

# Heerlijk & relaxed 3 gangen-kerstdiner



**Weekrecept** Week 51 2023  
**Benodigheden** Staafmixer en slagroommixer  
**Aantal personen** 4 personen (en naar behoefte aanpassen en ingrediënten halveren naar 2 personen)

## Gerechten kerstmenu en bereidingstijd

Soort	Gerecht	Bereidingstijd
Voorgerecht	Pompoensoep	20 minuten voorbereiden 30 minuten koken
Hoofdgerecht	Spaghetti met champignons, tomaatjes en paprika	15 minuten voor groentenmengsel en 20 minuten voor de spaghetti*
Nagerecht	Ijs met aardbeien en slagroom	10 minuten

*\*Tip: maak 1 uur vóórdat je de pompoensoep serveert het groentenmengsel en zet apart, zie recept*

## Voorgerecht : Pompoensoep

### Ingrediënten:

- 1 liter Kraanwater
- 1.5 kilo Flespompoen
- 2 Middelgrote uien
- 2 tenen Knoflook
- 250 gram Winterpenen / wortelen
- 150 gram Crème fraiche (of kookroom of slagroom)
- 4 eetlepels Olie (olijfolie of zonnebloemolie)
- 2 theelepels Gemalen komijn
- 1 Groentebouillonblokje
- Naar behoefte peper/zout toevoegen



### Bereidingswijze:

- Halveer de pompoen, verwijder de zaden en draderige binnenkant met een lepel. Snij het vruchtvlees in stukken. Snij de uien en knoflook fijn en de winterpeen in plakjes.
- Verhit 4 eetlepels olie in een grote soeppan. Voeg de pompoen, ui, knoflook en winterpeen toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur. Roer om en voeg de komijn toe. Voeg de bouillontablet en het water toe. En breng zachtjes aan de kook. Zet het vuur laag en laat 30 minuten zachtjes koken.
- Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met eventueel peper en/of zout.
- Bewaar de pan in de koelkast tot gebruik.
- Warm circa 20 minuten voor serveren, de soep circa 20 minuten op, af en toe omroeren.
- Schep de soep in soepborden of kommen en schep op elk portie een lepel crème fraiche.

## Hoofdgerecht: Spaghetti met champignons, tomaten en paprika

### Ingrediënten:

- 300 gram Spaghetti (of naar keuze andere soort pasta zoals tagliatelle)
- 1 bakje Champignons
- 250 gram Tomaten
- 1 Paprika
- 1 zakje Geraspte kaas
- 3 eetlepels Olie (olijfolie of zonnebloemolie)
- Bakje Crème fraiche (of kookroom of slagroom)
- Peterselie (vers of droge kruiden)
- Italiaanse of Provençaalse kruiden
- Naar behoefte peper en/of zout toevoegen
- Naar keuze: Hamblokjes of ham in stukjes snijden en toevoegen



### Bereidingswijze:

- Halveer de champignons, snij de tomaatjes en paprika in kleine stukjes.
- Voeg 3 eetlepels olie toe aan een wokpan en verwarm op middelhoog vuur. Voeg de champignons, tomaatjes, paprika en Italiaanse of Provençaalse kruiden toe. En bak circa 8 minuten. Zet het vuur uit.
- Snij de peterselie fijn en zet apart.  
*Tip: zet als de pompoensoep is genuttigd, een pan water op het vuur. Dan verkort je de wachttijd tussen de menugangen.*
- Kook de spaghetti volgens gebruiksaanwijzing. Zet een paar minuten voor de eindtijd het groenten mengsel op en voeg de peterselie en eventueel de hamblokjes toe.
- Strooi de helft van de geraspte kaas over het groenten mengsel en roer om. Voeg circa 1 eetlepel crème fraiche (of kookroom of slagroom) toe en roer om.
- Naar smaak peper en/of zout toevoegen.
- Serveer het groenten mengsel op een bord met daarnaast de spaghetti.
- Doe de andere helft van de geraspte kaas in een kommetje met een lepeltje op tafel erbij.

## Nagerecht: Ijs met aardbeien en slagroom

### Ingrediënten:

- Ijs voor 4 personen (soort ijs naar keuze)
- 4 Speculaas koekjes
- 4 stukjes Chocolade of bonbons
- 1 bak Aardbeien (uit te breiden met fruit naar keuze)
- 250 ml Slagroom
- 1 eetlepel Suiker



*Tip voor zelf een spuitzak maken voor de opmaak van het nagerecht-bordje:*

<https://deliciousmagazine.nl/delicious-helpt/spuitzak-maken-bakpapier/>

### Bereidingswijze:

*(Je kunt de eerste 3 stappen vooraf klaar maken)*

- Schenk de slagroom in een kom en voeg 1 eetlepel suiker toe. Klop de slagroom met de (hand)mixer. Klop of mix de room zo stijf dat de punten rechtop blijven staan. Zet in de koelkast tot gebruik.
- Snij van 24 aardbeien de steeltjes af, doe de aardbeien in een kom en zet apart.
- Verkruimel het speculaas boven een kom en zet apart.
- Haal het ijs uit de vriezer en laat circa 2 minuten ontdooien.
- Zet 4 platte bordjes klaar op het aanrecht.
- Schep (met een ijslepel of grote lepel) 1 of 2 bolletjes ijs op een plat bord.
- Strooi 1 speculaas koekje per persoon over het ijs.
- Leg in het midden van het ijs, op een bolletje, 1 chocolaadje of bonbon.
- Maak om het ijs een cirkel met slagroom. Dat doe je met een lepel slagroom en dan om het ijs een cirkel maken. En ja..een spuitzak is superhandig.
- Leg dan circa 6 aardbeien in een cirkel op de slagroom.
- Serveer direct!

**Geniet van elkaar, prettige Kerstdagen en eet smakelijk!**