SMOKESPICESAGA

Kerst aan tafel

Feestelijk koken. Vertrouwde ingrediënten.
Een vleugje vuur.



12 GERECHTEN + 4 BIJGERECHTEN • 4 PERSONEN

Van fuettartare tot warme brownie.
Met optionele BBQ-varianten.

KERSTCOLLECTIE 2026

Schuif gezellig aan

De kaarsen branden, de tafel is gedekt en uit de keuken komen de geuren van kruiden, boter en iets heerlijks dat rustig staat te pruttelen. Het is tijd om aan te schuiven.

Bij SmokeSpiceSaga houden we van eten met karakter: vertrouwde ingrediënten, volle smaken en waar het kan een vleugje vuur. Met dit kerstboek brengen we die liefde naar jouw feesttafel. Van een verrassende fuettartare tot stoofpeertjes met een rood buikje en een warme brownie als afsluiter.

Kies de gerechten waar jij blij van wordt. Kook binnen, steek de BBQ aan of combineer allebei. Maak alvast iets klaar, zet je favoriete muziek op en geef jezelf ook de tijd om van de avond te genieten.

Want de mooiste herinneringen ontstaan vaak tussen het opscheppen en het natafelen: een goed gesprek, een lach, nog een klein beetje saus. We hopen dat dit boek je helpt om zulke momenten te maken.

Veel kookplezier en een heerlijke kerst gewenst!

Hartelijke groet,
SmokeSpiceSaga



Kies jouw kerstmenu

VOORGERECHTEN

Steak tartare van fuet 5

Knoflookchampignons in kruidenboter 6

Capresespiesjes 7

Tomaten-paprikasoep 8

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaas met mosterd-kruidenkorst 9

Italiaanse kiprolletjes 10

Sukade in donker bier en appelstroop 11

Beenham met sinaasappel-honingglazuur 12

BIJGERECHTEN

Two-tone stoofpeertjes 13

Aardappelroosjes 14

Geroosterde wortel en pastinaak 15

Aardappel-knolselderijpuree 16

NAGERECHTEN

Speculaas-tiramisu 17

Warme chocoladebrownie met vanille-ijs 18

Gekaramelliseerde appel met kaneelcrumble 19

Witte-chocolademousse met frambozensaus 20

Voorwoord · 2

Voor je begint · 4

Ontspannen voorbereiden · 21

Over deze uitgave · 22

Dankwoord en kerstwensen · 23



Feestelijk, op jouw manier

Welkom aan tafel

Kerst mag bijzonder zijn zonder ingewikkeld te worden. In dit SmokeSpiceSaga kerstboek vind je twaalf gerechten met vertrouwde ingrediënten: vier voorgerechten, vier hoofdgerechten en vier desserts. De vier bijgerechten hebben bovendien elk een eigen receptpagina. Kies je favorieten en maak er jouw menu van.

Vier aan tafel

Elk recept is voor vier personen. Bij de kip, sukade en beenham staat de combinatie op de receptpagina. In het hoofdstuk Bijgerechten vind je de two-tone stoofpeertjes, aardappelroosjes, geroosterde wortel en pastinaak en aardappel-knolselderijpuree apart. Serveer de stoofpeertjes bij de varkenshaas. Kies één gerecht per gang; de hoeveelheden zijn niet bedoeld voor een diner met alle twaalf gerechten.

Keuken of BBQ

De basisbereiding is voor de gewone keuken. Bij ieder gerecht staat een optionele BBQ-variant of een passende bereiding op het vuur. Indirect betekent: naast de kolen of brandende brander, onder gesloten deksel. Gebruik hittebestendige pannen en schalen.

Goed om te weten

Oventemperaturen gelden voor boven- en onderwarmte. Stel hetelucht circa 15–20 °C lager in. Tijden zijn richtlijnen: formaat, dikte en apparatuur maken verschil. Meet bij vlees de kern. Een eetlepel is 15 ml, een theelepel 5 ml.

Vooruitwerken

Koel bereide gerechten snel terug en bewaar ze afgedekt in een koelkast van 4 °C. Houd rauw vlees en eetklare ingrediënten gescheiden. Controleer etiketten bij allergieën; de vermeldingen bij de recepten helpen je op weg.



Steak tartare van fuet

4 PERSONEN / 20 MINUTEN

Klein voorgerecht, groot van smaak. Fijngesneden fuet, frisse augurk en een beetje mosterd vormen samen een feestelijke start, met warme toast erbij.

DIT HEB JE NODIG

200 g fuet

1 kleine sjalot

2 kleine augurkjes (circa 30 g)

1 el kappertjes, uitgelekt

1 el mayonaise

1 tl grove mosterd

½ tl worcestersaus

Een paar druppels tabasco

1 el fijngeknipte bieslook

Zwarte peper

8 dunne sneetjes stokbrood

1 el olijfolie, voor het brood

ZO MAAK JE HET

1. Verwijder het vel van de fuet. Snijd de worst eerst in dunne plakjes, dan in reepjes en vervolgens in heel kleine blokjes. Gebruik een scherp mes: de tartare mag een fijne beet houden.

2. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk. Dep augurkjes en kappertjes droog en hak ze fijn.

3. Roer mayonaise, mosterd, worcestersaus en tabasco door elkaar. Meng met fuet, sjalot, augurkjes, kappertjes en de helft van de bieslook. Breng op smaak met peper. Proef vóór je zout toevoegt; de worst is al hartig.

4. Bestrijk het stokbrood dun met olie. Rooster in een hete koekenpan aan beide kanten goudbruin en krokant.

5. Verdeel de tartare over vier borden, eventueel met een serveerring van circa 6 cm. Druk licht aan en til de ring op. Garneer met de rest van de bieslook en geef ieder twee warme toastjes.

Vooruitwerken

Snijd de ingrediënten enkele uren vooraf en bewaar apart, afgedekt in de koelkast. Meng en maak de borden vlak voor serveren op.

Een vleugje vuur

Rooster de toast boven matige directe hitte, circa 30–60 seconden per kant. Houd het brood goed in de gaten. Serveer de tartare koel.

Allergenen · Gluten, ei, mosterd en vaak vis in worcestersaus. Controleer ook het etiket van de fuet.



Knoflookchampignons in kruidenboter

4 PERSONEN / 25 MINUTEN

Goudbruine champignons in geurige boter met knoflook en verse kruiden. Geef er brood bij om de laatste druppel boterjus mee op te nemen.

DIT HEB JE NODIG

- 500 g kastanjechampignons
- 50 g ongezouten roomboter
- 1 el olijfolie
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 el fijngehakte peterselie
- 1 tl tijmblaadjes of ½ tl gedroogde tijm
- 1 tl citroensap
- Zout en zwarte peper
- 8 sneetjes stokbrood

ZO MAAK JE HET

1. Veeg de champignons schoon en halveer grote exemplaren. Meng 30 g zachte boter met knoflook, peterselie en tijm.

2. Verhit de olie met de overige boter in een ruime koekenpan. Bak de champignons 8–10 minuten op middelhoog tot hoog vuur goudbruin. Bak zo nodig in twee porties zodat ze niet in hun eigen vocht koken.

3. Zet het vuur laag. Voeg de kruidenboter toe en schep 2 minuten om. Laat de knoflook niet verbranden.

4. Voeg citroensap, zout en peper toe. Verdeel de champignons met de boterjus over vier schaaltjes. Serveer direct met het brood.

Vooruitwerken

Maak de kruidenboter een dag vooraf en bewaar afgedekt gekoeld. Bak de champignons vlak voor serveren.

Een vleugje vuur

Verhit een gietijzeren pan op de BBQ bij circa 200 °C. Bak zoals beschreven en verplaats de pan naar indirecte hitte zodra de kruidenboter erbij gaat.

Allergenen · Melk en gluten in het brood.



Capresespiesjes

4 PERSONEN / 15 MINUTEN

Rood, wit en groen op een prikker. Een fris en licht voorgerecht met sappige tomaat, zachte mozzarella en basilicum.

DIT HEB JE NODIG

16 cherrytomaten (circa 250 g)

16 mini-mozzarellabolletjes (circa 200 g uitgelekt)

16 basilicumblaadjes

1 el extra vierge olijfolie

2 tl balsamicocrème

Zwarte peper en eventueel zout

8 kleine prikkers

ZO MAAK JE HET

1. Was de tomaten. Laat de mozzarella goed uitlekken en dep beide droog. Pluk de basilicumblaadjes.

2. Rijg per prikker tweemaal een tomaat, een basilicumblaadje en een bolletje mozzarella.

3. Leg twee spiesjes op ieder bord. Besprenkel met olijfolie en balsamicocrème. Maal er peper over en voeg alleen indien nodig wat zout toe.

Vooruitwerken

Rijg de spiesjes maximaal 4 uur vooraf en bewaar afgedekt gekoeld. Voeg olie en balsamicocrème pas vlak voor serveren toe.

Een vleugje vuur

Rooster de tomaten eerst los in een grillmandje 3–5 minuten boven matige directe hitte. Laat ze stevig blijven. Koel af en rijg dan de spiesjes; verwarm de mozzarella niet mee.

Allergenen · Melk; balsamicocrème kan sulfiet bevatten.



Tomaten-paprikasoep

4 PERSONEN / 40 MINUTEN

Een warme, fluweelzachte start van het kerstdiner. Rode paprika geeft de tomatensoep een zachte zoetheid; gerookte paprika zorgt voor diepte.

DIT HEB JE NODIG

2 rode paprika's (circa 300 g schoongemaakt)

1 ui

2 tenen knoflook

1 el olijfolie

1 el tomatenpuree

400 g tomatenblokjes uit blik

500 ml groentebouillon, liefst zoutarm

1 tl gerookte-paprikapoeder

½ tl gedroogde oregano

Zout en zwarte peper

4 el kookroom, naar wens

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de paprika's en ui in blokjes en hak de knoflook fijn.

2. Verhit olie in een soeppan. Fruit ui en paprika 7–8 minuten. Voeg knoflook en tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.

3. Voeg tomatenblokjes, bouillon, paprikapoeder en oregano toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes pruttelen.

4. Pureer glad met een staafmixer. Voeg zo nodig een scheut water toe. Proef en breng op smaak met zout en peper.

5. Verdeel over vier kommen. Garneer naar wens iedere kom met een eetlepel room.

Vooruitwerken

Maak de soep een dag vooraf, koel snel terug en bewaar gekoeld. Verwarm al roerend tot goed heet. Voeg de room daarna toe.

Een vleugje vuur

Gril de gehalveerde en ontpitte paprika's met de velkant naar de hitte tot het vel blakert. Laat 10 minuten afgedekt rusten en verwijder het losse vel. Fruit bij stap 2 alleen de ui; voeg de paprika toe bij stap 3.

Allergenen · Mogelijk selderij en gluten in bouillon; melk bij gebruik van room.



Varkenshaas met mosterd-kruidenkorst

4 PERSONEN / 40 MINUTEN

Malse varkenshaas onder een goudbruin laagje mosterd, peterselie en tijm. Een feestelijk middelpunt dat je vlak voor het eten bereidt.

DIT HEB JE NODIG

2 varkenshaasjes (samen 600–700 g)

2 el dijonmosterd

50 g paneermeel of panko

2 el fijngehakte peterselie

1 tl tijmblaadjes

1 teen knoflook, fijn geraspt

1 el olijfolie voor de korst

1 el olie om te bakken

20 g boter

Zout en zwarte peper

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwijder eventuele zilvervliesjes en dep het vlees droog. Kruid licht met zout en peper. Sla dunne puntjes onder het vlees.

2. Meng paneermeel, peterselie, tijm, knoflook en olijfolie.

3. Verhit bakolie en boter in een pan. Bak het vlees in circa 4–5 minuten rondom bruin.

4. Leg in een ovenschaal. Bestrijk de boven- en zijkanten met mosterd en druk het kruidenkruim erop.

5. Gaar circa 12–18 minuten in de oven. Meet in het dikste deel: laat intacte varkenshaas minimaal 63 °C bereiken en vervolgens minimaal 3 minuten rusten. Houd bij voorkeur 5–10 minuten rust aan; dek de korst niet strak af.

6. Snijd in dikke plakken en serveer met de two-tone stoofpeertjes uit het hoofdstuk Bijgerechten. Reken op één peer per persoon en plan voor het stoven 1½–2 uur. De aardappel-knolselderijpuree past er ook bij.

Vooruitwerken

Maak het kruidenkruim enkele uren vooraf en bewaar gekoeld. Bak het vlees vlak voor het diner.

Een vleugje vuur

Braad het vlees kort rondom boven directe hitte. Breng mosterd en korst aan. Gaar in een BBQ-bestendige schaal indirect op 180–200 °C met gesloten deksel tot dezelfde kerntemperatuur. Laat rusten zoals beschreven.

Allergenen · Mosterd, gluten en melk.



Italiaanse kiprolletjes

4 PERSONEN / 75 MINUTEN · MET AARDAPPELROOSJES

Kip gevuld met mozzarella, zongedroogde tomaat en basilicum, naast krokante aardappelroosjes. Een kleurrijk bord voor een feestelijke avond.

DIT HEB JE NODIG

VOOR DE KIP

4 kipfilets van circa 150 g

125 g mozzarella, goed uitgelekt

60 g zongedroogde tomaten op olie, uitgelekt

12 basilicumblaadjes

1 tl Italiaanse kruiden

1 el olijfolie; zout en peper

Keukentouw of prikkers

VOOR 8 AARDAPPELROOSJES

800 g vastkokende aardappelen

40 g gesmolten boter, plus wat voor de vorm

1 el olijfolie

1 tl gedroogde tijm

½ tl zout en zwarte peper

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet acht muffinvormpjes in. Schaaf gewassen aardappelen in plakjes van circa 1 mm. Gebruik de handbeschermer van de mandoline.

2. Verwarm de plakjes met 2 el water afgedekt 3–5 minuten op 800 W in de magnetron, zo nodig in twee porties, tot ze buigzaam zijn. Giet af, laat kort afkoelen en dep droog. Meng met boter, olie, tijm, zout en peper.

3. Leg per roosje 10–12 plakjes overlappend in een rij. Rol op en zet in een muffinvorm. Vul rondom aan met extra plakjes. Bak 45–55 minuten tot zacht vanbinnen en krokant aan de rand. Dek losjes af als ze te donker worden.

4. Snijd de kip horizontaal open als een boek en sla tussen bakpapier tot circa 1 cm dik. Kruid licht. Verdeel mozzarella, gehakte tomaat en basilicum erover; houd de randen vrij. Rol op, bind vast en bestrooi met Italiaanse kruiden.

5. Bak de kip in olie rondom bruin in 5–6 minuten. Zet in een ovenschaal tijdens de laatste 20–25 minuten bij de roosjes. Meet minimaal 75 °C in het midden van de rol, ook bij de vulling.

6. Laat de kip 5 minuten rusten. Verwijder touw of alle prikkers. Geef ieder een rolletje en twee roosjes.

Vooruitwerken

Vul de kip een dag vooraf en bewaar afgedekt gekoeld. Maak de aardappelroosjes op de dag zelf.

Een vleugje vuur

Bak de roosjes in een metalen muffinblik indirect op 190 °C. Braad de kip aan en gaar vervolgens indirect in een schaal tot minimaal 75 °C in het midden.

Allergenen · Melk.



Sukade in donker bier en appelstroop

4 PERSONEN / CIRCA 4 UUR · MET WORTEL EN PASTINAAK

Laat de tijd het werk doen. Langzaam gestoofd rundvlees krijgt een rijke saus van donker bier en appelstroop, met zoete geroosterde groenten erbij.

DIT HEB JE NODIG

VOOR DE STOOF

800 g sukadelappen

2 uien; 2 tenen knoflook

30 g boter; 1 el olie

1 el bloem; 1 el tomatenpuree

330 ml donker bier, bijvoorbeeld dubbel

300 ml runderbouillon

2 el appelstroop

1 laurierblad; 1 tl gedroogde tijm

Zout en zwarte peper

VOOR DE GROENTEN

500 g wortels; 500 g pastinaak

2 el olijfolie; 1 tl tijm

Zout en zwarte peper

ZO MAAK JE HET

1. Dep het vlees droog, kruid en snijd eventueel in stukken van 5 cm. Snijd de ui in halve ringen en hak de knoflook.

2. Verhit boter en olie in een braadpan. Bak het vlees in porties rondom bruin en neem uit de pan. Bak de ui 5 minuten. Voeg knoflook, bloem en tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.

3. Voeg bier en bouillon langzaam toe en roer aanbaksels los. Voeg appelstroop, laurier, tijm en vlees toe. Het vlees moet grotendeels onder vocht staan; vul zo nodig aan met water.

4. Stoof met deksel 3–3½ uur op zeer laag vuur tot het vlees met een vork uiteenvalt. Controleer ieder halfuur het vocht. Dikke lappen kunnen langer nodig hebben.

5. Verwarm voor de laatste 45 minuten de oven tot 200 °C. Schil wortel en pastinaak, snijd in repen van circa 2 cm dik en meng met olie, tijm, zout en peper. Rooster 35–45 minuten op een ruime bakplaat; schep halverwege om.

6. Verwijder laurier. Laat de saus zo nodig 10–15 minuten zonder deksel inkoken; haal het malse vlees tijdelijk uit de pan. Proef en serveer met de groenten.

Vooruitwerken

Maak de stoof een dag vooraf. Koel snel terug in ondiepe bakken en bewaar gekoeld. Verwarm volledig door. Bier kan alcohol achterlaten; gebruik naar wens 0.0 donker bier.

Een vleugje vuur

Stoof in een gesloten gietijzeren pan indirect op 150–160 °C. Houd het vocht zacht aan de kook. Rooster de groenten apart op 200 °C; houd de gare stoof intussen afgedekt warm.

Allergenen · Gluten, melk en mogelijk selderij.



Beenham met sinaasappel-honingglazuur

4 PERSONEN / 80 MINUTEN · MET AARDAPPEL-KNOLSELDERIJPUREE

Een glanzende beenham met frisse sinaasappel en zachte honing. De romige puree maakt het bord compleet.

DIT HEB JE NODIG

VOOR DE BEENHAM

700 g rauwe, ongegaarde beenham zonder bot

1 sinaasappel (rasp en 100 ml sap)

2 el honing; 1 el dijonmosterd

1 el olie; zwarte peper

VOOR DE PUREE

600 g kruimige aardappelen, geschild gewicht

400 g knolselderij, geschild gewicht

40 g boter

100–150 ml warme melk

Nootmuskaat, zout en peper

ZO MAAK JE HET

1. Controleer het etiket: dit recept gebruikt rauwe beenham. Verwarm de oven tot 175 °C. Dep de ham droog, bestrijk met olie en peper en leg in een passende ovenschaal.

2. Laat sinaasappelrasp, sap, honing en mosterd in een steelpan 5–7 minuten zacht inkoken tot licht stroperig. Verdeel in een portie om te bestrijken en een schone portie voor aan tafel.

3. Gaar de ham circa 50–70 minuten, afhankelijk van de dikte. Bestrijk tijdens de laatste 20 minuten enkele keren met glazuur. Richt op 70 °C in de kern; volg een hogere temperatuur als het etiket die voorschrijft. Dek losjes af als het glazuur te donker wordt.

4. Snijd aardappel en knolselderij in blokken van circa 3 cm. Kook in licht gezouten water 20–25 minuten tot beide zacht zijn.

5. Giet af en laat 2 minuten uitdampen. Stamp met boter en eerst 100 ml warme melk. Voeg extra melk toe tot de puree smeuïg is. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

6. Laat de ham 10 minuten rusten. Snijd in plakken en serveer met puree en het schone glazuur. Gebruik glazuur dat rauw vlees heeft geraakt niet als tafelsaus.

Vooruitwerken

Maak het glazuur een dag vooraf en bewaar gekoeld. Maak de puree vlak voor het eten. Bij al gare beenham gelden de opwarminstructies van de verpakking.

Een vleugje vuur

Gaar de ham indirect op 160–175 °C met gesloten deksel. Bestrijk pas aan het einde met glazuur. Meet de kerntemperatuur zoals beschreven. Maak de puree op het fornuis.

Allergenen · Mosterd, selderij en melk.



Two-tone stoofpeertjes

4 PERSONEN / 15 MINUTEN + 1½–2 UUR STOVEN

Hele stoofpeertjes met een mooi rood buikje. Door ze rechtop en slechts tot net boven de helft in wijn en port te stoven, ontstaat het tweekleurige effect. Heerlijk bij de varkenshaas met mosterd-kruidenkorst, zowel warm als koud.

DIT HEB JE NODIG

4 hele stoofperen

250 ml rode wijn

150 ml rode port of bessenjenever

100 g poedersuiker

1 zakje vanillesuiker

1 kruidnagel

1 kaneelstokje

Water, indien nodig

Een beetje allesbinder, naar wens

ZO MAAK JE HET

1. Schil de stoofperen en laat ze heel. Kies een pan waarin de vier peren rechtop kunnen staan.

2. Zet de peren rechtop in de pan. Voeg rode wijn, port of bessenjenever, poedersuiker, vanillesuiker, kruidnagel en kaneelstokje toe.

3. Vul alleen indien nodig aan met water, tot de peren net boven de helft in het vocht staan. Laat ze rechtop staan en keer ze niet om: zo krijgt alleen het onderste deel het rode buikje.

4. Breng het vocht rustig aan de kook. Zet het vuur laag, doe de deksel op de pan en laat 1½–2 uur zachtjes stoven, afhankelijk van de grootte van de peren. Controleer de gaarheid met een prikker.

5. Haal de gare peren voorzichtig uit de pan en verwijder de kruidnagel en het kaneelstokje. Maak het kookvocht naar smaak iets dikker met een beetje allesbinder; volg hiervoor de aanwijzingen op de verpakking.

6. Serveer één peer per persoon, warm of koud, met wat saus naast of rond de rode onderkant. Houd de lichte bovenkant vrij van saus om de twee kleuren mooi te laten zien.

Vooruitwerken

Je kunt de peertjes een dag vooraf maken. Laat peren en saus apart snel afkoelen en bewaar afgedekt gekoeld. Zo blijft de lichte bovenkant vrij van het rode kookvocht. Serveer koud of verwarm de peren voorzichtig rechtop in de saus.

Een vleugje vuur

Gebruik een passende hittebestendige pan met deksel op een indirecte BBQ-zone. Regel de warmte zo dat het vocht heel zacht pruttelt. Houd dezelfde stand, vloeistofhoogte en stooftijd aan als bij de bereiding op het fornuis.

Allergenen · Wijn en port kunnen sulfiet bevatten. Controleer ook de bessenjenever en allesbinder. Dit recept bevat alcohol; stoven maakt het niet gegarandeerd alcoholvrij.



Aardappelroosjes

4 PERSONEN / 65 MINUTEN · 8 ROOSJES

Een feestelijk bijgerecht met krokante randjes en een zachte binnenkant. Serveer twee roosjes per persoon bij de Italiaanse kiprolletjes of de varkenshaas.

DIT HEB JE NODIG

800 g vastkokende aardappelen

40 g gesmolten boter

Extra boter voor het muffinblik

1 el olijfolie

1 tl gedroogde tijm

½ tl zout

Zwarte peper

2 el water

Muffinblik met minimaal 8 vormpjes

Mandoline met handbeschermer

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet acht muffinvormpjes in. Was de aardappelen en schaaf in plakjes van circa 1 mm. Gebruik de handbeschermer.

2. Verwarm de plakjes met 2 el water afgedekt 3–5 minuten op 800 W in de magnetron. Werk zo nodig in twee porties. De plakjes moeten buigzaam zijn. Giet af, laat kort afkoelen en dep voorzichtig droog.

3. Meng de plakjes met gesmolten boter, olie, tijm, zout en peper.

4. Leg per roosje 10–12 plakjes in een overlappende rij. Rol voorzichtig op en zet rechtop in een muffinvorm. Vul rondom aan met extra plakjes tot een volle roos. Verdeel alle aardappelen over acht vormpjes.

5. Bak 45–55 minuten, tot de aardappelen vanbinnen zacht zijn en de randen goudbruin. Controleer de kern met een prikker. Dek losjes af met folie als de randen te donker worden.

6. Laat 3 minuten in de vorm staan. Maak de randen voorzichtig los en schep de roosjes uit de vorm. Serveer direct.

Vooruitwerken

Maak de roosjes op de dag zelf voor krokante randjes. Serveer je ze bij de kip, zet de aangebraden kiprolletjes de laatste 20–25 minuten in een aparte schaal bij de roosjes in de oven.

Een vleugje vuur

Zet een metalen muffinblik indirect op een BBQ van circa 190 °C met gesloten deksel. Controleer vanaf 40 minuten en draai het blik indien de warmte ongelijk is. Laat de aardappelkern volledig zacht worden.

Allergenen · Melk.



Geroosterde wortel en pastinaak

4 PERSONEN / 50 MINUTEN

Zoete wortelgroenten met goudbruine randjes en tijm. Heerlijk bij sukade in donker bier, maar ook bij beenham of varkenshaas.

DIT HEB JE NODIG

500 g wortels

500 g pastinaak

2 el olijfolie

1 tl gedroogde tijm

Zout en zwarte peper

Een ruime bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de wortels en pastinaken en snijd de uiteinden eraf.

2. Snijd in ongeveer even dikke repen van circa 2 cm. Snijd een harde, houtige kern uit grote pastinaken indien nodig.

3. Meng de groenten met olie, tijm, zout en peper. Verdeel in één laag over een ruime bakplaat. Gebruik twee platen als de groenten te dicht op elkaar liggen.

4. Rooster 35–45 minuten tot de groenten zacht zijn en bruine randjes hebben. Schep halverwege om. Wissel bij twee bakplaten ook de platen van positie.

5. Proef op zout en peper en schep in een warme schaal. Serveer direct bij het hoofdgerecht.

Vooruitwerken

Schil en snijd de groenten enkele uren vooraf en bewaar afgedekt gekoeld. Meng vlak voor het roosteren met olie en kruiden. Bij sukade kunnen de groenten tijdens de laatste 45 minuten van het stoven in de oven.

Een vleugje vuur

Rooster in een metalen schaal indirect op circa 200 °C met gesloten deksel. Schep regelmatig om en controleer of de groenten zacht zijn. Houd een gare stoof afgedekt warm als je dezelfde BBQ gebruikt.

Allergenen · Controleer het etiket als je een kruidenmengsel gebruikt in plaats van pure tijm.



Aardappel-knolselderijpuree

4 PERSONEN / 35 MINUTEN

Romig, zacht en licht aards van smaak. Deze puree hoort bij de beenham met sinaasappel-honingglazuur en past ook mooi bij de varkenshaas.

DIT HEB JE NODIG

600 g kruimige aardappelen, geschild gewicht

400 g knolselderij, geschild gewicht

40 g boter

100–150 ml melk

Nootmuskaat

Zout en zwarte peper

Pureestamper

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de geschilde aardappelen en knolselderij in blokken van circa 3 cm. Spoel kort af.

2. Doe in een ruime pan en voeg water toe tot de blokken net onderstaan. Voeg wat zout toe. Breng aan de kook en kook 20–25 minuten tot zowel aardappel als knolselderij gemakkelijk met een vork te doorprikken is.

3. Verwarm ondertussen de melk in een steelpan zonder te laten koken.

4. Giet de aardappelen en knolselderij goed af. Zet de pan op laag vuur en laat circa 2 minuten uitdampen. Schud voorzichtig om aanzetten te voorkomen.

5. Neem van het vuur. Stamp met de boter en eerst 100 ml warme melk. Voeg de overige melk beetje bij beetje toe tot de puree de gewenste smeuïgheid heeft. Gebruik geen blender; die kan de aardappel lijmerig maken.

6. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Schep in een warme schaal en serveer direct.

Vooruitwerken

Maak de puree liefst vlak voor het eten. Kort wachten kan in een afgedekte hittebestendige kom boven zacht kokend water. Roer zo nodig een scheut warme melk erdoor.

Een vleugje vuur

Maak de puree op het fornuis terwijl het vlees op de BBQ gaart. Houd hem desgewenst kort warm in een afgedekte gietijzeren pan op een milde indirecte zone; roer regelmatig en voorkom aanbranden.

Allergenen · Melk en selderij.



Speculaas-tiramisu

4 PERSONEN / 20 MINUTEN + MINIMAAL 4 UUR KOELEN

Koffie, romige mascarpone en kruidige speculaas in feestelijke laagjes. Zonder rauw ei en zonder alcohol, en heerlijk om vooraf te maken.

DIT HEB JE NODIG

150 g speculaasjes

250 g mascarpone

200 ml koude slagroom

35 g poedersuiker

1 tl vanille-extract

120 ml sterke koffie, afgekoeld

1 tl cacaopoeder

½ tl kaneel

4 dessertglazen van circa 250 ml

ZO MAAK JE HET

1. Roer mascarpone kort los met poedersuiker en vanille. Klop in een andere kom de slagroom tot zachte pieken. Spatel door de mascarpone.

2. Houd één speculaasje apart. Breek de rest passend voor de glazen.

3. Leg een laag speculaas in de glazen en bevochtig met wat koffie. Er mag geen plasje onderin blijven staan. Verdeel de helft van de crème erover.

4. Herhaal met speculaas, koffie en de rest van de crème. Dek af en koel minimaal 4 uur, liefst een nacht.

5. Bestuif vlak voor serveren met cacao en kaneel. Verkruimel het achtergehouden koekje erover.

Vooruitwerken

Maak een dag vooraf en bewaar afgedekt gekoeld. Voeg de droge garnering bij het serveren toe. Gebruik desgewenst cafeïnevrije koffie.

Een vleugje vuur

Serveer naar wens met gegrilde peer: snijd één stevige peer in acht parten, bestrijk met wat olie en gril 1–2 minuten per kant. Serveer naast de koude tiramisu.

Allergenen · Melk en gluten; speculaas kan ei of noten bevatten.



Warme chocoladebrownie met vanille-ijs

4 PERSONEN / 40 MINUTEN + 10 MINUTEN RUST

Een warme, smeuïge brownie met een bol koud vanille-ijs. Vol van chocolade, met een zachte kruim en een stevig gebakken rand.

DIT HEB JE NODIG

100 g pure chocolade (50–70% cacao)

75 g ongezouten boter

90 g fijne suiker

2 middelgrote eieren

45 g bloem

10 g cacaopoeder

Een snuf zout

4 bollen vanille-ijs

Bakvorm van circa 15 × 15 cm

Bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven tot 175 °C en bekleed de vorm met bakpapier.

2. Smelt chocolade en boter in een kom boven een pan zacht kokend water, zonder dat de kom het water raakt. Laat 5 minuten afkoelen.

3. Roer suiker en eieren met een garde door elkaar zonder luchtig te kloppen. Roer de gesmolten chocolade erdoor.

4. Zeef bloem en cacao erboven, voeg zout toe en spatel kort tot alles gemengd is.

5. Schep in de vorm en bak circa 20–25 minuten. De randen zijn stevig en een prikker uit het midden heeft vochtige kruimels, geen vloeibaar beslag. Bak zo nodig enkele minuten langer.

6. Laat 10 minuten rusten. Snijd in vier porties en serveer warm met ieder een bol vanille-ijs.

Vooruitwerken

Bak een dag vooraf, laat afkoelen en bewaar afgedekt gekoeld. Verwarm porties 8–10 minuten op 150 °C. Voeg het ijs pas bij serveren toe.

Een vleugje vuur

Bak in een metalen vorm indirect op circa 175 °C met gesloten deksel. Controleer vanaf 20 minuten. Houd bakpapier binnen de vorm en weg van vlammen.

Allergenen · Melk, ei, gluten en mogelijk soja.



Gekaramelliseerde appel met kaneelcrumble

4 PERSONEN / 35 MINUTEN

Warme appelparten in een zacht karamelsausje met een krokante deken van kaneelkruimels. Eenvoudig, geurig en feestelijk.

DIT HEB JE NODIG

VOOR DE APPELS

4 stevige appels, bijvoorbeeld Elstar

30 g boter

40 g lichtbruine basterdsuiker

1 el citroensap; 2 el water

½ tl kaneel

VOOR DE CRUMBLE

60 g bloem; 40 g havermout

50 g koude boter in blokjes

40 g lichtbruine basterdsuiker

1 tl kaneel; snuf zout

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Wrijf de ingrediënten voor de crumble met je vingertoppen tot grove kruimels.

2. Spreid uit op een bakplaat met bakpapier. Bak 15–20 minuten goudbruin en schep halverwege om. Laat kort afkoelen zodat de kruimels krokant worden.

3. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd iedere appel in acht parten. Meng met citroensap.

4. Smelt de boter in een ruime koekenpan. Bak de appels 5 minuten. Strooi de suiker erbij en bak nog 4–6 minuten tot goudbruin en net zacht. Werk bij een kleine pan in twee porties.

5. Voeg kaneel en voorzichtig het water toe. Laat 1 minuut bruisen en roer tot een sausje. Verdeel over vier schaaltjes. Strooi de crumble er vlak voor serveren op.

Vooruitwerken

Bak de crumble een dag vooraf en bewaar volledig afgekoeld luchtdicht. Bereid de appels vlak voor serveren.

Een vleugje vuur

Bak de crumble indirect op 180 °C in een metalen schaal. Bereid de appels in een gietijzeren pan op matige hitte. Verplaats naar indirecte hitte als de suiker te snel kleurt.

Allergenen · Gluten en melk.



Witte-chocolademousse met frambozensaus

4 PERSONEN / 25 MINUTEN + MINIMAAL 4 UUR KOELEN

Zachte witte-chocolademousse met een frisse rode frambozensaus. Een lichte structuur, een volle smaak en een feestelijke kleurcombinatie.

DIT HEB JE NODIG

150 g witte chocolade, fijngehakt

300 ml slagroom (100 ml + 200 ml)

200 g diepvriesframbozen

20 g suiker

1 tl citroensap

1 el water

40 g verse frambozen, naar wens

4 dessertglazen van circa 200 ml

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm 100 ml slagroom tot net onder het kookpunt. Neem van het vuur, voeg de chocolade toe en laat 2 minuten staan. Roer glad. Verwarm indien nodig nog heel voorzichtig.

2. Laat afkoelen tot lauw en nog vloeibaar. Klop de overige 200 ml koude slagroom tot zachte pieken.

3. Meng eerst een flinke lepel geklopte room door de chocolade. Spatel daarna de rest erdoor. Verdeel over de glazen, dek af en koel minimaal 4 uur.

4. Breng diepvriesframbozen, suiker, citroensap en water aan de kook. Laat 3–5 minuten zacht koken. Druk door een zeef, laat afkoelen en bewaar gekoeld.

5. Schep de koude saus vlak voor serveren op de opgesteven mousse. Garneer naar wens met verse frambozen.

Vooruitwerken

Maak mousse en saus één dag vooraf en bewaar apart, afgedekt in de koelkast. Laat warme saus altijd volledig afkoelen.

Een vleugje vuur

Bereid de frambozensaus in een hittebestendig pannetje op de BBQ en koel volledig af. De mousse zelf wordt koud bereid en geserveerd.

Allergenen · Melk en mogelijk soja.



Meer tijd aan tafel

De dag ervoor

Maak de sukadestoof als die op het menu staat. Bereid tiramisu of mousse en frambozensaus. Ook de two-tone stoofpeertjes, soep, kruidenboter, brownie, crumble en het beenhamglazuur kun je vooraf maken.

Een paar uur vooraf

Zet servies en serveerschalen klaar. Snijd ingrediënten voor de fuettartare en bewaar ze apart gekoeld. Rijg de capresespiesjes, bereid het kruidenkruim en zet afgewogen ingrediënten klaar.

Voor het hoofdgerecht

Begin op tijd met de aardappelroosjes, beenham of geroosterde groenten. Warm een vooraf gemaakte stoof rustig door. Bereid kip en varkenshaas vlak voor het eten en plan de rusttijd mee.

Vlak voor serveren

Meng de tartare, rooster de toast en maak koude voorgerechten op. Voeg droge garnering pas op het laatst toe aan desserts. Schep ijs pas bij het uitserveren op de warme brownie.

Een menu kiezen

Makkelijk vooruit: tomaten-paprikasoep, sukade met wortel en pastinaak, speculaas-tiramisu. Fris en feestelijk: capresespiesjes, Italiaanse kiprolletjes met aardappelroosjes, witte-chocolademousse. Liefhebbers van hartig: fuettartare, beenham met puree, warme brownie.



Kerst aan tafel

SmokeSpiceSaga

Kerstcollectie 2026 · editie 4 · 16 oktober 2026

Twaalf gerechten en vier apart uitgewerkte bijgerechten voor vier personen, met bereidingen voor de keuken en optionele BBQ-varianten. Deze uitgave is beschikbaar als EPUB met aanpasbare tekstgrootte en als A4-PDF voor scherm en print.

Receptverantwoording

De two-tone stoofpeertjes zijn het eigen recept van de maker van SmokeSpiceSaga.

De steak tartare van fuet is een eigen bewerking, geïnspireerd op de fuettartare van Joseba Arguiñano op Hogarmania. Deze versie gebruikt mayonaise in plaats van rauwe eidooier en bevat augurk en bieslook.

Bekijk het inspiratierecept op Hogarmania

Lezen en afdrukken

EPUB: open het bestand in een EPUB-leesapp op Android of in Boeken op iPhone en iPad. Kies zelf tekstgrootte en schermweergave. PDF: lees op je laptop of print op A4, op ware grootte (100%). De receptpagina’s hebben een witte achtergrond met subtiele kerstillustraties.

Beeld: speciaal voor deze uitgave gemaakte digitale kerstillustraties met AI-beeldgeneratie.



Dank je wel

Dank je wel dat SmokeSpiceSaga een plekje aan jouw kersttafel mocht krijgen. Of je nu één gerecht uit dit boek hebt gemaakt of er een heel menu uit hebt samengesteld: we hopen dat je met plezier hebt gekookt en samen hebt genoten.

Een feestelijk diner krijgt betekenis door de mensen die aanschuiven. Door de verhalen die worden gedeeld, de borden die nog eens worden bijgevuld en de tijd die je voor elkaar neemt.

Namens SmokeSpiceSaga wensen we jou en iedereen die je lief is warme, gezellige kerstdagen. Met lekker eten, fijne gesprekken en alle ruimte om samen te zijn.

En voor het nieuwe jaar: gezondheid, geluk en veel mooie momenten aan tafel. Blijf proeven, blijf ontdekken en deel vooral wat je lekker vindt.

Fijne kerstdagen
en een smaakvol nieuwjaar!

Met warme groet,
SmokeSpiceSaga

