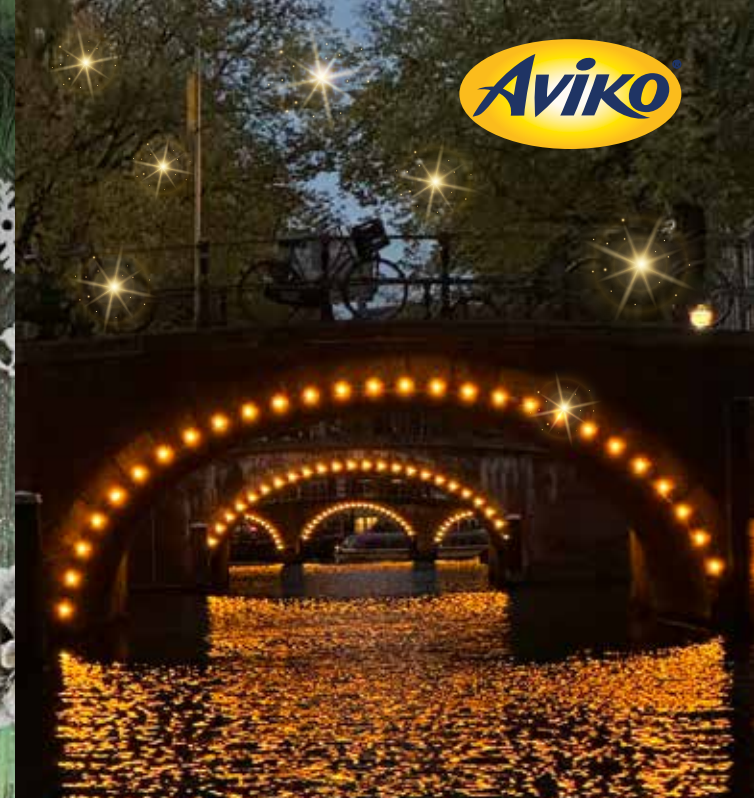




Hallo kookheld, Wat leuk dat je meedoet!

We gaan er samen een mooie avond van maken met veel kookplezier en een heerlijk diner voor vier personen.

Vorbereiding

De gerechten worden stap voor stap bereid dus je kookt live mee. Wat wel even belangrijk is, is dat je voor we beginnen wat voorbereidingen hebt getroffen. Het scheelt straks tijd als je vooraf je kookgerei hebt verzameld en de ingrediënten die je nodig hebt voor het gerecht steeds voor aanvang uit de koelkast haalt.

Zet voordat we beginnen je laptop of computer op een goede plaats in de keuken zodat je goed zicht hebt op je scherm en er niks nat kan worden. Zorg voor voldoende stroom want het zou zonde zijn als je apparaat er halverwege mee stopt.



Wim
Ballien

Vivian
Slingerland

Hoe ziet de avond er precies uit?

- ★ Vanaf 17:45 zetten we de livestream aan dan kun je vast testen of alles werkt.
- ★ We starten om 18:00 uur.
- ★ We stellen iedereen even voor en leggen uit hoe de chatfunctie werkt.
- ★ We doen samen de voorbereidingen voor het voorgerecht.
- ★ Dan gaan we er even tussenuit om van het voorgerecht te genieten.
- ★ Vervolgens beginnen we met het hoofdgerecht.
- ★ We gaan er weer even tussenuit om van het hoofdgerecht te genieten.
- ★ En als laatste maken we samen het dessert.
- ★ Onder het genot van het dessert praten we nog even gezellig na en sluiten we rond 21:00 uur af.

Lukt het niet om in de livestream te komen of om te chatten en je vragen te stellen? We zijn die avond ook per mail bereikbaar om je te helpen info@jouwkookweek.nl

Tot de workshop! Live vanuit jouw en onze keuken.

Het Aviko Kerstkeuken team

Soep van bloemkool met zoete aardappel en ricotta-tijmcroupons

Voorgerecht voor 4 personen

WAT HEB JE NODIG AAN MATERIALEN?

- ★ Snijplank met een goed mes
- ★ Oven of airfryer
- ★ Bakplaat en bakpapier
- ★ Soeppan
- ★ Koekenpan
- ★ Staafmixer
- ★ Maatbeker
- ★ Weegschaal
- ★ Bord of schaal voor de pijnboompitten
- ★ 4 kommen of diepe borden

Het is handig dat je deze materialen vast klaar hebt liggen op het moment dat we de workshop beginnen.

HET RECEPT

Hieronder vind je het recept voor het geval je het fijn vindt om mee te lezen. We maken het hele gerecht samen dus je hoeft niets voor te bereiden.

INGREDIËNTEN:

8 Aviko Rösti Rondjes Naturel
300 gram Aviko Zoete Aardappel Blokjes
2 tenen knoflook
Bloemkool ca. 400 g
2 el olijfolie
1 l water

1 groentebouillontablet
1 el pijnboompitten
100 ml slagroom
1 kleine ricotta ca. 100 g
2 takjes tijm
Peper & zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor tot 220 °C of de airfryer tot 200 °C.

Hak de knoflook fijn. Verdeel de bloemkool in kleine roosjes en de steel in plakjes.

Verhit in een soeppan de olijfolie. Fruit de knoflook 1 minuut. Schep de bloemkool en de zoete aardappelblokjes erdoor.

Voeg 1 liter water en het bouillontablet toe en breng aan de kook. Kook de soep in 10-15 minuten zachtjes gaar.

Bak intussen de röstirondjes in de oven of airfryer in 15-20 minuten goudbruin en gaar.

Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten goudbruin en schud op een bord.

Pureer de soep van het vuur grof zodat de soep nog heerlijke stukjes bloemkool en zoete aardappel bevat.

Voeg de slagroom toe en breng op smaak met zout en peper. Fijner pureren kan ook, de soep wordt dan dikker. Voeg dan naar wens extra water toe en breng nogmaals op smaak met zout en peper.

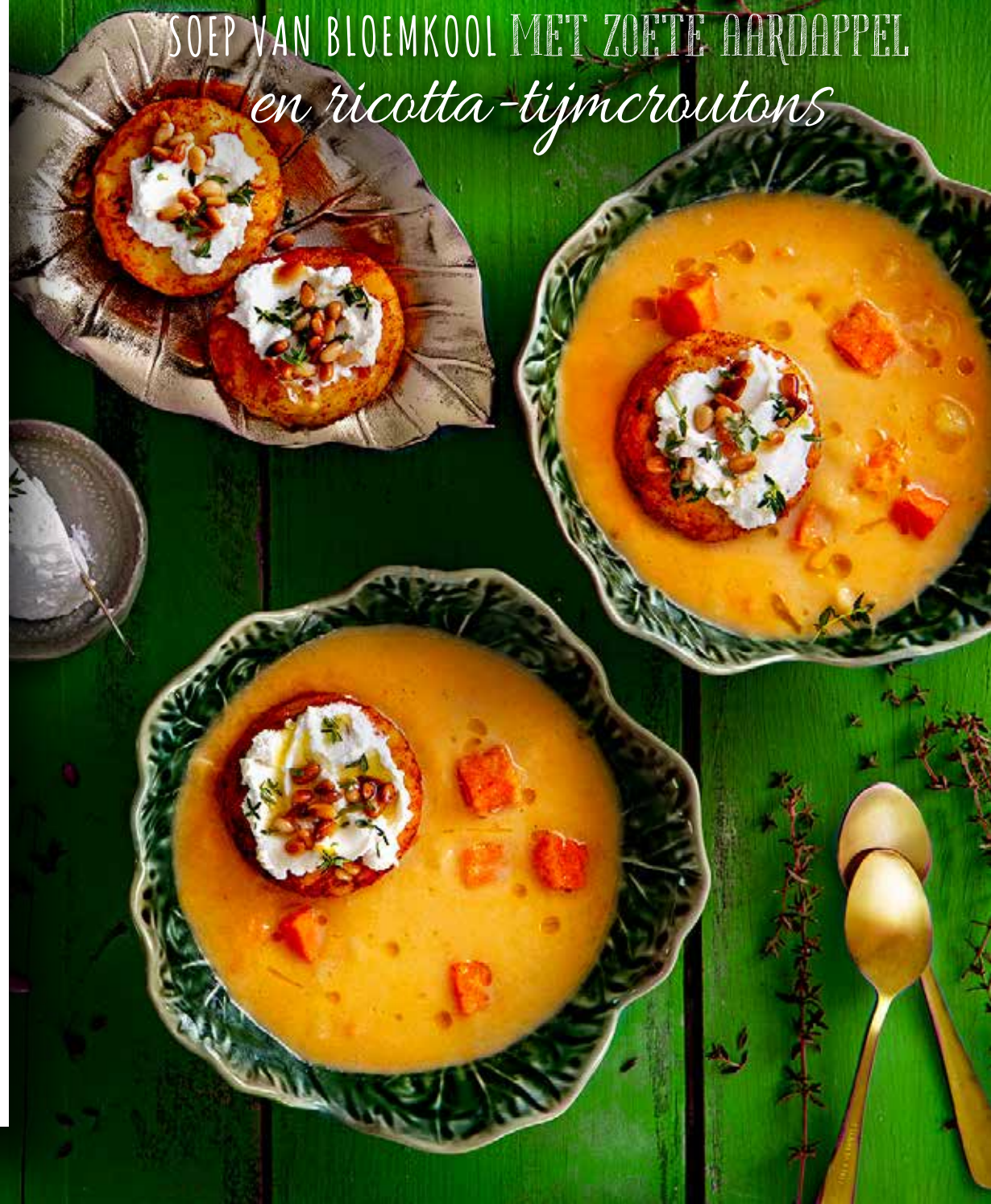
Verdeel de ricotta met de pijnboompitten en de blaadjes van de takjes tijm over de röstirondjes.

Schep de soep in 4 kommen en serveer met de ricotta-tijmcroupons.



Tip. Vervang de ricotta door blauwaderkaas voor een pittige crouton.

SOEP VAN BLOEMKOOL MET ZOETE AARDAPPEL en ricotta-tijmcroupons



Aardappel-groentetaartje met varkensoester

Hoofdgerecht voor 4 personen

WAT HEB JE NODIG AAN MATERIALEN?

- ★ Snijplank en een goed mes
- ★ Weegschaal
- ★ Rasp
- ★ Bakje voor de sinaasappelmayonaise
- ★ Koekenpan
- ★ Kookpan
- ★ Vergiet
- ★ 2 vellen bakpapier
- ★ Kookringen van 8-10 cm of twee lepels voor het maken van quenelles
- ★ Evt. een spuitzak
- ★ Vier mooie borden

HET RECEPT

We maken het hele gerecht samen dus je hoeft niets voor te bereiden.

INGREDIËNTEN:

1 verpakking Aviko Aardappelpuree (750 g) 125 g gerookte spekblokjes
250 g sperziebonen 25 g roomboter
1 sjalot 4 varkensfilets
1 rode paprika 2 el crème fraîche
1 sinaasappel 50 g rucola
2 el mayonaise Peper & zout

BEREIDINGSWIJZE

Maak de sperziebonen schoon en snijd in stukjes van 1 cm. Snipper de sjalot en snijd de paprika in blokjes van ½ cm.

Boen de sinaasappel schoon en rasp 2 eetlepels oranje schil van de vrucht. Meng de sinaasappelpersnippeling door de mayonaise. Laat de sinaasappelmayonaise rusten zodat de smaak kan ontwikkelen (kan ook 1 dag eerder).

Verhit een koekenpan. Bak zonder extra boter of olie de spekblokjes in 4 minuten knapperig uit. Voeg de sjalot en de paprika toe en bak 3 minuten mee.

Kook de sperziebonen in water met zout in 4 minuten beetgaar. Giet ze af, laat goed uitlekken en schep door de gebakken groenten.

Verwarm ondertussen de aardappelpuree 5 minuten op laag vuur.

Smelt in een koekenpan de boter. Dep de varkensoesters droog en bestrooi het vlees met zout en peper. Bak de varkensoesters in 4-5 minuten per kant bruin en vanbinnen rosé of naar wens net gaar. Gebruik je varkensfilets dan is 2-3 minuten per kant voldoende.

Schep de puree door de groenten en verwarm nog 2 minuten. Schep de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Houd de puree onder een deksel warm. Snijd de varkensoesters in dunne plakjes.

Zet een kookring op een (voorverwarmd) bord. Halveer de vellen bakpapier. Vouw de stroken nogmaals dubbel zodat een extra stevige strook ontstaat. Zet het bakpapier tegen de binnenkant van de kookring. Zo kun je een hoger pureetaartje maken.

Verdeel de helft van de puree over de kookringen. Druk de puree iets aan. Verdeel de helft van de rucola erover en schep de rest van de puree in de ringen. Druk nogmaals aan en verwijder dan de ringen en het bakpapier.

Garneer de pureetorens met de rest van de rucola. Leg de plakjes varkensoester erbij. Schep er een dot sinaasappelmayonaise bij (of gebruik een spuitzak).

AARDAPPEL-GROENTETAARTJE MET VARKENSOESTER

 **Vega tip.** Vervang de varkensoester door een portobello. Bak de portobello in 5 minuten bruin en gaar. Snijd de portobello in plakjes. De spekblokjes kun je gewoon weglaten of vervangen door grof gehakte gerookte amandelen of ongezoeten cashewnoten.

 **Tip.** Geen kookring? Maak met twee natte lepels quenelles (ovale balletjes) van de puree. Snijd de groenten voor mooie quenelles iets fijner. De puree serveren in een eenpersoonspannetje staat ook heel feestelijk.



Bûche de Noël met mokkacrème

Nagerecht

WAT HEB JE NODIG AAN MATERIALEN?

- ★ Staafmixer
- ★ Een kom
- ★ Keukenmachine of mixer
- ★ Zeef
- ★ Spatel
- ★ Bakplaat en bakpapier
- ★ Schone theedoek
- ★ Kopje voor de oploskoffie
- ★ Weegschaal
- ★ Een mooie schaal

HET RECEPT

We maken het hele gerecht samen dus je hoeft niets voor te bereiden.

INGREDIËNTEN:

150 g Aviko Zoete Aardappel Blokjes,
ontdooit
3 eieren
125 g suiker
1 zakje vanillesuiker
100 gram bloem
½ tl bakpoeder
¼ tl gemalen kaneel

2 zakjes espresso-oploskoffie (à 1,8 g)
1 eetlepel donkere basterdsuiker
225 g ongezoeten roomboter op
kamertemperatuur
250 g poedersuiker
250 g mascarpone op
kamertemperatuur
Cacaopoeder
Kerstchocolade om te garneren

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Pureer met de staafmixer de zoete aardappelblokjes met 2 eetlepels water glad.

Klop in de keukenmachine of met de mixer de eieren met 100 gram suiker, de vanillesuiker en de kaneel in ongeveer 5 minuten tot een luchtige en bleekgele crème die als een dik lint van de gardes loopt.

Spatel 2 eetlepels van het eimengsel door de zoete aardappelpuree.

Zeef de bloem met het bakpoeder en de kaneel boven het eimengsel.

Spatel eerst het bloemmengsel en vervolgens de aardappelpuree luchtig erdoor.

Schenk het beslag op de bakplaat en strijk het uit tot een deeglap van 25 x 35 cm.

Bak de biscuit in de voorverwarmde oven in ongeveer 10 minuten bruin en gaar.

Strooi intussen de laatste 25 gram suiker op de schone theedoek.

Stort de biscuitbodem op de theedoek. Trek voorzichtig het bakpapier van het deeg.

Rol de biscuitbodem vanaf de korte kant met hulp van de theedoek voorzichtig op.

Laat de biscuitbodem opgerold in de theedoek tot kamertemperatuur afkoelen.

Los intussen de oploskoffie en de basterdsuiker op in 2 theelepels heet water.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop in de keukenmachine of met de mixer de zachte boter met de poedersuiker tot een luchtige crème. Klop er de mascarpone lepel voor lepel door (zie tip).

Voeg druppelsgewijs de koffiesiroop toe en klop tot een gladde mokkacrème.

Rol de afgekoelde biscuitbodem weer voorzichtig terug. Bestrijk de bodem met 2/3 van de mokkacrème. Rol het deeg weer op met de botercrème. Bestrijk de rol ook aan de buitenkant met de mokkacrème.

Strijk glad of trek met een vork een mooi boomstampatroon. Bestrooi de boomstam met een beetje cacaopoeder en versier met kerstchocolade.

Snijd de boomstam met een warm en vochtig mes meteen in plakken of leg in de koelkast om de crème te laten opstijven.

Bûche de Noël MET MOKKACRÈME



Tip. Botercrème met mascarpone is extra romig en luchtig, maar heeft ook een grotere kans op schiften. Belangrijk is dat de roomboter, mascarpone en koffiesiroop op kamertemperatuur zijn. Gaat de crème toch schiften, verwarm de kom dan met de föhn zodat de boter en mascarpone weer samensmelten. Klop vervolgens verder tot een luchtige botercrème. In plaats van föhnen kun je de botercrème ook au-bain marie glad kloppen.

ALLERGENENLIJST

Groentebouillon

Zout, smaakversterker (E621), plantaardige olie (palm), glucosestroop, gedroogde groente 5,1% (prei, ui, wortel), gistextract, aroma's (bevat selderij, tarwe), peterselie, extracten van selderij, tijm, laurier, dragon. Bevat mogelijk melk, eieren.

Mayonaise

78% raapolie, natuurazijn, 7.6% scharreleigeel, mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen), suiker, zout, water, voedingszuur: citroenzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: xanthaangom, antioxidant: E385, natuurlijk aroma.

Crème Fraîche

Gepasteuriseerde room, zuursel.

Suiker

100% suiker

Bloem

100% tarwe

Espresso

100% koffiebonen

Varkensfilet

100% varkensvlees

Spekblokjes

Varkensvlees 88%, water, zout, aroma, kruidenextract, dextrose, zuurteregelaar: E327, stabilisatoren: E450, E412, antioxidant: E301, conserveermiddel.

Bruine basterdsuiker

Kristalsuiker, karamel, inversuikerstroop

Witte chocolade sterren

Suiker, cacaoboter, volle melkpoeder, natuurlijk vanille-aroma, emulgator: sojaecithine

Melkchocolade sterren

Suiker, cacaoboter, volle melkpoeder, natuurlijk vanille-aroma, emulgator: sojaecithine

Zilverparels

Dextrose, suiker, rijstbloem, glucosestroop, kleurstof (E173), aroma, voedingszuur (citroenzuur), zout, gelatine



Aviko. Elke dag feest aan tafel