwwarm samen met het Beierse gehakt en wat extra versgesneden bieslook.

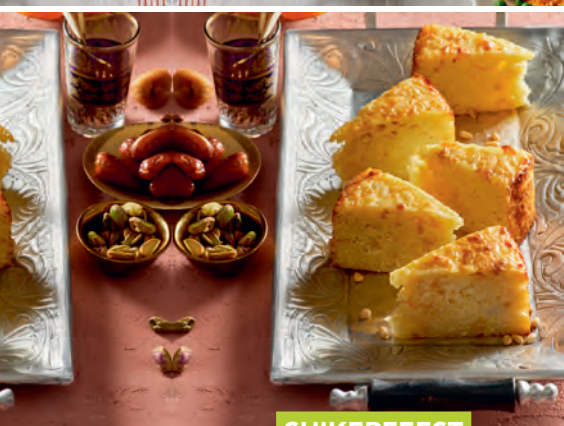




VOOR ELKE FEESTDAG EEN RECEPT VAN RUDOLPH

Kerst, oudjaar of Pasen, Koningsdag en moederdag: met de bak- en kookrecepten in *Rudolph's Kitchen: het hele jaar feest* van Rudolph van Veen zet je tijdens elke feestdag heerlijke gerechten op tafel.

Van voodoo-style kipvleugeltjes voor Halloween en kreeft met aardappelsalade voor oud en nieuw, tot cupcakes voor op de vrijmarkt en – natuurlijk – oliebolletjes. Met Rudolph is koken en bakken altijd een feestje!



9 789043 92464 1

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

Rudolph's

KITCHEN
rudolphskitchen.nl