

HAPJE
**GEGRILDE OESTERS MET KARNEMELK,
 BOERENKOOL & PISTACHENOTEN**

VOOR 6 PERSONEN
 12 OESTERS • 350 ML KARNEMELK
 • 2 EL APPELAZIJN • PEPER • ZOUT
 • ENKELE BLAADJES BOEREN-
 KOOL (OF SAVOOIKOOL) • 100 G
 PISTACHENOTEN

Was de blaadjes boerenkool en dep heel goed droog. Scheur in stukken en verwijder de dikke nerven. Leg naast elkaar op bakpapier op een bakplaat. Besprenkel met olijfolie en zout. Zet ong. 20 min in een op 180°C voorver-

warmde oven. Rooster de pistachenoten 5 min in de oven, breng op smaak met zout en hak fijn.

Open de oesters. Laat ze in de diepe schelp liggen, maar steek ze wel los. Zet ze 4 min in de oven (180°C). Verwarm intussen de karnemelk (niet laten koken) en breng op smaak met peper, zout en appelazijn. Werk af met een eetlepel van de karnemelk, de boerenkoolchips en de pistachenoten.



Met oesters op tafel is de toon meteen gezet: dit wordt een fijn feest.

STILLE NACHT LEKKERE NACHT

Twee chefs en hun gezinnen vieren kerst. Weg van hun eigen fornuis, in een sfeervol vakantiehuis in de Ardennen. Denk: lange wandelingen, veel cadeautjes, knisperend haardvuur en massa's lekker eten.

PRODUCTIE: EVELIEN RUTTEN & NATHALIE BALSING. FOTO'S LIFESTYLE: DUNCAN DE FEY. FOTO'S RECEPTEN: WOUT HENDRICKX.





APERITIEF

CHAMPAGNE MET POMPELMOES EN ROZEMARIJN

VOOR 6 COCKTAILS
HET SAP VAN 2 ROZE POMPELMOEZEN • 100 G SUIKER • 1 DL WATER • ENKELE TAKJES ROZEMARIJN • 1 FLES CHAMPAGNE

een scheutje rozemarijnsiroop en pompelmoessap, en top met champagne. Steek er als garnering een extra takje rozemarijn in.

Smelt de suiker met het water in een steelpannetje. Haal van het vuur, voeg rozemarijn toe. Laat afkoelen. Zeef. Giet in elk glas

TIP: Maak er een mocktail van en gebruik tonic in de plaats van champagne.



Gedreven gastvrouwen Charlotte (l.) en Tessa (r.) genieten van een zeldzaam moment van rust.

MARTIJN, TESSA, CHARLES & LEON

Martijn Defauw en **Tessa D'Haene** baten sinds vorig jaar samen restaurant **Rebelle** uit in Kortrijk. De naam is een statement: trends worden hier niet slaafs gevolgd. Martijn verdiende zijn sporen eerder bij **De Herborist**, **Table d'Amis** en **hotel Damier**. Zijn vriendin Tessa werkte eerder ook bij Damier. Met haar sympathieke glimlach, gecontroleerde nonchalance en vakkenis vormt zij de elegante 'le' in Rebelle. Daarnaast is ze ook plusmama van Martijns zoonnetjes, **Charles** (5) en **Leon** (7). Met de feestdagen gaan Martijn en Tessa helemaal op in de sfeer. Ze sluiten het restaurant en geven zich volledig over aan de klassieke gerechten die standaard bij hun ouders op tafel worden gezet.

JONAS, CHARLOTTE, LOUIS & MARIE

Jonas Haegeman en **Charlotte Daneels** werken samen met zijn ouders in het familierestaurant **De Vijf Seizoenen** in Nederbrakel. Jonas en zijn zus Laurence staan in de keuken. Charlotte doet de zaal. Het chefsduo is enkele jaren geleden resoluut de weg ingeslagen van een eigentijds groentenrestaurant en kookt zo veel mogelijk met lokaal geteelde groenten. Charlotte en Jonas hebben samen twee jonge kinderen, **Louis** (4) en **Marie** (5). Met de feestdagen werkt het koppel gewoon door. Alleen op kerstdag zal De Vijf Seizoenen dit jaar uitzonderlijk gesloten zijn, zodat het gezin tijd heeft om samen te vieren. **Speciaal voor Feeling bedachten Martijn en Jonas een heerlijk kerstmenu, waarbij Martijn het voor- en nagerecht voor zijn rekening nam, en Jonas het aperitief, de hapjes en het hoofdgerecht.**



Chefs Jonas (l.) en Martijn (r.) kiezen voor natuurlijke, gezonde hapjes.

HAPJE
GRAVAD LAX MET KOOLRABI

VOOR 6 PERSONEN

VOOR DE GRAVAD LAX

1 ZALMFILET • 150 G ZOUT • 100 G SUIKER • 6 JENEVEBESSEN • 15 G ZWARTE PEPER • 2 STERANIJZEN • 10 G MOSTERDZAADJES • 1 BUNDEL DILLE • 1 SCHEUTJE GIN • 1 KOOLRABI • ENKELE EL WITTE BALSAMICO-AZIJN

VOOR DE KOOLRABISALADE

1 KOOLRABI • 1 ZESTE + SAP VAN LIMOEN • 70 G PLATTEKAAS • 1/2 TEENTJE KNOFLOOK • 1/2 SJALOT • 2 EL OLIJFOLIE • PEPER • ZOUT

VOOR DE AFWERKING

2 SJALOTTEN • 1 FLINKE SCHEUT WITTE BALSAMICOAZIJN • 100 G KARNEMELK • 2 G ZOUT • 50 G OLIJFOLIE

Blend de jeneverbessen, zwarte peper, steranijs en mosterdzaadjes fijn. Meng met de peper en het zout. Snij de dille fijn en voeg toe. Besprenkel de zalm met de gin en wrijf in met het kruidenmengsel. Leg in een schaal en dek af met plasticfolie. Laat 12u marinieren in de koelkast, draai de filet halverwege om. Spoel de zalm, dep droog en snij in plakjes. Schil de koolrabi en snij met een mandoline verder in plakjes. Marineer een uur in de balsamicoazijn. Leg nu plakjes koolrabi op een werkblad en leg daarop plakjes zalm. Maak enkele laagjes en rol op. Zet het

rolletje rechtop.

Maak nu de koolrabisalade. Schil de koolrabi en snij in blokjes. Meng met limoenzeste en -sap, de plattekaas, de fijngesneden knoflook en sjalot, de olijfolie, peper en zout.

Verdeel over elk bord een schepje koolrabisalade en zet daarbovenop een rolletje zalm.

Schil de sjalotten en snij ze in dikke plakken. Laat even marinieren in de balsamicoazijn en verdeel ze dan over de zalmrolletjes.

Meng de karnemelk met het zout en de olijfolie tot een dressing. Druppel over de rolletjes.



Bijna te mooi om op te eten, en extra verrassend door de crunchy, zoete smaak van de koolrabi.



HAPJE
**KROKANTE SOJAWAFELTJES
 MET SMEUÏGE ROMESCODIP**

- VOOR 6 PERSONEN**
VOOR DE WAFELTJES
 75 G DRUIVENPITOLIE • 2 TAKJES ROZEMARIJN • 100 G ZELFRIJZENDE BLOEM • 100 G TARWEBLOEM • 1 MESPUNTJE CAYENNEPEPER • 1 SNUFJE ZOUT • 120 G EIWITTEN • 3 DL SOJAMELK
- VOOR DE ROMESCODIP**
 75 G AMANDELNOTEN • 2 GEGRILDE & ONTVELDE PAPRIKA'S • 50 G ZONGEDROOGDE TOMATEN • 2 EIERDOOIERS • 1 TEENTJE KNOFLOOK • 2 EL RODEWIJNAZIJN • 1 SNUFJE ZOUT • 1 MESPUNT CAYENNEPEPER • 4 DL DRUIVENPITOLIE

ZO MAAK JE DE WAFELTJES
 Leg de takjes rozemarijn in de druivenpitolie en verwarm tot 60°C. Haal van het vuur, laat afkoelen. Meng de twee soorten bloem met

de sojamelk, cayennepeper en zout. Zeef de olie en voeg toe aan het beslag. Klop het eiwit stijf en schep het voorzichtig door het beslag. Verwarm je wafelijzer en vet het in. Bak de wafeltjes. Je kunt dat op voorhand doen en ze nadien kort opwarmen in de oven, dan zijn ze opnieuw krokant.

ZO MAAK JE DE ROMESCODIP
 Rooster de amandelen 5 min in een oven van 180°C. Mix fijn in de blender. Voeg de overige ingrediënten (behalve de olie) toe en mix glad. Voeg dan beetje bij beetje de olie toe en blijf mixen. Serveer de dip bij de wafeltjes.
 De heerlijk hartige wafeltjes zijn volledig lactosevrij. Alle andere hapjes zijn glutenvrij. Feest voor iedereen!



Door het hooi krijgt de parelhoen een subtiele, aardse ondertoon. Je koopt het o.a. bij Aveve.



Charles en Leon met hond Happy.

HOOFDGERECHT
IN HOOI GEGAARDE, GELAKTE PARELHOEN

- VOOR 6 PERSONEN**
 1 VOLLEDIGE PARELHOEN • 1 EL KIPPENKRUIDEN • 2 EL OLIJFOLIE • 25 G HOOI • 1 FLESJE RODENBACH GRAND CRU • 1/2 CITROEN • 1 UI • 2 TEENTJES KNOFLOOK • ENKELE TAKJES TIJM EN ROZEMARIJN • PEPER • ZOUT • 150 G LUIKSE STROOP • 80 ML SOJASAUUS • 1 THEELEPEL VIJFKRUIDENPOEDER

Overgiet het hooi met de Rodenbach en laat een nachtje trekken in de koelkast. Wrijf de parelhoen in met olijfolie,

kippenkruiden en wat zout. Snij de citroen, ui, knoflook, tijm en rozemarijn grof. Meng met het hooi, peper en zout. Vul de parelhoen daarmee op. Zet in een op 200°C voorverwarmde oven (± 45 min). Overgiet om de 10 min met het eigen braadvocht. Haal de parelhoen uit de oven en bestrijk met een mengsel van Luikse stroop, sojasaus en vijfkruidenpoeder. Zet nog 10 min in de oven. Laat daarna nog afgedekt 10 min rusten voor je versnijdt en serveert.



Een echte showstopper, deze parelhoen, én een origineel alternatief voor de traditionele kalkoen.



HAPJE

LEPELTJE RODE BIET EN PLATTEKAAS

VOOR 6 PERSONEN zouten water (± 45 min) en laat afkoelen. Ontvel de biet en snij in blokjes. Meng met de worcestershiresaus, de rodewijnazijn, de olijfolie, de augurk, peper en zout. Meng de uitgelekte platte kaas met de mayonaise, de mierikswortelcrème, peper en zout. Serveer een lepeltje kaasmengsel met de rode bieten. Werk het bord eventueel af met groene kruiden.

1 RODE BIET • 1 EL WORCESTERSHIRESAUS • 1 EL RODEWIJNAZIJN • 2 EL OLIJFOLIE • 1 EL FIJNGESNEDEN AUGURKEN • PEPER • ZOUT • 250 G PLATTEKAAS • 100 G MAYONAISE • 1 EL MIERIKSWORTELCRÈME

Laat de platte kaas de avond ervoor uitlekken in een zeef boven een kom (in de koelkast). Kook de rode biet gaar in ge-



Zo worden herinneringen gevormd: Marie helpt de kerstboom versieren.



Geen kerstkitsch op tafel, maar veel witte kaarsen, hout en natuurlijk groen.



Martijn laat Tessa proeven van zijn dessert: een ijskoude lekkernij bij de warmte van de vuurkorf.



Dit bijgerecht is tegelijk een volwaardig vegetarisch alternatief.

BIJGERECHT

GEVULDE PUNTPAPRIKA

VOOR 6 PERSONEN
6 PUNTPAPRIKA'S • 3 AUBERGINES • 2 UIEN • 3 TEENTJES KNOFLOOK • 1 SNUFJE CAYENNEPEPER • 300 G GEKOOKTE RIJST (AFGEKOELD) • 1 TOMAAT • OLIJFOLIE • 200 G FETAKAAS • 2 EL FIJNGEHAKTE PETERSSELIE • 1 EL RAS EL HANOUT

Snij de ui en aubergines fijn. Stoof ze gaar in olijfolie met de knoflook en cayennepeper. Meng met de gekookte rijst, breng op smaak met peper en

zout. Pel en ontpit de tomaat, snij in blokjes en voeg toe aan de mengeling.

Snij de puntpaprika's in de lengte doormidden en verwijder de pitjes. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Steek ze 5 min in een op 200°C voorverwarmde oven. Vul de paprika's dan op met het mengsel, strooi er de verbrokkelde fetakaas over en zet nog 10 min in de oven. Werk af met olijfolie, ras el hanout en fijngehakte peterselie.



Messen aan de kant, tijd voor een spelletje biljart.



OOK ZIN IN EEN WEEKENDJE IN DE ARDENNEN?

Onze chefs en hun gezinnen verbleven in het splinternieuwe vakantiehuis **Trace de Biche**, vlak bij **Durbuy**. Dit is wat ze noemen 'away from it all': de gerenoveerde hoeve ligt in een rustige, groene vallei met een kronkelend stroompje dat vlak langs het huis meandert. Rondom niets dan ongerepte natuur. Trace de Biche is nog maar net gerenoveerd en daardoor supereigentijds. Het hele huis is ingericht in ruw, onbehandeld hout: vloeren, kasten en tafels. Elk detail klopt, en de luxueuze afwerking maakt dat je hier eigenlijk niet meer weg wilt. De keuken is uitgerust met de modernste apparatuur en twee afwasmachines, waardoor

je hier zorgeloos kunt genieten. Er zijn 5 slaapkamers met een dubbel bed, elk met een eigen badkamer mét inloopdouche en toilet. Op de bovenste verdieping zijn er nog twee extra kamers met bedden. In totaal kunnen tot 15 mensen hier comfortabel verblijven. Naast een gezellige leefruimte met open haard, is er ook een eethoek, een biljartkamer en een aperitiefhoek. De kinderen kunnen zich verstoppen in de knusse tv-hoek of buiten spelen in de boomgaard. In de directe omgeving kun je prachtige wandelingen maken.

VAKANTIEHUIS TRACE DE BICHE. INFO EN RESERVATIES VIA ARDENNERESIDENCES.COM



Klinken op de vriendschap en blijvend professioneel succes.



DESSERT BANOFFEE

VOOR 6 PERSONEN

VOOR DE COMPOTE VAN BANAAAN

1 BANAAAN, IN BLOKJES • 50 G SUIKER
• 50 G ROOM • 20 G BOTER • 1/2 VANILLE-
STOKJE

VOOR DE DULCE DE LECHE MOUSSE

100 G MELK • 100 G ROOM • 80 G EIGEEL
• 200 G DULCE DE LECHE • 2 EIWITTEN

VOOR DE KARAMEL

40 G SUIKER • 90 G ROOM • 20 G BOTER

VOOR DE AFWERKING

1 POT BEN & JERRY'S CHUNKY MON-
KEY-IJSROOM • 6 VERKRUIMELDE CHO-
COLADEKOEKJES • EVENTUEEL NOG WAT
GEPOTTE BOEKWEIT

Maak eerst de compote van banaan: karamelliseer de suiker in een steelpan (op middenhoog vuur) tot hij gesmolten is en de kleur heeft van cognac. Blus met de room en boter. Voeg de uitgeschraapte zaadjes vanille toe en roer goed. Meng met de blokjes banaan en hou warm.

Maak dan de dulce de leche: breng de melk met de room tot aan het kookpunt. Klop eigelen en dulce de leche tot een romig mengsel. Voeg een beetje hete melk toe en roer goed. Met dat mengsel dan bij de rest van de melk. Roer tot het gebonden is. Laat afkoelen. Meng met de opgeklopte eiwitten.

Maak nu de karamel. Karamelliseer de suiker in een steelpan totdat hij gesmolten is en de kleur heeft van cognac. Blus met de boter en de room. Laat 1 min koken en giet door een zeef.

Neem 6 kommetjes. Leg op de bodem telkens een lepeltje bananencompote. Verdeel daarover de verkruimelde chocoladekoekjes. Schep daarop een bolletje ijsroom en dek af met een bol mousse van dulce de leche. Werk af met streepjes karamel en eventueel gepotpte boekweit.

Banaan, karamel én
chocolade? De kindjes
hoor je niet meer...