



# *Kerstmenu Herenboeren de Groote Heide*



## **Inhoud**

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Voorgerechten .....</b>                                | <b>2</b>  |
| <b>Ribollita (Palmkool soep) .....</b>                    | <b>2</b>  |
| <b>Bietensoep met wortel .....</b>                        | <b>3</b>  |
| <b>Amuses.....</b>                                        | <b>4</b>  |
| <b>Koolrabi dumplings.....</b>                            | <b>4</b>  |
| <b>Torentje van geroosterde pompoen .....</b>             | <b>5</b>  |
| <b>en wortel.....</b>                                     | <b>5</b>  |
| <b>Hoofdgerechten.....</b>                                | <b>6</b>  |
| <b>Coq au vin.....</b>                                    | <b>6</b>  |
| <b>Gevulde pompoentjes (vegetarisch) .....</b>            | <b>7</b>  |
| <b>Rösti.....</b>                                         | <b>8</b>  |
| <b>Pommes Duchesses .....</b>                             | <b>8</b>  |
| <b>Bloemkoolbom uit de oven .....</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>Quinoa boerenkoolsalade .....</b>                      | <b>10</b> |
| <b>Spitskool uit de oven met boerenkooldressing .....</b> | <b>11</b> |
| <b>Labneh met geroosterde groenten.....</b>               | <b>12</b> |
| <b>Nagerechten.....</b>                                   | <b>14</b> |
| <b>Chocoladecake met bieten .....</b>                     | <b>14</b> |
| <b>Gingerbread Koekjes.....</b>                           | <b>15</b> |



# Voorgerechten

## Ribollita (Palmkool soep)

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

2 uien  
2 tenen knoflook  
250 g wortel  
1 prei  
3 stengels groenselderij  
1 el Italiaanse kruiden  
1 tl gerookt paprikapoeder  
250 g palmkool (boerenkool kan ook)  
2 blikken gehakte tomaten  
3 bouillonblokjes  
1 pot witte bonen  
1 pot zwarte bonen  
peterselie om mee te garneren

Pel de uien en knoflooktenen en snij ze klein. Snij de wortel, prei en selderij in stukken. Fruit de uien met de knoflook glazig en voeg daarna de gehakte groente, Italiaanse kruiden en paprikapoeder toe en laat bakken. Als de groente beetgaar is voeg je de kool, tomatenstukjes, 750 ml kokend water en de bouillonblokjes toe. Laat alles even sudderen en voeg eventueel nog wat water toe. Spoel de bonen af in een vergiet, voeg ze toe aan de soep en warm alles nog even door. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Serveer met gehakte peterselie erop.

Kerstmenu Herenboeren 2025 (Recept door: Veerle)



# Bietensoep met wortel

Ingrediënten voor 4 personen

4 eetlepels zonnebloemolie  
1 teentje knoflook (fijnggehakt)  
1 verse gember (fijnggehakt, geschild, ca. 2 cm)  
1 stengel bleekselderij (fijnggehakt)  
1 middelgrote winterwortel (geschraapt, in blokjes)  
500 gram gekookte bieten (geschild, in blokjes)  
1 theelepel korianderpoeder (ketoembar)  
1 theelepel komijnpoeder (djinten)  
750 ml. Groentebouillon  
100 milliliter kokosmelk  
0.5 citroen (rasp en sap)  
2 lente-/bosuitjes (in dunne ringen)



## Bereidingswijze

Verhit de olie in een grote soeppan en bak hierin de knoflook, gember, bleekselderij, wortelen bieten circa 5 minuten. Voeg de koriander en komijn toe en bak even mee. Schenk de groentebouillon in de pan, breng aan de kook en laat de soep circa 20 minuten zachtjes koken. Giet de kokosmelk erbij en pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep en breng op smaak met het citroensap, zout en peper. Schenk de soep in kommen en bestrooi met de bosui en de citroenrasp.



Kerstmenu Herenboeren 2025 (Recept van Veerle)

# Amuses

## Koolrabi dumplings

Ingelegde koolrabi (met kaviaar en gerookte yoghurt)

Tussengerecht/ Amuse (6-8 personen)

### Ingelegde koolrabi

200 ml rijstazijn

100 gr. Suiker

1 koolrabi, geschild, in flinterdunne plakjes geschaafd op de mandoline

### Gerookte yoghurt:

200 gram dikke yoghurt

(nep) kaviaar

Evt. zoutvlokken

### Bereidingswijze:

1. Verwarm de rijstazijn met 200 ml water, de suiker en 1 tl zout. Schenk over de koolrabi en laat minstens 2 uur trekken.
2. Rook de yoghurt in een bakje in een wok met rookmot en een rooster. Dek af met folie en zet op matig vuur. Rook +- 5 min. Of gebruik rookaroma dat je door de yoghurt heen roert. Men druppel voor druppel door de yoghurt en proef, de smaak kan sterk zijn.
3. Schep op elk koolrabiplakje een lepel gerookte yoghurt en vouw in drieën als een soort dumpling.
4. Schep een kleine quenelle (nep)kaviaar erbovenop. Bestrooi, als je nepkaviaar gebruikt, evt. met wat zoutvlokken.

Kerstmenu Herenboeren 2025 (Recept van Annemarie)



# Torentje van geroosterde pompoen en wortel

Amuse, 4 personen

## Ingrediënten:

8 schijven pompoen (ik gebruikte flespompoen)

Halve winterwortel (8 schijfjes van snijden)

Kruidenkaas (kan ook de vegan variant)

4 blaadjes veldsla als garnering

## Bereidingswijze:

De pompoen schijven even 5 minuten voorkoken in de pan.

Winterwortel in schijfjes snijden. (Ik gebruikte een redelijk dikke wortel.)

Na het voorkoken de pompoen schijfjes en de wortel schijfjes besprenkelen met wat olie, peper en zout en dan in de oven roosteren voor ongeveer 20 minuten.

## Torentje opbouwen.

Begin met een schijf pompoen onderop, deze smeer je in met kruidenkaas, vervolgens een schijfje wortel, kruidenkaas, pompoen, kruidenkaas, wortel, kruidenkaas.

Hierna top je het torentje af met een blaadje veldsla.

Serveren op een gebaksbordje en voila!

Kerstmenu Herenboeren 2025 (Recept door Esther)



# Hoofdgerechten

## Coq au vin

### Ingrediënten:

- 150 gr. gerookte spekblokjes
- Haantje van ruim een kilo / Of een kip van de boerderij (dan is de bereidingstijd wel langer !)
- Zout en peper
- 2 sjalotten
- 1 grote wortel, in kleine blokjes gesneden
- ¼ knolselderij in kleine blokjes
- 2 tenen knoflook
- Scheut cognac
- 1 fles rode wijn
- 3 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 40 gr. boter
- 400 gr. kleine champignons-

### Bereidingswijze:

- Bak de spekjes in boter en zet ze apart
- Snij ondertussen de haan of de kip in delen
- Kruid de haan/ kip delen met zout en peper en bak ze in het vet van de spekjes, zet apart
- Fruit de uien tot ze glazig zien en doe de knoflook en de overige groenten erbij
- Doe de kipdelen en de spekjes erbij en bak alles nog even aan
- Aflussen met een glas cognac, de aanbaksels losroeren
- Voeg de wijn toe, en de laurier en de tijm
- Laat het geheel op een laag vuur sudderen,  
Voor een jong haantje is dat ongeveer 45 minuten tot een uur,  
Voor een kip van onze boerderij is dat een uurtje of 2,  
tot het vlees makkelijk van het bot loskomt
- Haal de kipdelen uit de saus, voeg de champignons toe,  
en laat de saus een beetje inkoken
- De kipdelen weer in de saus opwarmen
- Lekker met Brood/ pasta, aardappelen.....



---

Kerstmenu Herenboeren 2025 (recept van: Dineke)

## Gevulde pompoentjes (vegetarisch)



---

Aantal personen: 4

Ingrediënten

- 4 minipompoenen of 1 grote pompoen
- 100 gram gemengde paddestoelen of champignons  
(dat kunnen ook gedroogde paddestoelen zijn die je eerst een kwartiertje hebt geweekt)
- 100 gram gorgonzola of andere pittige kaas
- 1 kleine ui, gesnipperd (prei kan ook)
- 1 teen knoflook, fijngehakt (meer mag ook)
- Peper
- Zout (alleen als het echt nodig is)



---

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 graden

Snijd de kapjes van de pompoenen en bewaar ze

Hol de pompoenen met een lepel uit

Zet de pompoenen met deksel in een ovenschaal en giet een bodempje water in de schaal

Dek af met aluminiumfolie

Zet 30 minuten in de oven

Fruit de ui/prei en knoflook in een beetje olie glazig

Leg ze in een kom

Hak de paddestoelen fijn en voeg toe aan de ui en knoflook

Verkruimel de gorgonzola boven de kom. (Als dit mengsel te 'nat' is, doe er dan wat stukjes verkruimeld oud, of geroosterd brood doorheen)

Mix alles samen tot een grof mengsel

Voeg zout en peper naar smaak toe, maar proef eerst of de kaas al voldoende zout is!

Haal de pompoenen uit de oven en vul ze met het mengsel en zet het deksel er weer op

Zet dan zonder de aluminiumfolie weer terug in de oven

Bak nog 20 minuten.

Serveer op een bordje met een garnering van veldsla besprenkeld met olijfolie en wat salsamicoazijn en eventueel wat geroosterde pompoenpitten.



---

Kerstmenu Herenboeren 2025

(recept van: Hanneke)



## Rösti

Aardappelen goed schrobben of wassen

Aardappels Raspen

Kort koken of liefst stomen (dan valt het minder uit elkaar met afgieten)

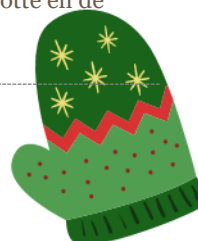
Beetje zout/peper/kruiden naar keuze eroverheen (gerookte paprika/nootmuskaat/rozemarijn/tijm zijn bijvoorbeeld opties)

Als je een hamburger pers hebt kun je die gebruiken om rondjes te maken

Invriezen Los op bakblik dat in de vriezer past

In de pan met wat roomboter of oven/airfryer met wat olie bakken tot goud krokant.

Bak de rösti ongeveer 20-30 minuten in de oven/airfryer. (afhankelijk van de grootte en de oven/airfryer)



Kerstmenu Herenboeren 2025

(Recept van: Tamara)

## Pommes Duchesses

Aardappelen schillen

Koken

Met klont boter stampen met wat zout/peper/nootmuskaat of andere kruiden die je lekker vindt (zie Rösti)

In een spuitzak (niet te vol!) en rondjes spuiten op bakpapier op een blik dat in de vriezer past.

Invriezen en als ze hard zijn kun je ze in een zak doen.

In oven of airfryer met wat olie erover gespoten bakken.

Bak de pommes duchesses ongeveer 20-30 minuten in de oven/airfryer. (afhankelijk van de grootte en de oven/airfryer)



Kerstmenu Herenboeren 2025 (recept van: Tamara)



# Bloemkoolbom uit de oven

Gerecht voor 2-3 personen

## Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 2 rode puntpaprika's, in stukjes
- 1 grote ui, in stukjes
- 15 gr. Verse peterselie, fijngesneden
- 500 gr. Gehakt
- 100 gr. Kwark
- 2 eieren
- 1 el mosterd
- 1 tl karwijzaadpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl oregano
- Peper en zout
- 200 gram ontbijtspek, in plakken

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Maak de bloemkool schoon, maar laat hem heel.

Zet in de stronk met een mes een kruis, zodat hij beter gaart.

Kook de bloemkool 10 minuten in een pan met water.

Haal de bloemkool eruit, en laat hem goed uitlekken.

Leg de bloemkool in een ovenschaal en laat even afkoelen.

Meng ondertussen alle overige ingrediënten (behalve het spek) in een grote kom.

Bekleed de bloemkool met dit mengsel,

en druk alles goed aan zodat de hele bloemkool volledig bedekt is.

Bekleed hem daarna met reepjes spek.

Begin onderaan met 2 lagen, en maak dan dakpansgewijs de rest dicht totdat je geen gehakt meer ziet.

Zet de schotel 60 minuten in de oven tot het spek knapperig glanst.

Snij er voorzichtig mooie puntjes van om de bloemkoolbom te serveren.



# Quinoa boerenkoolsalade

Ingrediënten voor 2 personen

100 gram quinoa  
3 flinke handen fijngesneden boerenkool  
1 klein blikje zwarte bonen (ongeveer 200 gram)  
1 handje pijnboompitten  
1 halve biologische sinaasappel  
olijfolie,  
peper en zout

Bereidingswijze:

(voor optionele toevoeging)  
3 rode bieten en za'atar kruiden  
zongedroogde tomaat klein potje  
+ 50 gram walnoten of 250 gram champignons  
1 sinaasappel)

Ga je voor optionele toevoeging, snij dan de bieten in kleine stukken en meng ze met olijfolie, za'atar kruiden en wat zout. Zij gaan de oven in voor +/- 45 minuten. Roer tussendoor ze 2x om ze gelijk te garen.

Spoel de quinoa goed af, is nodig om stofje te verwijderen wat je darmen niet fijn vinden. Kook de quinoa volgens de verpakking (tussen 10-15 minuten meestal) Verwarm wat olijfolie in een koekenpan en bak de boerenkool drie minuten aan. Voeg dan de bonen toe en bak twee minuten mee. Voeg tenslotte de pijnboompitten toe en bak een minuut mee.

Giet de quinoa af en roer het boerenkoolmengsel erdoor.

Breng op smaak met peper en zout.

Was de halve sinaasappel en rasp de schil door het mengsel.

Pers 'm vervolgens uit en meng het sap in een bakje met drie eetlepels extra vierge olijfolie, een snuf peper en een snuf zout. Da's je dressing.

Gebruik je de tomaatjes en walnoten, snij deze en garneer daarmee de salade, bij champignons kort bakken in beetje tamari, peper en zout, De sinaasappel snijden en puur toevoegen of kort bakken met beetje kardemom.

Kerstmenu Herenboeren 2025 (Recept van Veerle)



# Spitskool uit de oven met boerenkooldressing

Ingrediënten voor 4 personen

1 Spitskool  
rozemarijn en tijm (vers of gedroogd)  
olijfolie  
peper en zout

## Voor boerenkool dressing

100 gram verse boerenkool gesneden  
60 gram hazelnoten (of andere noten, zonnebloempitten)  
60 gram pecorino kaas, grof gehakt of geraspt  
1 teentje knoflooksap van 1/2 citroen

## Bereiding Spitskool uit de oven

Haal buitenste blad van de kool en snij hem in parten.

Kan in 4, 6 of 8 parten, afhankelijk van de grootte van de kool.

Maak een dressing van olijfolie, zout, peper en rozemarijn en tijm en verdeel dit over de parten.

Zelf beetje hoeveelheden inschatten.

Smeer de parten hiermee in en bak ze in de oven voor 10 minuten.

Hou ze in de gaten, zodat de randen niet verbranden.

## Boerenkooldressing:

Blancheer de boerenkool 3 minuten in ruim kokend water.

Giet af en spoel met koud water na en knijp het water eruit.

Rooster ondertussen de hazelnoten in een koekenpan met een tl. olijfolie tot ze gaan geuren (duurt een paar minuten) laat ze afkoelen in een bakje.

Schenk 200 ml. olijfolie in een hoge beker (als je staafmixer gebruikt) of keukenmachine.

Voeg de boerenkool, kaas, knoflook, hazelnoten, citroensap en een snuf zwarte peper toe en maal dit tot een pesto.

Zout toevoegen is niet nodig, omdat kaas al vrij zout is.

Wil je meer een dressing dan pesto, voeg dan beetje water toe.

In een gesteriliseerde pot met laagje olie erop, is week houdbaar in koelkast.

Kerstmenu Herenboeren 2025 (Recept door Veerle)



# Labneh met geroosterde groenten

Wat heb je nodig? (4-8 personen)

Huisgemaakte labneh:

- 🥄 1 l Griekse biologische yoghurt (10 % vet)
- 🥄 2 tl zout

## Bereidingswijze:

Meng de Griekse yoghurt en het zout.

Laat een vergiet met handvaten rusten boven een diepe kom en leg hier een schone theedoek of kaasdoek in.

Schep de yoghurt in de doek en wikkel deze dicht.

Laat dit minstens een uur uitlekken. Gooi het water weg.

Gebakken rode ui:

- 🥄 3 rode uien, in halve ringen
- 🥄 1 el olijfolie
- 🥄 1 el roomboter
- 🥄 1 el rode wijnazijn
- 🥄 snuf zout

## Bereidingswijze:

Verhit de olijfolie in een pan en bak de ui hier 2-3 minuten in. Doe een el roomboter bij de ui en dek de pan af met een deksel. Laat dit 30-45 minuten zachtjes garen en roer om de paar minuten even goed door. Voeg op het eind de rode wijnazijn toe en bak dit nog even 2 minuten mee op hoog vuur. Breng op smaak met zout.

Geroosterde groenten:

- 🥄 1 bos bospeen
- 🥄 1 biologische oranje pompoen
- 🥄 4 el olijfolie
- 🥄 4 el maple syrup
- 🥄 1 el knoflookpoeder
- 🥄 1 el gerookte paprikapoeder
- 🥄 1/2 tl zout

## Bereidingswijze:

Verwijder het wortelloof (groen) van de bospeen en was ze goed.

Doe de peen in een diepe pan en breng dit aan de kook.

Kook de wortelen 8 minuten.

Giet de peen af. Ze hoeven nog niet bijtgaar te zijn.

Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden.

Verwijder de pitten uit de pompoen en snijd deze in grove stukken.

Verdeel de pompoen en bospeen over een met bakpapier beklede bakplaat.

Verdeel de olijfolie, maple syrup, knoflookpoeder, paprikapoeder en zout over de groenten.

Masseer alles even goed in met je handen.

Gebruik wat zilverfolie en dek hier de groenten mee af.

Rooster de groenten eerst 20 minuten met de zilverfolie.

Verwijder hierna de zilverfolie en rooster nog 20-25 minuten zonder folie.



Gebakken tijm hazelnoten:

🥄 100 g ongebrande hazelnoten

🥄 1 tl gedroogde tijm

🥄 1 el roomboter

**Bereidingswijze:**

Verhit een koekenpan op het vuur. Hak de hazelnoten grof en doe ze in de pan.

Rooster ze ongeveer 5 minuten tot ze beginnen te geuren en goud kleuren.

Voeg nu de tijm en roomboter bij en zet het vuur iets lager.

Bak de hazelnoten tot ze goudbruin zijn en laat ze hierna afkoelen op een bord.

Verder:

🥄 75 g rucola

🥄 75 g feta

Bouw het gerecht op een bord laag voor laag op:

Begin met de labneh, rucola, geroosterde groenten, gebakken rode ui, verkrumelde feta en gebakken hazelnoten.

Kerstmenu Herenboeren (Recept via Annemarie)



# Nagerechten

## Chocoladecake met bieten

### Ingrediënten:

250 g rauwe rode bieten (andere bieten kunnen ook)  
200 g pure 70% of 80% cacao  
60 ml sterke koffie, warm  
200 g boter, op kamertemperatuur, in blokjes  
135 g bloem  
3 eetlepels ongezoete cacaopoeder  
1 1/4 theelepel bakpoeder  
5 grote eieren, gesplitst, op kamertemperatuur  
snufje zout  
200 g fijne kristalsuiker

### Bereidingswijze:

Kook de bieten in gezouten water tot ze gaar zijn als je er met een mes in prikt, ongeveer 45 minuten. Giet af en spoel ze af met koud water. Als de bieten voldoende zijn afgekoeld, schil je ze, snijd je ze in stukken en maal je ze in een keukenmachine tot een grove, maar toch samenhangende puree. (Heb je geen keukenmachine? Gebruik dan een kaasrasp.)

Smelt de chocolade in een grote kom boven een pan met zachtjes kokend water, zo min mogelijk roerend. Zodra de chocolade bijna helemaal gesmolten is, zet je het vuur uit (maar laat je de kom boven het warme water staan), giet je de warme koffie erbij en roer je even. Voeg vervolgens de boter toe. Druk de stukjes boter in de chocolade en laat ze zacht worden zonder te roeren.

Zeef de bloem, cacaopoeder en bakpoeder in een aparte kom.

Haal de kom met chocolade van het vuur en roer tot de boter gesmolten is. Laat een paar minuten afkoelen, roer dan de eidooiers los en roer ze snel door het gesmolten chocolademengsel. Spatel de bieten erdoor. Klop de eiwitten stijf in een standmixer of met de hand. Spatel de suiker geleidelijk door de opgeklopte eiwitten en spatel dit vervolgens door het gesmolten chocolademengsel. Pas op dat je niet te veel mengt.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter een springvorm van 20 of 20 cm en bekleed de bodem met bakpapier (zelf gebruik ik olie en geen bakpapier)

Spatel de bloem en cacaopoeder door de gesmolten massa.

Schep het beslag in de voorbereide bakvorm en verlaag de oventemperatuur naar 160 °C.

Bak de cake 40 minuten, of tot de randen net gaar zijn, maar het midden nog een beetje wiebelig is. Bak de cake niet te lang.

Laat de cake volledig afkoelen en haal hem dan uit de vorm.

### Opmerkingen

Serveren en bewaren: Deze cake smaakt het lekkerst op de tweede dag.



# Gingerbread Koekjes

Vorbereiding: 10 minuten (+ minimaal 4 uur tot een nacht deeg in koelkast)

Porties: Voor ongeveer 50 koekjes

## Ingrediënten:

- 225 gram ongezouten roomboter (kan ook vegan)
- 160 gram donkerbruine basterdsuiker
- 160 gram stroop (pannekoekenstroop)
- 1 ei (middel)
- 500 gram bloem (ik gebruikte 250 gram tarwe bloem en 250 gram Herenboeren meel.
- 3 el gingerbread kruiden (deze kan je ook zelf gemakkelijk maken door 2 el gember, 2 el kaneel, 1 el nootmuskaat, 1 el kruidnagel te mengen)
- Snuf zout

Decoratie (optioneel)

- Royal icing (kleur naar keuze)
- Glazuur van poedersuiker en water.

## Instructies

1. Meng de boter, suiker en stroop tot een romig mengsel.  
Voeg het ei toe en roer goed tot alles is opgenomen.
2. Meng de bloem (Herenboeren meel eerst zeven), gingerbread kruiden en zout alvast in een andere kom door elkaar.  
Dit voeg je in delen toe aan het andere mengsel.
3. Dit deeg blijft door de stroop redelijk plakkerig.  
Verdeel het deeg in 2 delen, maak hier plakken van en pak deze in met folie.  
Als plak koelt het deeg sneller af in de koelkast waardoor je eerder verder kunt gaan.  
Laat het deeg minimaal vier uur rusten voordat je de koekjes uit gaat steken.  
(Beste om het een nacht in de koelkast te laten.)
4. Rol het deeg uit op bloem tot een dikte van max. 5 mm,  
steek je koekjes uit en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak deze koekjes in ongeveer 16 minuten op 160 graden.  
(boven- en onderwarmte). Laat de koekjes afkoelen voordat je ze versiert.

## Bewaartips:

De koekjes kun je minstens 3-4 weken in een koektrommel bewaren, in de vriezer wel 3 maanden.

Kerstmenu Herenboeren 2025 (Recept door Esther)

