



Kerstmis



Iris van de Graaf & Caro Niestijl

Inhoud

Klik op onderstaande paginanummers om naar de betreffende pagina te gaan.

Kerst 5

Vier de feestdagen met de EcoStoof® 6

Hoe werkt de EcoStoof®? 8

Gebruikte symbolen 10

De basis 11

Veelgestelde vragen 12

Kerst menu 15

Kerstmenu -vegan 17

Purperen Bataat Soep 21

Linzenpasteitjes in filodeeg 25

Appel Cheesecake Crumble 29

Kerstmenu met wild 33

Getruffeerde Velouté 35

Wildstoof in rode wijnsaus 39

Hoe maak je het beste stoofvlees in de EcoStoof®? 40

Luxe stampapot 43

Cranberry compôte met pannacotta 45

Kerstmenu -vegetarisch 49

Fluweelzachte bietensoep 53

Linzenpaté 55

Kerststerren van polenta 57

Kokosrijst met mango en amandelen 59

Kerst special 63

Stoofpeertjes in versgeperst appelsap 67

Glühwein 69

Vlees: de basis 72

Vis: de basis 74

Groenten: de basis 76

Bonen en linzen: de basis 78

Granen: de basis 80

Colofon 83

Schrijf je in voor gratis recepten 85





Appel Cheesecake Crumble

VEGAN

Een feestelijk dessert waarbij de appels van tevoren in de EcoStoof® tot compôte worden bereid.

2 min



15 min



De Appelcompôte

Doe alle ingrediënten voor de appelcompôte in de pan en laat aan de kook komen. Kook op een hoog vuur al roerende nog een paar minuten door.

Zet het geheel in de EcoStoof®. Na 15 minuten is de appelcompôte klaar. Zet in de koelkast.

De Cheesecake Crumble

Klop de (vegan)slagroom met de ahornsiroop en de kruiden tot deze stevig is. Schep lepel voor lepel de vegan roomkaas erdoor en mix tussendoor tot alles is opgenomen. Als er stukjes in zitten, zet dan de staafmixer erop om er een zacht mengsel van te maken. Zet de room in de koelkast.

Om de crumble te maken verkruimel je eenvoudig de koekjes met je handen of gebruik een vijzel.

Vul dessertglaasjes of glaasjes die je bij de hand hebt met afwisselende laagjes. Begin met een laagje appelcompôte, dan crumble en daarna een laagje room. Herhaal de laagjes tot het glas vol is, eindig met een laagje room en top deze met wat crumble kruimels en garneer met steranijs.

4 PERSONEN

Appelcompôte:

- 1 kilo friszure appels (Goudreinetten) in blokjes van circa 1 cm gesneden
- 50 gram suiker (meer als je van zoet houdt)
- 2 kaneelstokjes
- 2 dl water
- 4 steranijs

Cheesecake Crumble

- 1 pak vegan speculoos koekjes (of andere koekjes die je lekker vindt)
- 1 theelepel koekkruiden
- ½ theelepel kaneel
- 2 dl vegan slagroom
- 40 gram naturel vegan roomkaas (bijvoorbeeld Philadelphia)
- 2 eetlepels ahornsiroop