

# Wereldrecepten

Voor, hoofd en na voor je kerstmenu

*Fijne Kerst*



# Inhoud

# 1

**Pastizzi**  
Voorgerecht

# 2

**Sodabread**  
Voorgerecht

# 3

**Causa**  
Voorgerecht

# 4

**Shakshuka**  
Hoofdgerecht

# 5

**Soba-noedelsoep**  
Hoofdgerecht

# 6

**Jerk Chicken**  
Hoofdgerecht

# 7

**Massaman Curry**  
Hoofdgerecht

# 8

**Koeksisters**  
Nagerecht

# 9

**Melomakarona**  
Nagerecht

#10

**Fruitcake**  
Nagerecht

#11

**Pavlova**  
Nagerecht

#12

**Orahnjača**  
Nagerecht



Wij van CheapTickets.be werken graag samen met mooie bestemmingen om bijzondere plekken net even wat extra uit te lichten. Omdat we momenteel helaas niet naar al deze plekjes kunnen reizen, besteden we wat meer tijd aan onze tweede passie: lekker eten!

Reizen en het ontdekken van lokale gastronomie zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Stel je kerstmenu dit jaar samen met een van deze wereldse favorieten. We hebben voor jullie een mooie selectie van voor-, hoofd- en nagerechten. Haal de wereld in je keuken! En vooral, eet smakelijk.

Hanne Corremans  
Partnerships manager

*Fijne Kerst*

 **cheapTickets.be**



# #1 Malta



**Kerst is een enorm geliefde feestdag die door jong en oud op Malta gevierd wordt. En daar hoort, wat typisch Maltees is, heel veel eten bij. Pastizzi is de populairste snack van Malta. Aan de hand van dit recept maak je de traditionele variant. Perfect begin van je kerstdiner!**



## Voorgerecht Pastizzi

In samenwerking met:



### Ingrediënten

Je kan ervoor kiezen om het deeg zelf te maken of een voorverpakte bladerdeeg te gebruiken. Als je het deeg zelf maakt, heb je de volgende ingrediënten nodig:

400gr bloem  
½ tl. zout  
200 ml water  
175 g margarine of boter

### Voor de vulling:

2 witte uien  
1 el Olijfolie  
3 el Water  
Zout en peper  
200 gr erwten  
200 gr Ricotta  
1 eigeel  
1 ei  
30 gr geraspte parmezaan

### Bereiding

Verwarm de oven op 200° C. Meng de bloem, het zout en het water tot een zacht maar niet kleverig deeg. Smeer de bol deeg in met 25gr margarine zodat deze niet kan uitdrogen. Laat dit 30 min rusten.

Hak de uien fijn en bak ze in de olijfolie, voeg 1 el water toe zodat de uien koken en niet verbranden. Voeg daarna de erwten en het resterende water toe. Plet de erwten een beetje om een papperige textuur te verkrijgen. Laat dit afkoelen in een mengkom. Voeg daarna de eierdooier, parmezaan, zout, peper en ricotta toe tot een mengsel. Zet het in de koelkast.

Leg het deeg op een bebloemd oppervlak. Smeer wederom het deeg in met 25 gr margarine zodat het niet uitdroogt en rol het uit totdat het nog 1 cm dik is. Laat wederom 30 min rusten.



### Kerstweetje

Voor en tijdens kerst wordt Malta helemaal omgebouwd tot een ultieme kerstbestemming! Op het eiland zijn normaal allemaal kerststallen, kribbes, evenementen en kerstconcerten te vinden. Zo wordt Ghajnsielem, een klein dorpje op het eiland Gozo, helemaal omgebouwd tot Bethlehem.

Rol daarna het deeg volledig uit en smeer het in met de overige margarine. Zorg dat het hele deeg ingesmeerd is. Begin vervolgens langs een kant het deeg voorzichtig op te rollen. Volg de volgende stappen als je een voorverpakte bladerdeeg gebruikt. Rol de hele lap op en zorg dat er geen lucht tussen de lagen zit. Snijdt de rol in stukjes. Vervolgens gaan we de stukjes vormgeven en vullen. Duw met je twee duimen in het midden en kneed het stukje open zodat het de vorm krijgt van een kommetje. Vul het kommetje met het mengsel en plak de randen tegen elkaar zodat je halve maantjes krijgt. Plaats op een licht geoliede bakplaat, smeer ze in met het geklopt ei en bak 25 minuten of tot ze goudkleurig zijn. Serveer warm!

**Tip:** Dit gebakje kan zowel hartig als zoet gegeten worden, afhankelijk van de vulling. Zo kan je bijvoorbeeld de ricottavulling maken met spinazie, citroen of noten, honing en suiker.



# #2 Ierland



## Voorgerecht Sodabrood

In samenwerking met:  **Ierland**  
Laat je hart sneller kloppen

Er is toch niets lekkerders dan de geur van versgebakken brood? In Ierland weten ze er alles van. Sodabrood werd in Ierland zeer 'populair' tijdens de grote hongersnood ofwel de 'Great Famine'.

Omdat gist toen niet overal beschikbaar was, werd er natriumbicarbonaat gebruikt in plaats van traditionele gist als rijsmiddel. Dit zorgt voor een bijzondere smaak die nog steeds onderdeel is van de rijke voedselcultuur van Ierland. Een lekkere variant op je standaard borrelbrood. *Nollaig Shona Duit!*

### Ingrediënten voor een brood

250 gr volkorenmeel  
220 gr witte bloem  
1 tl zout  
1 tl baking soda  
2 tl bakpoeder  
280 ml karnemelk  
1 ei



### Kerstweetje

Wist je dat de Ieren 6 januari 'Women's Christmas' noemen? Traditioneel worden de vrouwen van Ierland in het hele land gevierd op deze 'Nollaig na mBan'. Op deze laatste dag van 12 dagen kerst krijgen de vrouwen eindelijk ontspanning na alle festiviteiten.

Ofwel; de vrouwen gaan uit en de mannen blijven thuis!

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C. Zeef en meng het meel, de bloem, het keukenzout, baking soda en de bakpoeder. Voeg de karnemelk en het geklopte ei toe. Mix alles en kneed op een met bloem bestrooide ondergrond tot het een glad en zacht deeg is. Maak er een ronde vorm van en plaats op een bakplaat. Zet een kruis in de bovenkant van het deeg en plaats 35-40 min in de oven. Dit heerlijke brood serveer je het best warm met gerookte zalm, roomboter en een paar druppels citroensap. Heerlijk!



# #3 Peru



## Voorgerecht Causa

In samenwerking met:



### Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kg gele aardappelen  
1/2 kopje olie  
sap van 3-4 citroenen  
3 gele chilipepers (of ají amarillo pasta)  
Zout

### Voor de vulling:

1 kipfilet of krabvlees of tonijn of je favo  
groenten/avocado  
1/2 kopje mayonaise

### Om te garneren:

4 gekookte eieren  
ontpitte olijven  
1/2 kopje gehakte peterselie  
Slabladeren  
Tomaten in plakjes

Tijdens het traditionele kerstdiner vind je in Peru geroosterd varkensvlees of kalkoen met verschillende bijgerechten. Een van die populaire bijgerechten is 'Puré de papas' ofwel aardappelpuree. Dit recept is daar een leuke variant van.

Het gerecht Causa is sterk verbonden met de Peruaanse geschiedenis. Dit gerecht werd gebruikt om geld in te zamelen voor Peruaanse soldaten die vochten voor de emancipatie van Peru. 'Voor de zaak', in het Spaans 'por la causa', werd de naam van het gerecht.



### Kerstweetje

Kerstmis is een zeer belangrijke feestdag omdat een grote meerderheid van de Peruanen katholiek is. In sommige landen wordt Kerstmis meer op 25 december gevierd. Peruanen maken echter meer gebruik van 'Noche Buena' of kerstavond.

### Bereiding

Kook en pureer de aardappelen. Voeg dan het zout, fijngesneden gele chilipepers of de ají amarillo, olie en citroensap toe tot je een mooi geel en glad mengsel krijgt. De basis is nu klaar. Snij de kip of de groenten fijn en bak ze af. Laat afkoelen en meng nadien met de mayonaise. Het gerecht bestaat uit afwisselend lagen aardappel en vulling. Je kan de torentjes maken in alle vormen. Met behulp van kookringen geef je de hapjes een professionele look. Garneer met plakjes eieren, olijven, tomaat, fijngehakte peterselie en slablaadjes.



# #4 Israël



## Hoofdgerecht Shakshuka

In samenwerking met: 

### Ingrediënten voor 2 personen

- 1 grote ui
- ¼ kopje olijfolie
- 2 el boter
- 5 tenen knoflook
- rode paprika
- hete chilipeper
- 1 el paprikapoeder
- 1 el zout
- ¼ tl zwarte peper
- ½ tl komijn
- 1 el tomatenpuree
- 2 tomaten
- een half kopje water
- verse koriander en/of peterselie
- 1 tl suiker
- 4 eieren

Shakshuka is misschien wel het fijnste eenpansgerecht dat er is. Het is gezond, makkelijk en geschikt voor meerdere momenten. In Israël is dit gerecht overal te vinden, of je nu in een eenvoudige koffiebar staat of een high-end restaurant.

Het gerecht werd door Joodse immigranten naar Israël gebracht en is nu een belangrijk onderdeel van de lokale keuken in het hele land. Tijd om te proberen!

### Bereiding

Verhit olijfolie en boter in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg fijngesneden paprika en ui toe en laat het geheel 5 min koken. Voeg knoflook, chili, paprikapoeder, zout, peper en komijn toe en kook nog een minuut.



### Kerstweetje

Door beroemde plaatsen uit het bekende kerstverhaal zoals Jeruzalem en Nazareth, verwacht je misschien dat kerst heel aanwezig is Israël. Maar slechts 3% is katholiek, waardoor het niet groots wordt gevierd. Rondom de kerstdagen zijn er echter wel degelijk plaatsen waar kerst gevierd wordt met kerstmarkten en openbare festiviteiten.

Voeg de tomatenpuree en tomaten toe. Roer even door en voeg het water en de suiker toe. Maak met een grote lepel kleine putjes in de saus en breek de eieren in elke put. Dek de pan af en laat 5-8 min koken, of tot de eieren naar wens gaar zijn. Garneer met gehakte koriander en/of peterselie.



# #5 Japan



## Hoofdgerecht Soba-noedelsoep

In samenwerking met:



Japan. Endless Discovery.

### Ingrediënten (voor 2 porties soep)

750 ml water  
70 ml sojasaus  
50 ml Mirin  
10 g Shimaya Dashi No Moto (bouillon mix)  
1 el suiker  
150 gr wortelen  
1 chilipeper  
200 gr Soba-noedels  
4 stengels bieslook  
Sesamzaad

### Bereiding

Snij de wortels fijn in de lengte. Breng het water, de sojasaus en Mirin aan de kook in een pan en roer de Shimaya Dashi erdoor. Voeg de suiker, de wortels en fijngehakte chili toe, en laat het geheel zachtjes sudderen tot de suiker is opgelost.

Bereid de Soba-noedels volgens de instructies op de verpakking en spoel ze af onder koud water totdat ze niet meer kleven. Verdeel de Soba-noedels in 2 kommetjes en giet de bouillon erover. Snijd de bieslook in fijne ringen. Serveer de soep met bieslook en sesamzaad.

Het einde van het jaar ('shiwasu') is een bijzondere periode voor Japanners, in tegenstelling tot de kerstdagen. De meeste Japanners zijn namelijk boeddhistisch en/of shintoïstisch en vieren daardoor andere feesten. Toch zie je rond de kerstdagen wel kerstelementen terug; Japanners houden immers van lichtjes en decoraties.

Zoals bij veel Japanse gerechten heeft ook deze soba-noedelsoep een symbolische betekenis. Dit gerecht wordt op oudejaarsdag kort voor middernacht opgeslurpt omdat de noedels symbool staan voor de overgang van oud naar nieuw en het doorknippen van 'bad luck'.



### Kerstweetje

Op kerstavond vieren de Japanners net als wij een soort kerstfeest. Kip is daarbij een populair ingrediënt op het kerstmenu. Met de hele familie naar KFC is daarom helemaal niet gek!

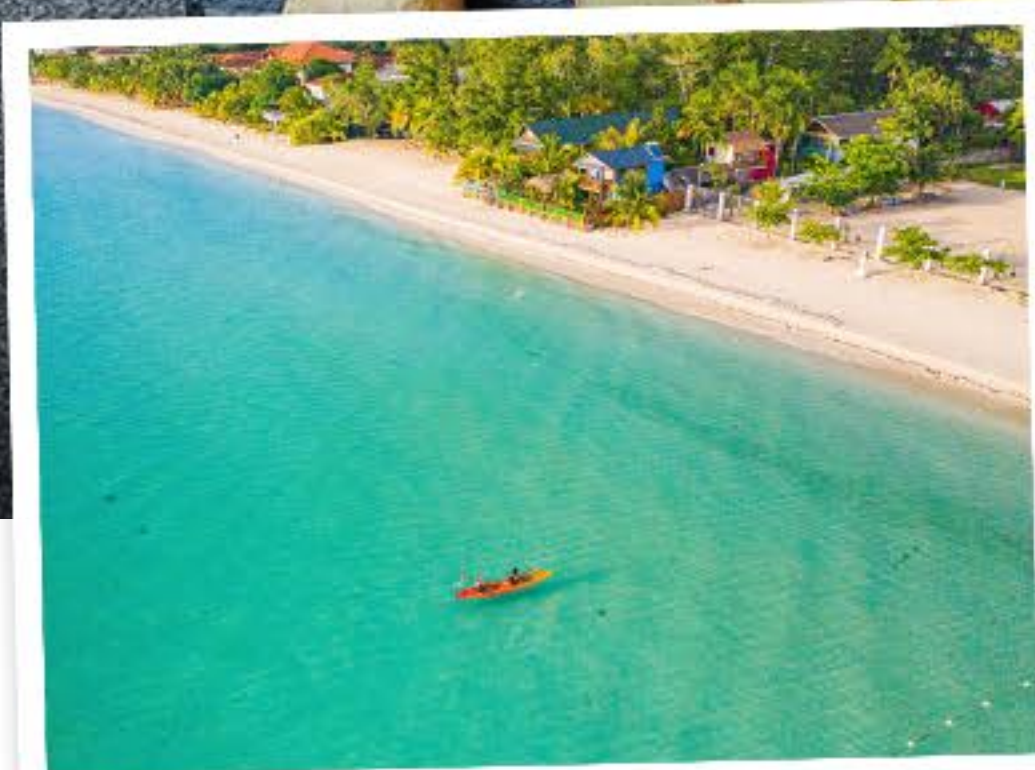
Eerste en tweede kerstdag hebben verder weinig betekenis voor Japanners.

*Tip: Serveer de soep als hoofdgerecht door er rundvlees, kip of tofu en een hard gekookt eitje aan toe te voegen.*





# #6 Jamaica



## Hoofdgerecht Jerk Chicken

In samenwerking met:



### Ingrediënten voor 6 – 8 personen

- 1/2 kopje witte azijn
- 2 chili pepers
- 1 rode ui
- 4 groene uien
- 1 el gedroogde tijm
- 2 tl gemalen zwarte peper
- 2 el olijfolie
- 2 tl zout
- 4 tl gemalen gember
- 4 tl gemalen nootmuskaat
- 4 tl gemalen kaneel
- 4 tl gemalen piment
- 2 tl bruine basterdsuiker
- 1 hele kip (ongeveer 2,5 kilo)
- 2 el donkere rum
- 1/2 kopje limoensap

Jamaica is een eiland voor echte levensgenieters. Je ontdekt er onder andere prachtige stranden, het relaxte leven, de ritmische reggae-muziek en... heerlijk eten! Jerk is een nationaal gerecht in Jamaica. Het originele recept komt nog van de oorspronkelijke inwoners, die Jamaicaanse pimento gebruikten om vlees te kruiden en de houdbaarheid te verlengen. Jamaicanen ontwikkelden deze methode verder door, onder de aarde, het vlees te roken op pimenthout. Overal op het eiland kan je van Jerk Pork, Jerk Chicken en Jerk Fish genieten, vaak geroosterd in olievaten. Bijgerechten zijn onder andere geroosterde broodvrucht, Bammy's (plat Jamaicaans Cassavebrood), Festivals (Jamaicaans gebakken deeg), rijst en bonen.

### Bereiding

Let op: je begint een dag van te voren met dit recept. Voor het maken van de Jerk-marinade doe je de azijn, rum, gesneden pepers, gesneden uien, tijm, olijfolie, zout, peper, piment, kaneel, nootmuskaat, gember en bruine basterdsuiker in een blender en mix je dit tot een geheel. Snijd de kip in de lengte doormidden en doe de kip in een grote kom of ovenschaal. Giet limoensap over de hele kip. Daarna smeer je de kip goed in met de jerk-marinade (het helpt om handschoenen te gebruiken!). Bedek de kip met plasticfolie en zet deze één nacht in de koelkast of in een koele ruimte.

Verwarm de oven voor op 175-180 °C.



### Kerstweetje

Kerstmis is in Jamaica een familiefeest in huiselijke sfeer. Gezellig bij elkaar zijn, koken en vooral heel veel eten en drinken! Jerk Chicken staat hierbij vaak op het kerstmenu. Na het vele eten en drinken kopen vele Jamaicanen na de kerstdagen verrassend veel kokosnoten. Hiermee wordt kokossap gemaakt. Een gezonde boost na het uitgebreide diner!

Haal de kip uit de pan. Doe de resterende marinade in een kleine steelpan. Breng deze 15 min aan de kook, zet daarna het vuur lager en laat 10 min sudderen. Zet dit apart om later te gebruiken als bedrupsaus voor de kip. Je kan dit ook gebruiken als serveersaus (eventueel aan te lengen met sojasaus). Let er op dat de marinade goed wordt gekookt aangezien deze in contact was met rauwe kip. Leg de helften in een diepe bakvorm met de velzijde naar boven. Braadt 40-45 min.

Haal de kip uit de oven en laat gedurende 15 min op een schaal liggen, liefst bedekt met warmhoudfolie. Snijd de kip daarna in stukjes. Serveer met bijgerechten naar keuze.



# #7 Thailand



**Dit rijke Thaise gerecht met kokosmelk en verschillende kruiden combineren we hier met kip, maar gaat ook samen met rund, lamsvlees, of een vega-variant. Massaman curry werd beroemd in de 19e eeuw, omdat koning Rama II er ontzettend van hield. En als de koning iets lekker vindt, doet iedereen dat uiteraard ook.**

**Een goede Massaman curry is fluweelzacht, licht zoet en heeft een sterke geur. Door de romige textuur en warme geur brengt Massaman curry extra warmte bij de maaltijd tijdens een lange winteravond. Dit recept is altijd een favoriet!**

## Hoofdgerecht Massaman Curry

In samenwerking met:



### Ingrediënten voor 2 personen

- 500 ml kokosmelk
- 200 gr kip (dijen en/of drumsticks)
- 3 el Massaman Currypasta (te vinden in een Aziatische winkel)
- 2 kardemompeulen, gegrild
- 1-2 el ongezouten pinda's
- 3 aardappelen (of zoete aardappelen)
- 1 wortel
- 1 kleine witte ui & 2 sjalotten
- 2 laurierblaadjes
- ½ tl zout
- 1 el palmsuiker
- 2 el vissaus
- olie
- verse koriander

### Bereiding

Giet een deel van de kokosmelk in een pan en breng aan de kook. Voeg de currypasta toe en roer 5 min. Giet de rest van de kokosmelk erbij en zet het vuur hoger. Voeg de kip toe en laat 10 min koken. Voeg de kardemompeulen, pinda's, gesneden aardappelen, wortel, sjalotten en ui en laurierblaadjes toe. Laat sudderen, 3/4 afgedekt, gedurende 20 min of tot de aardappelen zacht worden. Als het te droog wordt, voeg dan een beetje water of kokosmelk toe. Voeg suiker, zout en vissaus naar smaak toe. Serveer de curry in een diep bord of kom. Werk af met gesneden sjalot en verse koriander.

De curry wordt geserveerd met Thaise jasmijnrijst of brood. Als je graag nog een bijgerecht wil toevoegen, past een komkommersalade hier goed bij. Genieten!



### Kerstweetje

Wist je dat kerst niet echt gevierd wordt in Thailand? Slechts 1% van de Thai is katholiek. Maar omdat de Thai wel van een feestje en gezelligheid houden, is er rondom de kerstdagen toch veel kerstdecoratie te vinden.

Als je rundvlees, lamsvlees of een vegetarische variant gebruikt, snijd ze dan in stukjes, laat ze apart sudderen in een zeer verdunde kokosmelk (voor vlees minstens 1 uur) om ze zacht te maken voordat je ze aan de curry toevoegt.





# #8 Zuid-Afrika



## Nagerecht Koeksisters

In samenwerking met:



### Ingrediënten

#### Voor de siroop:

500 ml water  
1 kg suiker  
½ el gemalen gember  
1 citroen  
2 kaneelstokjes

#### Voor het deeg:

500 gr zelfrijzende bloem  
2 el bakpoeder  
½ el zout  
50 gr boter, in blokjes  
1 ei  
250 ml karnemelk  
Olie om te frituren

Deze traditionele Zuid-Afrikaanse, donut-achtige traktatie, gedrenkt in siroop, is heerlijk zoet, plakkerig en knapperig. Koeksisters zijn oorspronkelijk afkomstig uit de typisch Maleisische keuken van Kaapstad. Door immigranten uit het verre oosten zijn deze lekkernijen op de Zuid-Afrikaanse eettafel beland.

Koeksisters zijn een kruising tussen een oliebol en een donut in de vorm van een gedraaide pretzel. Bereid je voor op een van de zoetste gerechten die je ooit gegeten hebt! Ze zijn enorm populair in Zuid-Afrika en worden veel gegeten tijdens speciale gelegenheden zoals de kerstdagen. Genieten!

### Bereiding

Let op: begin op tijd met de siroop. Breng het water met de suiker aan de kook en voeg het kaneelstokje toe. Rasp de schil van de citroen en voeg dit ook toe. Halveer de citroen en pers het sap uit. Zet het vuur laag en laat de siroop 15 min koken. Laat de siroop 4 uur afkoelen in de koelkast.

Doe de bloem in een mengkom en maak een kuiltje. Strooi het bakpoeder over de randen. Meng in het kuiltje de boter, melk, zout en het ei met elkaar. Voeg beetje bij beetje de bloem toe en kneed tot een soepel deeg. Voeg wat water toe als het deeg te droog is. Druk het deeg plat, verpak het in plasticfolie en laat het deeg 20 min rusten in de koelkast.



### Kerstweetje

Met kerst wordt in Zuid-Afrika uitgepakt met een héél uitgebreide lunch waar de hele familie aanwezig is. Tijdens de kerstdagen stromen de steden leeg en trekt iedereen terug naar familie, die in de 'townships' of ergens op het platteland wonen. Omdat het hoogzomer is, vieren ze het vooral buiten en in de tuin.

Verdeel het deeg dan in 13 gelijke delen en rol elk deel uit tot een rechthoekige plakje. Snijd de plak gedeeltelijk in 3 repen maar snijdt de bovenkant niet door (in de vorm van een kam). Vlecht de 3 repen in elkaar en druk het uiteinde vast. Herhaal dit bij elke plak.

Verhit de olie tot 180 °C en frituur de koeksisters om en om 4 min tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat de koekjes even uitlekken op een bord met keukenpapier en schep ze daarna in de koude siroop. Laat de koeksisters uitlekken en afkoelen.



# #9 Griekenland



## Nagerecht Melomakarona

In samenwerking met:

GREECE

### Ingrediënten voor ± 25 koekjes

500 gr bloem  
250 ml olijfolie  
300 gr suiker  
½ glas sinaasappelsap  
2 el cognac  
1 tl kaneelpoeder  
1 tl bakpoeder  
½ tl baking soda  
100 gr walnoten  
240 ml water  
240 ml honing

Wist je dat het vasteland van Griekenland in de winter een wit paradijs is? Het land van de duizenden eilanden wordt een echt winterwonderland! En ook de kerstsfeer is goed aanwezig.

In Thessaloniki komt er op elke hoek je een heerlijke geur tegemoet van de plaatselijke bakkers.

Wie tijdens Kerst de Griekse winter een beetje naar huis wil halen, moet Melomakarona proberen. Dit is hét koekje wat bij ieder Grieks gezin tijdens Kerst op tafel staat. Eenmaal in de oven ruikt het hele huis naar kaneel, honing en koekjes. Een geur die echt past bij het echte kerstgevoel. Vrolijk Kerstfeest! Of op z'n Grieks: *Kala Christougenna!*

### Bereiding

Verwarm de oven op 200 °C. Pak een kom en mix de olijfolie, 100 gr suiker, het sinaasappelsap en de cognac. Zeef de bloem, het bakpoeder, de kaneel en de baking soda over het mengsel. Kneed tot een glad deeg. Verdeel het deeg in kleine porties (ter grootte van een ei) en vorm kleine pasteitjes. Kneed ze in een langwerpige vorm. Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier en bak voor 30 min.

Nu beginnen we aan de siroop. Kook de honing, 200 gr suiker en het water gedurende vijf min. Wanneer de koekjes uit de oven komen, giet je het siroop mengsel erover. Laat ze 2 tot 3 min liggen in de siroop. Hak ondertussen de walnoten fijn met een blender of mixer. Bij het serveren, decoreer je de koekjes met de gehakte walnoten. Strooi er wat kaneel over.



### Kerstweetje

In Griekenland zijn er veel kersttradities. Eentje hiervan is dat kinderen op de dag voor door de buurt gaan. Er wordt aangebeld en gevraagd: "Mogen wij kerstliedjes zingen?" Hierbij worden triangels, drums en soms ook harmonica's en accordeons bespeeld! Op de eilanden klinken er vooral violen en gitaren. Na het zingen aan huis krijgen de kinderen vervolgens zakgeld of lekkernijen.





# #10 Costa Rica



## Nagerecht Fruitcake

In samenwerking met:



### Ingrediënten voor een cake

450 gr fruit (kersen, rozijnen, puimen of noten)  
1 kopje bloem  
1 tl kaneel  
½ tl bakpoeder  
½ tl gemalen piment  
½ kopje suiker  
¼ kopje heet water  
1 kopje rum  
30 gr bitterchocolade  
115 gr boter  
1 kopje poedersuiker  
3 eieren

Deze 'Queque de Frutas' of 'Queque Navideño' is een van de vele populaire kerstrecepten van de Tico's (Costa Ricanen).

Deze zoete cake, gemaakt met gedroogd fruit, wordt vaak dagen of weken in rum gedrenkt. Hoewel de alcohol in de oven wordt weggebakken, maken de Tico's graag grapjes over het aangeschoten raken van een goede cake. De cake wordt ook vaak cadeau gegeven aan vrienden en familie. *Feliz Navidad!*

### Bereiding

Let op: dit recept vereist een beetje voorwerk. Week het fruit in de rum en het kaneel een week vantevoren. De avond voor je het gerecht serveert, meng je de suiker met het heet water om het te laten karameliseren. Bewaar dit mengsel niet in de koelkast.

Smelt de chocolade. Meng de boter met de poedersuiker, voeg de dooiers toe en klop tot een romig geheel. Klop het eiwit apart stevig op. Meng de bloem met het bakpoeder en piment. Voeg een kopje van dit mengsel toe. Voeg alle ingrediënten beetje bij beetje aan het met de rum doordrenkte fruit toe en meng deze rustig door elkaar. Bekleed een rechthoekige cakevorm met bakpapier of bloem en verdeel het mengsel erover.



### Kerstweetje

Kerstavond of 'Noche Bueno' is de start van de langverwachte zomervakantie in Costa Rica. Het regenseizoen loopt af en maakt plaats voor zonnige dagen en heldere nachten vol sterren. Tijdens de kerstdagen zie je in Costa Rica naast lichtjes ook huizen die versierd zijn met prachtige tropische bloemen. Omdat het hartje zomer is, spelen de festiviteiten zich vooral op straat af.

Bak op 135°C gedurende 90 tot 120 minuten. Plaats een pan met water op de onderste grill van de oven. De stoom zorgt ervoor dat de oven vochtig blijft, zodat de taart niet uitdroogt. Haal de cake uit de oven en laat afkoelen. Serveer met wat poedersuiker. ¡Disfruta!





# #11 Australië



De kerstvakantie in Australië is één groot foodfestival. Als je droomt van een kerstfeest op het strand, is Australië ongetwijfeld een van de mooiste plekken om dit te doen.

Australiërs zijn beroemd om 'putting another shrimp on the barbie', refererend naar hun liefde voor BBQ. Na het hoofdgerecht, en waarschijnlijk een duik om af te koelen, beginnen ze aan de Pavlova. Deze zoete, witte kussens zijn bedekt met vers fruit en room. Het is super populair omdat het makkelijk te maken is en er altijd indrukwekkend uitziet. Het recept is naar eigen wens aan te passen.

## Nagerecht Pavlova

In samenwerking met: AUSTRALIA



### Ingrediënten voor 8 personen

3 eiwitten  
180 gr suiker  
2 tl maïzena  
2 tl vanille extract  
1 tl witte azijn  
200 gr room of mascarpone

Bananen, aardbeien, bosbessen of ander fruit naar keuze als topping

### Bereiding

Verwarm de oven op 150° C. Mix je eiwitten in een kom. Wanneer de eiwitten stijf beginnen te worden, voeg je 150 gr suiker, maïzena, 1 tl vanille en azijn toe. Mix nog 10-12 min goed door tot je een glad mengsel hebt.



### Kerstweetje

Aangezien het einde van het jaar de start is van de zomer, zijn Australiërs vooral op het strand te vinden tijdens de kerstdagen. Enkele leuke manieren waarop mensen kerst vieren, is door sfeervolle zwemkleding te dragen. Je ziet hier op het strand enorm veel kerstmutsen en kerstmanpakjes. Bondi Beach in Sydney is hier erg beroemd om!

Schep het mengsel uit in een cirkelvormige cakevorm of op een bakplaat. Zorg bij die laatste dat je een diameter van 20 cm aanhoudt. Bak ongeveer 2 uur op 100 °C (boven- en onderwarmte) totdat je een knapperige buitenkant met een zachte, gouden gloed ziet. Laat de pavlova afkoelen.

Meng de room, 30 gr suiker en 1 tl vanille tot een mengsel. Zet in de koelkast. Kort voor serveren, versier je de Pavlova met het romige mengsel en stukje gesneden fruit.



# #12 Kroatië



**Kerst is een van de belangrijkste feestdagen in Kroatië, en ze kijken ontzettend uit naar het kerstmenu.**

**Orahnjača is een traditioneel, zoet Kroatisch dessert waarbij deeg wordt gevuld met een heerlijke vulling, gemaakt met walnoten, rozijnen en rum. Ook wordt het deeg vaak op smaak gebracht met citroen- of sinaasappelschil. Tijdens kerst vind je dit dessert sowieso op iedere tafel in Kroatië!**

## Nagerecht Orahnjača

In samenwerking met:



### Ingrediënten

200 gr suiker  
250 ml melk  
30 gr gist  
380 gr bloem  
50 gr boter  
4 eieren  
1/2 tl zout  
1 el zure room  
350 gram walnoten, fijn gemalen  
1 citroen  
3 el rum  
1 tl vanille extract  
100 gr rozijnen  
1 el honing  
1/2 tl kaneel

### Bereiding

Meng de gist met 50ml warme melk, 30gr suiker en 30gr bloem. Laat 15 min rijzen, afgedekt met een schone keukenhanddoek. Meng 350gr bloem, het zout, gesmolten boter, 1tl suiker en 1/2 fijngesneden citroenschil. Voeg twee dooiers en een heel ei, de zure room en het gistmengsel toe. Knead tot er een zacht deeg ontstaat. Laat dit afgedekt rijzen op een warme plaats, tot het deeg verdubbeld is. Dit duurt ongeveer 1 uur. Verwarm de oven op 200° C en maak ondertussen de vulling. Meng de gemalen walnoten met 150gr suiker, vanille, 1/2 fijngesneden citroenschil, kaneel en honing. Meng de rozijnen apart met rum en laat dit 15 min staan. Voeg daarna de rozijnen met rum toe aan het vulling mengsel. Voeg 200ml kokende melk toe en meng alles. Laat dit afkoelen tot je het deeg uitrolt.



### Kerstweetje

Kerstavond is veruit de meest geliefde dag van de kerstdagen want dan wordt de kerstboom eindelijk opgezet! Kerstavond is in sommige gebieden een traditionele vastendag, waarbij er 's avonds van een eenvoudige maaltijd wordt genoten. Op kerstavond staat er alleen vis op het menu. 'Bakalar' ofwel gedroogde kabeljauw is vaak de favoriet.

Verdeel het gerezen deeg in twee delen. Rol elk deel uit op een bebloemd oppervlak tot de grootte van je bakplaat (ongeveer 35 x 30 cm). Smeer de vulling uit over het deeg. Laat een rand van 1 cm vrij. Begin aan de lange zijde het deeg op te rollen en druk het einde aan. Leg de rollen met de rand naar beneden op een ingevette bakplaat. Laat ze opnieuw rijzen, tot ze dubbel zo groot zijn.

Na het rijzen, bestrijk je de rollen met een geklopte eidooier. Bak 40 minuten. Laat de rollen afkoelen voordat je ze in stukken snijdt. Voor het opdienen bestuif je de stukken met poedersuiker.