



## Keuze kerstmenu

Elk recept is eigenlijk wel een kerstrecept... we geven je een heel stel suggesties die je kunt combineren zoals je zelf wilt. Klik op de titels om naar het recept te gaan.

We wensen iedereen heel veel gezelligheid!

Liefs,  
Hans & Anna-Karina

# KOUDE VOORGERECHTEN



Koolrabi carpaccio



Asperges met salsa van tomaat



Courgette timbaaltje met zalm



Peer met gorgonzola



Salade Caprese met bosui



Gegrilde paprika met cranberry



Avocado met kaas en paprika



Knisperige kipkerrie bootjes

# SOEP, WARM



[Pompoensoep met champignons](#)



[Witlofsoep met blauwe kaas](#)



[venkelsoep met zalm spiesjes](#)



[Asperge mosterdsoep](#)



[Groentesoep met kabeljauw](#)



[Tom kha, Thaise kokossoep](#)

# SOEP, KOUD



Soep van geroosterde tomaten



Doperwtensoepp met avocado



Snelle gazpacho, 3x



Asperge gazpacho

# HOOFDGERECHTEN

\* UITBREIDEN MET GEBRAAD NAAR KEUZE

Vega\*



Romige kaasflan met asperges



Groenteroosjes taart\*



Rolletjes met paksoi en walnoten\*



Feestelijke tomatenkroontjes\*

Vegan & vis



Oosterse schotel (kan ook vegan)



Vislasagne met spinazie



Vis papillot met doperwtenpuree



Vispotje met asperges

Een stel leuke bijgerechten. [Drie smaken bloemkoolrijst](#), [Venkel ricotta soufflé](#), [Stamppot bomvol smaak](#). [Lauwwarme groene groente](#), [Kruisla met besjes en cranberry](#), [Puree van pompoen en knolselderij](#), [Geroosterde aubergine met yoghurt](#) of alle [Bijgerechten](#)

# DESSERT



Cheesecake met passievrucht



Hangop met walnoten en 'honing'



Froyo spiesjes



Chocoladetaart met rood fruit



Hangop met vruchtenspiesje



Suikervrije limoen munt mousse



Crème brûlée, suikervrij



Ricotta taartjes met rood fruit