



Annette

Janneke

Marjan

Heleen

Lyndsay

Gerrit

Erik Karel

Een kerstborrel bij Janneke Brinkman thuis gaat beslist gepaard met veel gezelligheid en lekkere hapjes. Onze Margriet-columnisten genoten van een sfeervolle middag.

Proost op de feestdagen!

1. Toastjes met zalm, mierikswortelmayonaise & imitatiekaviaar (16 stuks)
Mix 1 el geraspte mierikswortel met 2 el mayonaise, 1 el zure room, 2 tl citroensap en zout en zwarte peper uit de molen naar smaak. Snijd 150 g gerookte zalm in nette rechthoekjes en vouw ze dubbel. Beleg 16 toastjes met kruiden ruim met zalm, schep er ½ theelepel mayonaise op en garneer met ½ theelepel zwarte imitatiekaviaar. Serveer direct, anders loopt de zwarte kleur door!
Bereidingstijd: 15 min.



1



2. Minimatses met prosciutto, mascarpone & vijg (15 stuks)
Meng 3 el honing en 1 el balsamicoazijn door 150 g mascarpone en breng op smaak met zout en peper uit de molen. Beleg 15 minimatses met rauwe ham en schep er 1 theelepel mascarpone op. Snijd 3 verse vijgen elk in 5 plakjes en leg ze op de mascarpone.
Bereidingstijd: 10 min.



2





Janneke Brinkman: "Ik vond het fijn om elkaar in deze kerstsfeer te zien. Het was een feest om samen van gedachten te wisselen over de manier van werken en het bedenken van ideeën. Zeer voor herhaling vatbaar! Ik vind de kerstdagen belangrijk. Het lijkt wel alsof ze steeds betekenisvoller worden. Dat heeft alles te maken met ouder worden en met het feit dat Elco ernstig ziek is geweest. Daardoor realiseer je je dat samen zijn niet vanzelfsprekend is. De kinderen zijn het huis uit, maar met kerst zijn we allemaal samen. Ik verheug mij er echt op."



Annette

'Met kerst kun je de tijd voor elkaar inhalen, die je hebt gemist'



Annette Heffels: "Kerstmis is verbonden met traditie. Vroeger was er de boom, die we samen optuigden, en de kersttafel, die uitbundig werd versierd. Ook de kerststal kwam tevoorschijn. En we gingen naar de kerk. Met Kerstmis kun je tijd met elkaar inhalen. Dit jaar wordt wel anders, omdat onze dochter Amber op Curaçao zit en Sophie in Colombia. Dus vieren wij kerst alleen met onze zoon Christopher en dat stemt weemoedig. Wel zullen we veel tijd besteden aan de versiering van ons huis. Han wil overdaad, terwijl ik het rustiger wil houden. Het is een jaarlijks terugkerend schijngevecht."



3

3. Gerookte heilbotrosjes met aardbeidendressing (16 stuks)

Pureer voor de dressing **100 g aardbeien**, **2-3 tl suiker**, **2 el framboenzijn** en **2 dl olijfolie**. Breng op smaak met **zwarte peper**, **zout** en eventueel wat **suiker**. Schenk de helft van de dressing over in een melkkannetje*. Rol van **300 g gerookte heilbotrosjes**, door de plakjes in de lengte doormidden te vouwen en op te rollen met de vouw naar boven. Zet het einde vast met een prikker. Druppel in elk hart wat dressing. Maal voor het serveren nog wat peper over het bord en garneer met de partjes aardbei.
* Bewaar de rest van de dressing in een jampotje in de koelkast: heerlijk voor over een salade met kaas, noten en eventueel fruit.
Bereidingstijd : 15 min.

De overige recepten staan op de volgende pagina.



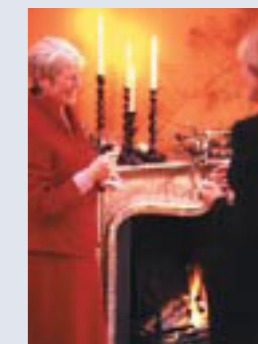
5



4



Lyndsay Bekouw: "Ik heb een Engelse moeder en daarom was uitvoerig kerst vieren traditie bij ons thuis. Het hele huis werd versierd en mijn moeder kookte uitgebreid. Ik vind Kerstmis nog steeds leuk. Je doet meer moeite voor elkaar en dat begint al met extra aandacht besteden aan je kleding. Met het cadeauritueel heb ik ook wel iets, alleen al omdat je op heel persoonlijk met een ander bezig bent. Dit jaar vier ik kerst met mijn dochter Sjorsje, mijn ouders, broer en zus. Op kerstavond gaan we naar de Engelse kerk in Amsterdam en daarna gaan we naar café Hoppe."



Heleen Stekelenburg: "Ik heb meer met de aanloopperiode voor kerst, dan met de kerstdagen zelf. Dat had ik al in mijn jeugd. Ik vond het geweldig als mijn vader de kist met versiersels van zolder haalde. Om onverklaarbare redenen lag ook oma's kunstgebit in de kist. Zéér fascinerend voor een kind! Johan had door zijn functie zoveel diners, dat hij altijd zei: 'Laten we niet te ingewikkeld doen.' Vorig jaar was mijn eerste kerst zonder hem. Mijn zus kwam en de burens, die zelf weggingen, brachten hun hond bij me, dus dan móet je er wel uit. Dit jaar komen in ieder geval mijn zus en vrienden uit Tilburg borrelen."





Gerrit de Jager: "Wij waren thuis niet religieus en daarom betekende Kerstmis niet zo heel veel. Wel was er een boom, tegen een uur of vijf 's middags werd er geborreld en daaraan gingen we eten. Vooral de keer dat we net nieuwe, heel licht gekleurde vloerbedekking hadden, staat me nog goed bij. Mijn moeder had de kerstboom water gegeven, maar had niet door dat het rode crêpepapier begon af te geven. Langzaam maar zeker tekende zich een enorme rode vlek af in de vloerbedekking. De afgelopen jaren hebben Marijke en ik kerst vrij uitgebreid met vrienden gevierd. Erg gezellig, maar dit jaar doen we het anders: we hebben een huis gehuurd in Zuid-Frankrijk. Ik ben benieuwd hoe dat bevalt."



Marijke:

'Lekker samen, boek bij de hand, sokken aan, en kaarsjes in de boom'



Karien van Gennip: "Dit jaar vieren we Kerstmis voor het eerst met ons dochtertje Cato. Eerste kerstdag gaan we naar mijn ouders, de tweede naar de schoonouders en derde kerstdag brengen we door met vrienden. Als puber vond ik kerst een verplichting, maar nu niet meer. Het religieuze aspect is belangrijk: we gaan naar de nachtmis en lezen beschouwingen voor aan tafel. Cadeautjes kopen we niet, dat hoort bij Sinterklaas. Onze nieuwe videocamera zal goed van pas komen."

4. Hartige taartblokjes (± 15 stuks)

Verwarm de oven voor op 175°C. Laat **7 plakjes deeg voor hartige taart** ontdooien op een koele ondergrond en vet een platte taartvorm van 24 cm ø in. Leg de deegplakjes op elkaar op een met **bloem** bestoven werkvlak, steeds een kwartslag gedraaid. Rol het deeg uit tot een ronde lap en bekleed de vorm ermee. Snijd het teveel af en prik de bodem hier en daar in. Snijd **2 rode uien** in ringen en **200 g ontbijt spek in reepjes**. Bak het spek met de blaadjes van **1 klein takje rozemarijn** uit en fruit de uien in het bakvet. Klop **4 eieren** los met **2 dl slagroom**, **100 g geraspte oude kaas** en **zout en peper** uit de molen. Schep het spek-uimengsel in de vorm en schenk het eimengsel erover. Bak de taart

in ± 35 min. goudbruin en gaar. Laat 10 min. afkoelen en snijd de taart in blokjes. Leg ze op een schaal en versier deze met takjes rozemarijn. Kan warm of koud geserveerd worden.
Bereidingstijd: 1 uur incl. oventijd.

5. Bruschetta met gerookte kalkoen & gekarameliseerde sjalot (15 stuks)

Halveer **150 g kleine sjalotten** en bak ze in **30 g boter** of **margarine** op laag vuur met **1 fijngehakt takje tijm** en **1 laurierblad**. Blus ze, als ze glazig worden, af met **2 el balsamicoazijn**. Strooi er **3 el poedersuiker** over en laat nog iets inkoken. Breng op smaak met **zout** en **zwarte peper** uit de molen. Laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 180°C. Steek uit **5 sneetjes licht Duits roggebrood** rondjes van 5 cm ø. Schep ½ dl

olijfolie om met **1 teen geperste knoflook**, **zout** en **peper** en laat 15 min. trekken. Bestrijk de broodrondjes dun met de olie en bak ze in 10 min. in de oven knapperig en goudbruin. Laat afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte trommel. Bewaar de rest van de olie in de koelkast. Snijd ½ **gerookte kalkoenfilet** in dunne flinters. Beleg de bruschetta's ermee en leg op elk **1 theelepeltje gekarameliseerde ui**. Bestrooi met fijngesneden **peterselie**.
Bereidingstijd: 40 min. incl. oventijd.

6. Kerstspiesjes (± 18 stuks)

Verwarm de (hete lucht)oven voor op 50°C. Halveer **12 kerstomaatjes**. Schep om met ½ dl **olijfolie**, **1 teen geperste knoflook**, **1 el gedroogde oregano** en peper en zout uit de molen. Zet het meng-

sel in een ovenvaste schaal ± 3 uur in de oven, zodat de tomaatjes half gedroogd zijn (er moet nog 'sap' in zitten). Laat afkoelen*. Halveer **12 mozzarellaballetjes (piccolini)**. Rijg aan prikkers afwisselend de kerstomaatjes, **kleine blaadjes basilicum** en de mozzarellaballetjes.
Bereidingstijd: 15 min. + 3 uur oventijd
* Dit kunt u een dag van tevoren al doen.

7. Warme champignonhoedjes met 2 soorten kaas (25 stuks)

Verwarm de grill voor op 180°C. Maak een mengsel van **150 g Taleggio** in piepkleine dobbelsteentjes, ½ dl **crème fraîche**, **2 eieren**, **50 g geraspte Parmezaanse kaas**, **1 el gedroogde tijm** en **peper** en **zout** uit de

molen. Veeg **25 champignons** van gelijke grootte schoon en verwijder voorzichtig de steeltjes. Vul de hoedjes met het kaasmengsel, strooi er nog **50 g geraspte Parmezaanse kaas** over en leg ze op een ingevette bakplaat. Schuif ze 15 min. onder de grill en bestrooi daarna met fijngesneden **peterselie**. Meteen serveren.
Bereidingstijd: 30 min.

8. Stokbroodtoast met wildcrème & cranberrycompote (± 16 stuks)

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd **1 klein afbakstokbroodje** in dunne plakjes. Roer **1 dl olijfolie** om met **1 teen geperste knoflook** en **flink zout en peper**. Zet 1 min. in de magnetron op ± 750 Watt. Bestrijk het brood aan beide kanten dun met de olie en bak het in ± 7 min. goudbruin. Laat af-

koelen en bewaar in een luchtdichte trommel. Bewaar de rest van de olie in de koelkast. Rasp voor de cranberrycompote **2 eetlepels rasp van ½ sinaasappel** en pers de helft van de sinaasappel uit. Giet er zoveel water bij dat er ± ½ dl vloeistof ontstaat en breng dat aan de kook met **75 g cranberry's**, **75 g suiker** en de sinaasappelrasp. Laat ± 10 min. zachtjes koken. Pureer **200 g fijne wildpaté** met **2 el crème fraîche** en **3 el cognac**. Spuit of schep toefjes crème op de toastjes en garneer met de afgekoelde compote.
Bereidingstijd: 35 min.

productie en styling: esther jostmeijer. fotografie: eric van lokven. tekst: heleen spanjaard. receptuur: janneke brinkman, yvette van boven. bereiding: yvonne jimink. M.m.v.: tuincentrum van der roest, intratuin hilversum, sissy-boy



Marjan Berk: "Het was traditie dat met Kerstmis alle (klein)kinderen bij mij kwamen eten. Nu wisselt dat onder de kinderen. En ik schuif als 'eenzame vrouw' lekker aan. Naar de kerk ga ik niet, wat mij betreft is kerst echt een familiefeest. Lekker samen, sokken aan, boek bij de hand en echte kaarsjes in de boom. Wél met een emmer zand en een natte lap ernaast, voor het geval dat. Weet je wat ik echt niet begrijp? Dat mensen een kerstboom met kluit kopen, om die vervolgens na de feestdagen bij de vuilnis te zetten. Doodzonde. Bij mijn huis in Overijssel staat een kerstboom die ik in 1968 heb geplant. En op mijn balkon in Amsterdam hebben twee overgebleven kerstbomen asiel gekregen."



Erik Karel de Vries: "Kerst 1995 staat me nog helder voor de geest. Alles was zo glad dat ik bij vrienden moest blijven slapen, die ter decoratie hooi bij de kerstboom hadden gelegd. Omdat ik astmatische bronchitis heb, werd ik 's nachts zo benauwd dat ik heb getwijfeld of ik de ochtend wel zou halen. Maar verder was Kerstmis altijd leuk. Eerste kerstdag vieren we met vrienden en tweede kerstdag is voor onszelf. We zijn net verhuisd en daardoor wordt kerst dit jaar extra speciaal."