

SMAAKVOLLE WINTERGERECHTEN

Door Anne-Marie Otter

Geroosterde spruitjes met kerriesaus

Spruitjes waren nooit mijn favoriet, zeker niet als ze tot snot werden gekookt. Maar roosteren maakt een wereld van verschil: zo behouden ze een lekkere bite en worden ze zacht van smaak. Op een spiesje met een romige kerriesaus zijn deze geroosterde spruitjes een smakelijk gerecht voor iedereen.

Bereiding:

Rijg spruitjes aan spiesjes en grill ca. 8 minuten in een ingevette pan. Voor de saus: smelt boter, voeg kerrie en bloem toe, roer er kokosmelk bij en breng al roerend aan de kook. Breng op smaak met sojasaus of zout. Serveer met de saus en gebakken uitjes.

Ingrediënten (voor 2 personen):

- 200 g spruitjes, schoongemaakt
- 15 g (plantaardige) boter
- 15 g bloem
- 250 ml kokosmelk
- 1 el kerrievoeder
- 1 el sojasaus (of zout naar smaak)
- Gebakken uitjes
- Plantaardige olie
- Houten (saté)spiesjes



Tip: Met plantaardige boter is het gerecht vegan.

Salade van gerookte eendenborst en vijgen

Geef een simpele salade een feestelijke twist door hem in een kransvorm te serveren. Deze salade met gerookte eendenborst en vijgen is een prachtig voorgerecht of bijgerecht voor kerst, een buffet of high tea. Liever geen vlees? Vervang de eend dan door gerookte makreel of gebakken paddenstoelen.

Bereiding:

Leg de rucola in een kransvorm op een groot bord. Verdeel de eendenborst, vijgen, geitenkaas en pecannoten over de rucola. Besprenkel met toefjes dressing langs de rand.

Ingrediënten:

- 100 g gerookte eendenborstfilet, in plakjes
- 75 g rucola
- 2 vijgen, in partjes
- 50 g geitenkaasbolletjes
- Handje pecannoten
- Dressing naar smaak (truffel of honing-mosterd)

