



## FANTASTISCHE FEESTDAGEN | 10

HALLOWEEN  
SINTERKLAAS  
KERST  
OUD & NIEUW  
VALENTIJNSDAG  
PASEN  
MOEDERDAG & VADERDAG  
SUIKERFEEST



## SPECIALE GELEGENHEDEN | 112

VERJAARDAG  
ZOMERFEEST  
MET VRIENDEN  
ITALIAANS ETEN  
DRINKS & BITES  
BORRELBUFFET  
KINDERFEEST



## ELKE DAG FEEST | 184

HAPJES & AMUSES  
VOORGERECHTEN & SALADES  
HOOFDGERECHTEN  
TOETJES & TAART  
VOOR DE DORST

# FEEST!

## IT'S PARTY TIME!

IEDEREEN HOUDT VAN EEN FEESTJE. OF HET NU GAAT OM EEN TRADITIONEEL KERSTFEEST, EEN VROLIJK KINDERFEEST OF EEN ONTSPANNEN BORREL MET VRIENDEN: HET IS BELANGRIJK OM STIL TE STAAN BIJ SPECIALE MOMENTEN. EN BIJ FEESTVIEREN HOORT LEKKER ETEN. DE CHEFS VAN 24KITCHEN HOUDEN OOK WEL VAN EEN FEESTJE! ZE DELEN GRAAG HUN EIGEN TIPS VOOR DE BESTE VOORBEREIDING, ZODAT JE JEZELF EN JE GASTEN KUNT VERWENNEN EN VERRASSEN MET ORIGINELE EN FEESTELIJKE GERECHTEN!



ANGÉLIQUE



HUGO



MILJUSCHKA

---

## ANGÉLIQUE SCHMEINCK

Krijg je veel gasten aan tafel, dan kan een kookdraai-boek de rust geven die je nodig hebt. Haal de houd-bare ingrediënten op tijd in huis om te voorkomen dat je de plank misslaat tijdens de drukte van de feestdagen. Bestel minder gangbare soorten vis, vlees of groenten en andere specialiteiten ruim van tevoren. Aarzel niet iemand om hulp te vragen. Samen voorbereiden en koken is praktisch en leuk. Veel plezier!

KIJK VOOR ANGÉLIQUE'S KERSTMENU OP P.28 T/M P.35

---

## HUGO KENNIS

Voor mij is het voorgerecht de *grand opening* van het feestdiner. Belangrijk is het WAUW-effect en ook dat het niet te groot is. Je moet het zien als de eerste pagina van een mooi boek (je moet verder willen lezen). Ik houd het graag licht en fris, want frisse smaken zorgen ervoor dat je door wilt eten.

HUGO'S NIEUWJAARSONTBIJT VIND JE OP P.74 T/M P.77

---

---

## MILJUSCHKA WITZENHAUSEN

Vorbereitung is de sleutel tot succes bij speciale gelegenheden. Samen genieten met je gasten is namelijk belangrijk. Hier maak je de herinneringen. Dus geef je een diner? Bereid alle groenten de dag van tevoren. Snijd alles, breng het alvast op smaak met de kruiden, doe het in de braadsledes of pannen waar je het in gaat voorbereiden en maak een schema voor de dag zelf. Zodat je zeker weet dat je tegelijk aan tafel zit met je gasten.

MILJUSCHKA'S PAASBRUNCH VIND JE OP P.84 T/M P.89

---



**MOUNIR**



**DANNY**



**CORRIA**

---

## MOUNIR TOUB

Verdeel het werk. Iedereen maakt iets waardoor je een feestmaal hebt zonder jezelf uren te hoeven uitsloven. Zolang het met liefde gemaakt is, zou elk gerecht geserveerd kunnen worden! Daarnaast is voorbereiding ALLES! Zorg ervoor dat je op tijd begint met de voorbereidingen zodat jij tijdens het eten lekker mee kunt genieten en niet alleen in de keuken hoeft te staan. Eten moet je samen doen en daar hoor jij absoluut bij!

MOUNIR'S SUIKERFEEST VIND JE OP P.104 T/M P.111

---

## DANNY JANSEN

Geen feest is compleet zonder taart. Mijn ultieme taarttip: ren niet gelijk naar de winkel, het is altijd leuker om zelf een taart te bakken voor een feest of verjaardag. Maar als je niet zo'n ervaren bakker bent, is het slim om eerst de taart een keer op proef te bakken, zodat deze voor het 'echte' altijd lukt.

KIJK VOOR DANNY'S VERJAARDAGSRIJSTAFEL OP P.126 T/M P.131

---

## CORRIA HOUTHUIZEN

Voor mij is de zomer het ideale seizoen om te genieten van wijn. Rood, wit, rosé, bubbels, geen kleur en soort die niet op eigen wijze in dit heerlijke seizoen in te passen is. Hoewel we al snel naar een rosé of droge witte wijn neigen, kun je in de zomer zoveel meer kanten op! Gekoeld rood bij de BBQ of stevige, vette witte wijn die je drinkt bij vis. Je kunt echt alle kanten uit. Om het dan nog maar niet te hebben over alle andere heerlijke drankjes waarop je jezelf en je vrienden kunt trakteren!

CORRIA'S ZOMERDRANKJES VIND JE OP P.134 T/M P.137

---



**ROBERTA**

---

## ROBERTA PAGNIER

Voor een spectaculair resultaat tijdens je etentje, kun je er het beste voor kiezen om recepten te maken die je eerder hebt bereid. Hierdoor is het risico op mislukken veel kleiner. Maak je toch een nieuw recept, dan kun je het van tevoren oefenen, dan weet je zeker dat het een succes wordt!

KIJK VOOR ROBERTA'S DINER MET VRIENDEN OP P.146 T/M P.152

---



**ESTÉE**

## ESTÉE STROOKER

I love feestjes. Bij feestelijke gelegenheden kan ik mijn hart ophalen. Ik wil altijd nogal graag de liefde die ik heb voor eten overbrengen, laten zien hoe mooi en puur ingrediënten en gerechten kunnen zijn en hoe blij je mensen er mee kunt maken. Dat kan heel goed bij feestjes, diners en borrels. Mijn tip: durf risico's te nemen! Zo tover je de meest verrassende gerechten op tafel.

ESTÉE'S DRINKS & BITES VIND JE OP P.156 T/M P.162

---



**GIOVANNI**

## GIOVANNI CAMINITA

Ik vind het heerlijk om tijdens feestelijke etentjes de ideale gastheer te zijn. Tijdens deze gelegenheden kan ik mijn passie voor koken delen met lieve mensen om mij heen. De Italiaanse keuken leent zich natuurlijk perfect voor eindeloze eetfestijnen. Ik zet graag grote schalen Italiaanse heerlijkheden op tafel. Met de lekkerste wijn erbij, uiteraard.

GIOVANNI'S NONCHALANTE BUFFET STAAT OP P.166 T/M P.170

---



KERST

Driving  
home for  
Christmas



**KERSTMENU VAN  
ANGÉLIQUE**





## KERST

VOORGERECHT 4 PERSONEN

Bereiden

ca. 1 uur 30 minuten



# RETTICHRAVIOLI

*met Hollandse garnalen en gele paprikamoussaise*

### Paprikamoussaise

2 gele paprika's  
2 eidooiers  
½ el dijnmosterd  
sap en rasp van 1 onbespoten citroen  
2 el gembersiroop  
50 ml kip- of groentebouillon  
300 ml druivenpitolie (natuurvoedingswinkel of goed gesorteerde supermarkt)

### Peterselie-basilicumolie

200 ml olijfolie, extra vierge  
½ bos bladpeterselie, blaadjes eraf geplukt  
1 bos basilicum, blaadjes eraf geplukt

### Rettichravioli

1 rettich  
250 g Hollandse garnalen  
12 takjes rucola, gewassen  
  
1 eetrijpe mango  
12 takjes frisséesla, gewassen



aluminiumfolie, blender,  
bolzeef, scherpe rauwkostschaaf  
of mandoline

### Paprikamoussaise

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Verpak de paprika's in dubbel aluminiumfolie, leg ze op het rooster in de oven en pof ze in 45 minuten zacht. Laat ze in de folie afkoelen, trek daarna de schil eraf en verwijder vocht en zaadjes.

Meng de eidooiers, mosterd, het citroensap en de -rasp in de blender op lage stand. Voeg de gembersiroop, bouillon en gepofte paprika toe. Laat de blender op de middelhoge stand draaien en schenk geleidelijk aan in een dun straaltje de druivenpitolie erbij tot de saus gaat binden en een consistentie heeft van luchtige mayonaise. Breng op smaak met een beetje zeezout en zet in de koelkast om op te stijven.

### Peterselie-basilicumolie

Verwarm de olijfolie, bladpeterselie en basilicum tot maximaal 40 °C. Pureer het mengsel daarna meteen in de blender en schenk het door een fijnmazige bolzeef.

### Rettichravioli

Schil de rettich en schaaft hem op de rauwkostschaaf of mandoline in 24 lange dunne plakken. Blancheer ze 3 seconden in kokend water met zeezout. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Meng 2 eetlepels paprikamoussaise door de garnalen.

Leg twee plakken rettich kruislings op elkaar. Leg in het midden een eetlepel garnalen en enkele takjes rucola. Snijd de rettichplakken op lengte, vouw ze om en om over elkaar zodat er een vierkant pakketje ontstaat. Maak zo nog 11 ravioli.

Schil de mango. Snijd hem in plakken van 5 millimeter dik tot aan de platte pit. Snijd de plakken in repen en daarna in blokjes van 5 x 5 millimeter.

Leg drie ravioli op elk bord. Lepel over elke raviolo wat paprikamoussaise. Verdeel er blokjes mango en frisséesla over. Druppel de peterselie-basilicumolie rondom.

## KERST

HOOFDGERECHT 4 PERSONEN

Bereiden ca. 1 uur 30 minuten  
+ 3 uur wachten



## HAZENRUG

*met geroosterde wintergroenten, portsaus en pruimen*

### Hazenrug

- 4 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 4 jeneverbessen
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 6 el olijfolie voor de marinade
- 1 hazenrug, zonder vlies
- 2 el boter
- 2 el olijfolie om in te bakken

### Rodeportsaus

- 1 kleine winterwortel
- 2 kleine uien
- olijfolie om in te bakken
- 2 blaadjes laurier
- 250 ml rode wijn
- 250 ml rode port
- 500 ml wildfond (kant-en-klaar bij poelier of goede kwaliteit supermarkt)
- 8 (half) gedroogde pruimen (zonder pit)

### Geroosterde wintergroenten

- 350 g kleine spruitjes
- 6 kleine pastinaken
- 10 kleine banaansjalotten
- 500 g pieds de mouton of cantharellen
- 100 ml olijfolie, extra vierge



vijzel, ovenschaal, plasticfolie, bolzeef, braadslede

### Hazenrug

Ris de blaadjes tijm en rozemarijn van de takjes. Vijzel deze kruiden, de jeneverbessen, kruidnagels en het kaneelstokje fijn. Voeg de olijfolie toe en meng dit tot een gladde marinade.

Leg de hazenrug in een schaal en wrijf hem in met de marinade. Dek af met plasticfolie, zet in de koelkast en laat 1 uur marineren. Verwarm de oven voor op 150 °C.

Laat het vlees minstens 15 minuten voor het braden op kamertemperatuur komen. Verwijder de marinade van de hazenrug en bewaar die voor later gebruik.

Kruid het vlees met zeezout en zwarte peper uit de molen. Verwarm boter en olijfolie in een koekenpan tot de boter lichtbruin is. Bak de hazenrug circa 3 minuten op de vleeskant tot die licht gekleurd is. Draai om en braad de andere zijde 2 minuten.

Leg de hazenrug in een ovenschaal en zet die 4 minuten in de oven. Haal het vlees uit de oven en laat het 5 minuten rusten.

Snijd de filets van het karkas en bewaar ze voor de eindbereiding.

### Rodeportsaus

Hak met een groot mes het hazenrugkarkas in stukken. Schil de winterwortel, halveer hem in de lengte en snijd hem in stukken. Pel en snijd de uien in zessen.

Verhit wat olie in een grote sauspan en bak hierin het karkas, de ui en wortel tot ze goudbruin zijn. Voeg de achtergehouden marinade en laurier toe. Blus alles af met rode wijn, rode port en wildfond en breng tegen de kook aan. Laat dit alles circa 2 uur op laag vuur 'trekken'. Schenk door een fijnmazige bolzeef in een schone pan en kook de saus verder in tot hij een krachtige smaak heeft.

Lees verder op pagina 33



## PASEN

GEBAK 16 STUKS

Bereiden

ca. 50 minuten

# PAASHAASBROWNIE

200 g witte chocoladepaaseitjes  
of -hazen  
200 g pure chocoladepaaseitjes  
of -hazen  
250 g boter, plus extra om in te vetten  
4 eieren  
300 g lichtbruine basterdsuiker  
140 g bloem



brownievorm (23 x 23 cm),  
bakpapier

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Vet de brownievorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Hak de twee soorten chocolade afzonderlijk van elkaar in stukjes en doe ze in aparte kommen. Snijd de boter in blokjes en doe de helft bij de chocolade in de ene kom en de andere helft bij die in de andere. Zet de kommen op een pan met een laagje kokend water en smelt de chocolade au bain-marie. Klop de eieren luchtig. Voeg aan elke kom 150 gram basterdsuiker, 2 geklopte eieren en 70 gram bloem toe en meng goed.

Schep eerst een laag bruin en dan een laag wit beslag in de voorbereide brownievorm. Herhaal dit tot al het beslag op is en eindig met wit beslag. Maak met een mes een wervelend patroon in de bovenkant en bak de brownie circa 35 minuten in de oven. Laat de brownie helemaal afkoelen en snijd in hem gelijke vierkantjes.



MILJUSCHKA

"PASEN DRAAIT OM EIEREN, PAASHAZEN EN DE KLEUR GEEL. DAT ZIE JE OOK AAN MIJN PAASBROOD. NEEM GEEL ALS UITGANGSPUNT VOOR DE AANKLEDING. HET STAAT AL SNEL HEEL GEZELLIG MET WITTE, ROZE EN GROENE ACCENTEN. WAT LEUKE PLUCHE KUIKENS ERBIJ, WILDE BLOEMEN EN GEKLEURDE EIEREN EN... KLAAR IS KEES."

VERJAARDAG



A party  
without cake  
is just a  
meeting





## VERJAARDAG

TAART 8 PERSONEN

Bereiden ca. 25 minuten  
+ 1 uur en 30 minuten wachten

# de klassieke APPELTAART

300 g bloem, plus extra  
om te bestuiven  
200 g suiker  
½ tl zout  
200 g koude boter, plus extra  
om in te vetten  
1 ei  
2 el ijskoud water  
60 g paneermeel  
8 appels  
60 g rozijnen  
4 tl kaneelpoeder  
2 el custardpoeder  
1 eidooier met een scheutje room  
om te bestrijken

✂  
plasticfolie,  
springvorm (ø 22 cm)

Meng de bloem, de helft van de suiker en het zout. Snijd de boter in blokjes en kneed ze met het ei, het water en het bloemmengsel tot een soepel deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het circa 30 minuten in de koelkast rusten.

Rol twee derde van het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een ronde lap van 30 centimeter doorsnede. Zet de rest van het deeg apart. Vet een springvorm in met boter en bekleed hem met het deeg. Bestrooi de bodem met paneermeel.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de appels, snijd ze in partjes en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in dunne plakjes en schep ze in een kom. Voeg de rest van de suiker, de rozijnen, het kaneelpoeder en custardpoeder toe en meng goed. Leg de plakjes appel in laagjes over de taartbodem en druk ze stevig aan.

Rol de rest van het deeg uit tot een lap van circa 2 millimeter dik. Snijd die in lange repen van circa 1,5 centimeter breed en leg ze kruislings in een rastervorm over de taart. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met het ei-roommengsel. Bak de taart in de oven in circa 1 uur goudbruin en gaar. Laat de taart afkoelen.



NATÓURLIJK MET SLAGROOM...



MET VRIENDEN

Life is  
better  
with  
friends





ITALIAANS ETEN  
MET  
ROBERTA











