

MEER DAN 40 RECEPTEN

Kinderkerst

Het kerstkookboek
voor kinderen



Over het kerst kookboek voor kinderen

Kerst, mijn favoriete feestdag van het jaar. Mijn kerstkriebels beginnen ergens in de zomer. Ik negeer ze dan kort om ze daarna vanaf 1 september volledig los te laten. Afgelopen zomer bedacht ik mij dat ik een kookboek wilde gaan maken. Speciaal voor kinderen en voor kerst natuurlijk.

In dit kookboek staan veel recepten. Wel meer dan 50 stuks! Allemaal voor kinderen, voor thuis, maar ook voor het kerstdiner op school.

Laten wij er samen een bijzonder mooie kerst van maken. Laten we lekker kliederen in de keuken, want dat hoort er bij.



Milkyway Rendier



Wat heb je nodig:

- Milkyways
- Oogjes (Te koop bij action of de supermarkt)
- Rode smarties
- Decoratie stiften van Dr. Oetker
- Pretzels (Chio party mix)

Hoe maak je ze?

- Begin met het maken van het gewei van het rendier. Dit doe je door de pretzels in de zijkant van de milkyway te steken.
- Plak nu de oogjes en de rode neus op de milkyway met een beetje "lijm" van de decoratiestiften.

Fruit spiesjes

Wat heb je nodig:

- Sate prikkers
(Hema heeft
leuke kerst
prikkers
- Aardbeien
- Mandarijnen
- Druif



Hoe maak je ze?

- Was de aardbeien en snijd de kroontjes er
vanaf.
- Was de druiven en pel de mandarijnen.
- Vul de spiesjes met het fruit en klaar is je fruit
spies!

Groente dipper



Wat heb je nodig:

- 1 komkommer
- 1 zakje snack wortels
- 1 bakje heksenkaas
- Plastic bekertjes

Hoe maak je ze?

- Was de komkommer en de wortels.
- Snijd de komkommer in de lengte door midden en snijd hier reepjes van. Snijd de reepjes weer in drieën
- Doe een laagje heksenkaas in het bekertje en druk hier een aantal reepjes komkommer op en wat wortels

Rendier koekjes



Wat heb je nodig:

- 1 rol maria biscuitjes
- Dr. Oetker decoratie stiften
- Rode smarties

Hoe maak je ze?

- Dit is zo'n makkelijk recept, maar juist zo leuk! Leg de biscuitjes met de onderkant naar boven.
- Begin met het plakken van het rode neusje van Rudolf. Dit doe je met de decoratiestiften en een smartie. Dit gebruik je als lijm.
- Maak daarna met stipjes de oogjes en met streepjes de geweien.



Kerstcupcakes

Wat heb je nodig:

- Homemade kant en klare cakemix
- 1 zak FunCakes Enchanted cream
- 150 ML melk
- Kerstkransjes
- Kerst sprinkles
- Cupcake vormpjes
- Spuitzak of ziplock zakje

Hoe maak je ze?

- Begin met het bereiden van de cupcakes. Mix de cakemix tot een mooie geheel en schep het met een ijsschep in de cupcake vormpjes. Zet ze voor 15 minuten in een voorverwarmde oven.
- Laat de cupcakes goed afkoelen
- Maak ondertussen de enchanted cream volgens de aanwijzingen op verpakking.
- Schep het in een spuitzak of een ziplock zakje. Knip er een puntje af en spuit mooie rondjes op de cupcakes.
- Druk boven in de toef nu een kerstkoekje. Ik heb de kerstkoekjes door de helft gedaan en er toen in geprikt.
- Sprenkel als laatste nog wat sprinkles er overheen.



Kerst rolletjes

Wat heb je nodig:

- Nieuwjaars rolletjes
- Wit glazuur van Dr. Oetker
- Slagroom
- Sprinkles



Hoe maak je ze?

- Verwarm het glazuur volgens de aanwijzing op de verpakking
- Knip een hoekje van de verpakking en giet het over de rolletjes heen
- Gooi hier direct sprinkels overheen
- Laat het geheel goed uitharden en snijd daarna de rolletjes met een mesje van elkaar af. Als je er aan gaat trekken dan heb je de kans dat ze breken.
- Vul al laatste de rolletjes nog met slagroom. Doe dit vlak voor het opdienen anders loopt de slagroom er uit.

Pannenkoekenspies

Wat heb je nodig:

- Aardbei
- Banaan
- Sateprikers
- Pannenkoeken (zelf gemaakt of kant en klare)
- Kaneelsuiker



Hoe maak je ze?

- Bak de pannenkoeken volgens de aanwijzing op de verpakking of verhit de kant en klare pannenkoeken.
- Snijd de aardbeien in plakjes en doe het zelfde met de banaan
- Wanneer de pannenkoeken klaar zijn rol je deze op. Snijd hier ook plakjes van.
- Begin met het rijgen van de spiesjes. Je kunt het beste beginnen met een plakje banaan, daarna een plakje aardbei en daarna een rolletje pannenkoek. Doe dit tot de spies vol is.

Kerstboom van knakworst



Wat heb je nodig:

- 2 blikjes Knakworsten (kip of rund)
- 1 Komkommer
- 6 Snoeptomaatjes
- Sate prikkers

Hoe maak je ze?

- Snijd de komkommer door midden en dan weer door midden.
- Haal de zaadlijsten eruit en snijd de komkommer in reepjes
- Was de knakworsten onder de kraan
- Begin onderaan de site prikker met een knakworst. Schuif deze tot ongeveer halverwege de prikker. Hierboven op doe je een reepje komkommer.
- Herhaal dit tot je 4 knakworsten heb gebruikt.
- Voor de bovenste heb ik 1 knakworst door midden gesneden.
- Snijd de zijkanten er schuin af, zodat je de vorm van een kerstboom krijgt
- Top de kerstboom af met een snoeptomaat.



Bladerdeeg cadeautjes



Wat heb je nodig:

- 10 plakjes bladerdeeg ontdooid
- 1 blik knakworsten
- 1 ei

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien
- Leg op ieder plakje bladerdeeg een knakworstje
- snijd $\frac{1}{3}$ van de plakjes bladerdeeg af en leg dit apart
- Vouw het bladerdeeg over het knakworstje heen en druk dit dicht.
- Snijd nu de afsnijdsels van het bladerdeeg in reepjes.
- Vouw 1 reepje om het pakketje heen en maak van een ander reepje een strikje.
- Leg ze op een bakplaat en smeer de cadeautjes in met wat lost geklopte ei.
- Zet de cadeautjes voor 20 minuten in de oven.

Aardbeien tiramisu



Wat heb je nodig:

- 500 gram aardbeien + nog wat extra om te garneren
- 30 gram poedersuiker
- 250 gram Griekse Yoghurt
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 gram mascarpone
- 300 ml appelsap
- 1 groot pak lange vingers

Hoe maak je ze?

- Meng de Griekse Yoghurt met mascarpone, vanillesuiker en 30 gram poedersuiker.
- Verwijder de kroontjes van de aardbeien en was ze.
- Pureer de aardbeien.
- Doe het appelsap in een kom of diep bord. Leg de helft van de lange vingers in de appelsap zodat het koek het vocht opneemt.
- Verdeel de lange vingers over de bodem van de ovenschaal.
- Verdeel de helft van het mascarpone mengsel over de lange vingers en strijk dit uit.
- Spreid de gepureerde aardbeien hierover. Leg de andere helft van de lange vingers even in het appelsap en verdeel dit over de laag aardbeiensaus.
- Verdeel hierover de rest van het mascarpone mengsel.
- Dek af en laat minimaal 2 uur opstijven.
- Snijd nog wat aardbeien in plakjes en verdeel dit over de tiramisu.
- Bestrooi voor het serveren met nog wat poedersuiker.

kaneel mannetjes

Wat heb je nodig:

- 4 plakjes bladerdeeg ontdooid
- kaneel suiker
- gingerbread vormpje

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien
- druk met het gingerbread mannetje vormpje poppetjes uit het bladerdeeg.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de poppetjes op.
- Bestrooi de poppetjes nu met de kaneelsuiker.
- Zet de mannetjes voor 10 minuten in de oven



simpele nasi met kroepoek

Wat heb je nodig:

:

- 3 kopjes rijst
- 1 bosje lenteui
- 150 gram kipfilet (vleeswaren)
- 4 eieren
- 2 bouillon blokjes kip
- 1 zak kroepoek



Hoe maak je ze?

- Begin met het koken van de rijst volgens de verpakking. Voeg hier tijdens het koken één van de bouillonblokjes toe. Doe dit in de ochtend. En laat dit afkoelen
- Snijd de kipfilet in reepjes en de lente ui in halve ringetjes
- Kluts de eieren tot een geheel.
- Verhit wat olie in een wok pan en voeg hier de eieren aan toe en bak deze als als scrambled eggs.
- Voeg nu de kipfilet en lenteui aan toe
- Verkruimel het andere bouillon blokje in de wok en roer dit goed door de rest heen
- Voeg nu ook de rijst toe en bak deze ook mee totdat de rijst weer volledig goed op temperatuur is.

Onze kerst tradities

Kerst is de tijd voor tradities en ook binnen ons gezin zijn er een aantal leuke tradities. Ik probeer de kerstdagen zo rustig mogelijk te plannen, omdat ik wel wil genieten. **Kerstavond** vieren wij standaard met mijn ouders en zus. Cadeautjes uitpakken onder de boom en lekker eten. Voorheen gingen de mannen daarna naar de film toe en keken wij cheesy naar All You Need is love.

Op **eerste kerstdag** zijn wij of thuis of wij vieren kerst met mijn schoonfamilie. Als wij het vieren met mijn schoonfamilie dan eten we samen een lunch of diner. Ook moet er ieder jaar met kerst gesjoeld worden. Een traditie die er in geslopen is en stiekem best heel leuk is.

En dan is het tijd voor onze eigen kerstdag op bijvoorbeeld **tweede kerstdag**. De dag waarop wij samen kerstvieren. Het hele jaar door verzamel ik leuke cadeautjes die ik rondom kerst onder de boom leg. Wij beginnen de dag met een lekker ontbijt en trekken daarna onze trainingsbroeken aan met een foute kersttrui. Geen moeilijk gedoe, gewoon relaxt. Dan is het tijd voor een uitgebreid ontbijt of brunch en verder eten wij de hele dag door lekkernijen die bij kerst horen. Dan is het tijd voor spelletjes, heel veel spelletjes. Bij elk spelletje kun je een cadeautje onder de kerstboom weg winnen. Dit is echt onze dag om te genieten. 's Avonds koken we een lekkere kerstmaaltijd met z'n allen. En daarna komen de matrassen naar beneden om bij de kerstboom te gaan slapen en film te gaan kijken.

Stroopwafel sterren

Wat heb je nodig:

- 4 stroopwafels
- Dr. Oetker decoratie stiften
- Smarties
- Stervorm cookie cutter



Hoe maak je ze?

- Maak van de stroopwafels sterren koekjes door de cookie cutter erop te drukken. De restjes kun je bewaren voor een lekker toetje of een lekkere taart.
- Drup wat drupjes van de decoratiestiften op de stroopwafel en leg hier een smartie op. Tadaa! Je ster koekjes zijn klar.

Frikandel broodjes

Wat heb je nodig:

- 5 frikandel
- 10 plakjes bladerdeeg
- curry

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Ondooi de plakjes bladerdeeg, snijd de plakjes bladerdeeg door de midden
- Verdeel de frikandellen in drieën
- Leg een deel van de frikandel op het bladerdeeg en doe hier een streepje curry naast.
- Vouw nu de andere helft er overheen. Rol het weer terug en druk het goed aan.
- Snijd boven in nog 2 lijntjes met een scherp mes en zet ze in de oven
- Bak ze in 20 minuten gaar.



Knakworst in Bladerdeeg

Wat heb je nodig:

- 1 blik knakworsten
- 10 plakjes bladerdeeg
- kerstboom cookie cutter

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Giet de knakworsten af
- Haal ondertussen uit het bladerdeeg kerstbomen. Dit doe je met de cookie cutter. Hiervoor moet het bladerdeeg al iets ontdooit zijn. Als ze nog te hard zijn breekt het namelijk en te zacht kun je het niet mooi uitsnijden.
- Leg daarna de helft van de kerstbomen op een met bakpapier bekleedde bakplaat.
- Leg op de kerstbomen een knakworst en hier bovenop weer een kerstboom. Druk de zijkanten goed aan, zodat hij goed dicht is.
- Zet de kerstbomen voor 15 minuten in de oven.



Wat heb je nodig:

- bladerdeeg
- geraspte kaas
- kerstster cookie cutter

kaassterren



Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Laat het bladerdeeg een beetje ontdooien
- Druk met een cookie cutter de ster vormpjes uit het bladerdeeg. Je kunt meerdere uit eentje halen.
- Leg de sterren op een bakplaat en bestrooi deze met geraspte kaas
- Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak ze in 12 minuten gaar.

mini bladerdeeg taartjes

Wat heb je nodig:

- 10 plakjes bladerdeeg
- Jam
- Kerstbel cookie cutter

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Ontdooi het bladerdeeg en druk met die cookie cutter de kerstbellen eruit.
- Leg de helft van de bellen op een met bakpapier bekleedde bakplaat.
- Doe op het midden van de kerstbel een theelepeltje jam en leg er een kerstbel bladerdeegplakje bovenop.
- Druk de zijkanten goed aan met een vork. Doe dit met alle kerstbellen.
- Zet de kerstbellen in de oven voor 15 minuten.
- Laat ze afkoelen voor dat je ze gaat eten. De jam kan heet zijn.



kaneel crossaints

Wat heb je nodig:

- 1 blik mini croissants
- Van Gilse Kaneel suiker

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Rol de croissant deeg uit
- Strooi over het uitgerolde croissantdeeg het kaneel suiker
- Scheur de croissants via de lijn af en rol ze op tot kleine croissants.
- Leg ze op een met bakpapier bekleede bakplaat en strooi op de bovenkant ook nog wat kaneelsuiker
- Bak ze in 5-10 minuten goudbruin. Blijf er bi, want door de suiker kunnen ze snel verbranden.



Kerst bucketlist



1 De kerstboom
VERSIEREN



kerst lampjes
bekijken



warne
choco drinken



kerstkaarten
versturen de kerstman bezoeken



Gra schaatsen



kerstkoekjes
bakken



kerstcadeaus
shoppen



een koekhuisje
maken en versieren

Christmas Bucket List

FELIZ
NAVIDAD

kerst liedjes
luisteren en zingen



een kerstkrans
maken



Een foute
kersttrui dragen



bij de kerstboom
kamperen



Een kerstfilm
film
Marathon

Grappige
kerst

foto's maken



Gevulde eierkoek

Wat heb je nodig:

- 1 pak eierkoeken
- 1 zakje mix voor banketbakkersroom
- Aardbeien of ander fruit



Hoe maak je ze?

- Maak de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Snijd de eierenkoeken door de helft
- En smeer één kant in met de banketbakkersroom
- Leg de andere helft van de eierkoek er op.
- Was de aardbeien en snijd deze in plakjes. Verdeel de plakjes aardbei over de banketbakkersroom

Suikerschelp met aardbeien

Wat heb je nodig:

- 1 pak Joss Poell suikerschelpen
- 1 zakje banketbakkersroom
- 1 bakje aardbeien of ander fruit
- Een spuitzak

Hoe maak je ze?

- Maak de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking
- Doe de banketbakkersroom in een spuitzak en vul de suikerschelpen met de banketbakkersroom.
- Was de aardbeien en haal de kroontjes er af.
- Verdeel ze over de gebakjes hen. Je kunt er evt ook nog wat leuke kerst sprinkles over heen doen.



American Pancakes



Wat heb je nodig:

- 1 pak Dr Oetker American Pancakes mix
- 300 ml melk
- 2 eieren
- Poedersuiker
- Kerst cookie cutters
- Boter

Hoe maak je ze?

- Meng de mix met de eieren en het melk in een kom tot een mooi geheel.
- Verwarm ondertussen de pan en verhit wat boter
- Doe kleine schepjes van het mix in een koekenpan en laat de pancake bakken. Wanneer de bovenkant droog is kun je hem omdraaien en nog even op die kant bakken.
- Haal de pancake uit de pan en laat iets afkoelen. Maak er nu vormpjes mee door de cookie cutters te gebruiken. Leg ze op een bord en strooi er wat poedersuiker overheen.
- Doe dit tot de mix op is.

Wafel met chocolade

Wat heb je nodig:

- Eierwafels (Bij Jumbo per 2 verpakt)
- Pure chocolade
- Kerst sprinkels

Hoe maak je ze?

- Laat de chocolade smelten in een magnetron of au bain marie.
- Wanneer de chocolade gesmolten is dip je een deel van de wafel in de gesmolten chocolade.
- Leg ze op een bakpapier en strooi er direct sprinkles overheen.
- Wanneer je ze allemaal gemaakt hebt, zet je ze in de koelkast. Zo kan de chocolade weer uitharden.



Easy peasy chocolade koekjes

Wat heb je nodig:

- 1 rol maria biscuitjes
- 1 reep pure chocolade
- kerst sprinkles

Hoe maak je ze?

- Laat de chocolade smelten in een magnetron of au bain marie.
- Wanneer de chocolade gesmolten is dip je een kant van de biscuitjes in de gesmolten chocolade.
- Leg ze op een bakpapier en strooi er direct sprinkles overheen.
- Wanneer je ze allemaal gemaakt hebt, zet je ze in de koelkast. Zo kan de chocolade weer uitharden.



Pizza sticks

Wat heb je nodig:

- 1 doosje bladerdeeg
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 theelepel oregano
- 1 zakje geraspte kaas
- 1 pakje ham



Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en smeer het in met tomatenpuree. Strooi hier overheen wat oregano, leg er een plakje ham op en strooi de geraspte kaas eroverheen.
- Snijd de bladerdeeg nu in reepjes en draai deze in soort van twisters.
- Strooi er eventueel wat extra kaas overheen
- Leg het op een bakpapiertje en zet het voor 15 minuten in de oven

Kinderen bezig houden tijdens het kerstdiner

♥ Kleurplaten

♥ Laat ze helpen met het koken Geef ieder kind een taakje in de keuken. Ze kunnen de tafel gezellig opdekken, de borden opmaken of misschien zelfs wel helpen met koken. Je kunt overal wel een klein klusje voor een kind in vinden.

♥ Laat ze serveren! Ha dat is makkelijk kun jij even blijven zitten. Laat ze drankjes inschenken, dingen op tafel zetten. Ideaal want zo kun je lekker bezig houden en zelf af en toe blijven zitten.

♥ Speel een speeltje • je toch even wachten? Speel dan een spelletje aan tafel. Hier in huis is 'ik zie ik zie wat jij niet ziet' altijd een succes als wij de kinderen even moeten afleiden. Ook kun je kleine kaart spelletjes meenemen om te doen kwartet bijvoorbeeld. Ook vier op een rij, boter kaas en eieren en braintrainers doen het heel goed.

♥ Een kerstfilm • Zijn ze het echt beu? Zet dan een leuke kerstfilm aan. Dit kun je natuurlijk doen thuis op de bank, maar als je uit eten bent kun je beter een film aan zetten op een iPad of telefoon. Vergeet de koptelefoons niet ;). ik ben hier trouwens absoluut geen voorstander van, maar wil zelf ook een leuke kerst hebben.

Ham kaas rolletjes

Wat heb je nodig:

- 5 plakjes bladerdeeg
- 5 plakjes ham
- 1 zakje geraspte kaas
- 1 bakje kruidenboter

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Bekleed een bakplaat met bakpapier
- Smeer de plakjes bladerdeeg in met kruidenboter
- Leg hier bovenop een plakje ham en strooi de geraspte kaas er boven op.
- Rol het plakje bladerdeeg op en snijd in kleine plakjes.
- Zet het geheel in het midden van de oven voor 15 minuten.



Nutella buns

Wat heb je nodig:

- 1 rol croissant deeg
- 1 pot nutella
- springvorm

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Rol de rol croissant deeg uit en smeer deze in met nutella.
- Rol de croissantdeeg weer op en snijd dit in gelijkmatige plakken.
- Verdeel de rolletjes over een ingevette springvorm.
- Zet het geheel voor 20 minuten in de oven.
- Laat het even afkoelen en haal dan de springvorm er om weg.



Ei muffins

Wat heb je nodig:

- 6 eieren
- 1 bakje hamblokjes
- 100 ML melk
- 1 zak mexico melange van bonduelle
- Muffinvormpjes (ik gebruikte siliconen)

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven op 180 graden.
- Vet de vormpjes een beetje in met boter al vet
- Leg de blokjes ham in de muffinvormpjes.
- Leg hier boven op de mexico melange
- Klop de eieren los met wat zout en peper
- Schenk het eiermengsel in de bakvormpjes tot net onder de rand.
- Zet de muffinvormpjes 15 minuten in de oven totdat de eieren helemaal gestold zijn.



Saucijzen broodje

Wat heb je nodig:

- 300 gr h.o.h gehakt
- 1 ei
- 1 eetlepel gehaktkruiden
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 8 plakjes bladerdeeg
- 2 eetlepels paneermeel



Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven op 200 graden. Meng het gehakt met de helft van het ei, gehaktkruiden, knoflook en paneermeel.
- Laat de vellen bladerdeeg iets ontdooien.
- Verdeel het gehakt in ongeveer 8 gelijke delen en vorm van elk deel een soort platte worst.
- Leg deze op een helft van een plak bladerdeeg. Vouw de andere helft eroverheen en druk goed vast met je vingers en daarna met een vork. Zorg dat ze goed dicht zitten.
- Herhaal dit met de rest en leg ze vervolgens op een bakplaat met bakpapier.
- Bestrijk ze met het overgebleven ei.
- Bak ze 25 a 30 minuten in de oven tot ze mooi bruin en krokant zijn en controleer of het gehakt goed gaar is.

Kip saté

Wat heb je nodig:

- 1 bakje met kipblokjes of 1 kipfilet die je in blokjes snijdt.
- 2 theelepels saté kruiden
- 1 klein bakje saté
- Mini saté prikkers

Hoe maak je ze?

- Kruid de kipfilet blokjes met de saté kruiden. Je kunt er ook een beetje olie bij doen dat vind ik zelf fijner. En spies ze op een mini saté prikker.
- Bak de blokjes goed gaar in een pan met een beetje olie
- Verwarm ondertussen de saté saus in de magnetron of in een pannetje.
- Leg de saté stokjes die klaar zijn in een leuk bakje en doe hier wat satésaus overheen.
- Ik kocht mijn zakjes bij de action.



Appeltaart crossaint



Wat heb je nodig:

- 1 rol croissantdeeg
- 2 appels
- 2 theelepels kaneel
- 1 eetlepel suiker

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven op 200 graden. Schil de appel en snijd in kleine klokjes. Meng met de suiker en kaneel.
- Haal het croissantdeeg uit het blik en haal ze voorzichtig los.
- Leg ongeveer 1 eetlepel van het appelmengsel bovenaan in het midden van het brede gedeelte.
- Sla het deeg er overheen en druk de zijkanten iets dicht zodat de appel er niet uit kan lopen tijdens het bakken. Rol het deeg verder op.
- Leg ze op de bakplaat
- Bak ze in ca 20 tot 25 minuten mooi bruin in de oven.



Wat heb je nodig:

- 50 gram popcorn maïs
- scheutje zonnebloemolie
- 60 gram witte chocolade
- kerstsprinkles naar keuze/smaak
- 2-3 handjes rode, groene en bruine m&m's
(ik koos voor de crispy M&M's)



Kerst popcorn

Hoe maak je ze?

- Doe een scheutje zonnebloemolie in de pan en voeg doe de maïs er aan toe
- .Schud af en toe even met de pan, maar laat de deksel erop zitten!
- Als het poppen langzamer gaat en er ongeveer 2 seconden tussen zit, draai je het vuur uit.
- Verspreid je gepofte maïskorrels op een bakplaat met bakpapier.
- Smelt de witte chocolade au bain-marie en strooi dit over de popcorn heen.
- Doe ook direct de sprinkles eroverheen
- Doe hetzelfde met de M&M's.
- Laat de chocolade uitharden.
- Daarna kun je alles in een bak doen en even schudden. Ook lekker voor bij een kerstfilm!

Kerstboom sandwich

Wat heb je nodig:

- 1/2 wit brood
- Kerstboom cookie cutter
- kipfilet of ander vleeswaren
- kaas
- roomkaas
- sla

Hoe maak je ze?

- Smeer een laagje roomkaas op 2 plakjes brood.
- Leg op één een plakje kaas, kipfilet en sla en leg het andere broodje er boven op.
- Druk de cookie cutter door het brood en je kerstboom sandwich is klaar.
- Doe dit ook met de rest van het brood



Wentelteefjes spies van suikerbrood

Wat heb je nodig:

- 1 bakje aardbeien
- 1 kleine suikerbrood
- 1 ei
- 100 ML melk
- kaneel suiker van Gilse



Hoe maak je ze?

- Meng het ei met de melk en 3 eetlepels kaneel suiker
- Snijd het suikerbrood in dikke plakken en leg dit in het ei melk mengsel
- Verhit een beetje boter in een pan en leg hier de plakjes suikerbrood in .
- Bak ze rondom tot ze een ei/melk korst hebben
- haal het uit de pan en snijd ze in blokjes.
- Was de aardbeien en haal het kroontje er van af
- Spies om en om een aardbei en suikerbrood op een spies.
- Strooi er tenslotte nog wat kaneel suiker overheen.

Broodjes met inkijk

Wat heb je nodig:

- 1/2 wit brood
- cookie cutter in 2 verschillende maten
- hagelslag
- boter

Hoe maak je ze?

- druk met de grote cookiecutter sterren uit de broodjes.
- Haal uit de helft van de sterren nog een klein sterretje, zodat je wat inkijk hebt.
- Smeer wat boter op het *hele* broodje en strooi hier wat hagelslag overheen.
- Leg het andere broodje er boven op.
- Als het goed is kun je nu de hagelslag zien zitten.



Kaneel nacho's met appeltaart salsa

Wat heb je nodig:

- 1 pak wraps
- Olijfolie
- 3 appels
- kristal suiker (naar smaak)
- kaneel (naar smaak)



Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Leg een stuk bakpapier op een bakplaat.
- Snij de tortilla's in driehoekjes. Doe ze in een kom en doe daar wat olijfolie, de suiker en 1 eetlepel kaneel bij. Roer door elkaar totdat alle tortilla-driehoekjes zijn bedekt.
- Leg de tortilla's op de bakplaat en bak ze in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn. Dat duurt ongeveer 6 minuten. Als niet alle stukjes in één keer op de bakplaat passen, zul je een paar keer moeten bakken. Blijf er bij want het kan snel gaan!
- Schil de appels, snij het klokhuis eruit en snij ze in blokjes, meng met 50 gram suiker en een eetlepel kaneel.
- Doe wat boter in een pan. Doe daar de appelstukjes bij en bak ze tot ze zacht worden.
- Doe de gebakken appels in een bakje en leg de tortilla's er naast

Mini's gevulde nacho's

Wat heb je nodig:

- 4 grote wraps
- 300 gr kipfilet
- 2 eetlepels mais uit blik
- cherrytomaatjes
- handje geraspte kaas
- 1 eetlepel mexicaanse kruiden
- een muffinvorm

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven op 180 graden. Snijd met een kommetje 3 rondjes uit iedere wrap.
- Draai de muffinvorm om en leg de tortilla rondjes in de verlagingen van het bakblik en druk ze er iets in zodat er een soort bakje ontstaat.
- Snijd de kip in blokjes en kruid met de mexicaanse kruiden.
- Bak deze in een pan in 5 minuutjes goudbruin. Verdeel de stukjes kip over de tortillabakjes.
- Snijd de tomaatjes in vieren en verdeel met de mais en kaas over de bakjes met kip.
- Zet de muffinvorm met de gevulde bakjes ongeveer 10 minuten in de oven tot de bakjes iets krokant zijn geworden en de kaas gesmolten is.
- Eet ze warm op



Mini plukbrood

Wat heb je nodig:

- 2 kleine ciabatta's
- 1 eetlepel roomkaas
- 2 plakjes cheddar
- 1 bol mozzarella
- 1 handje geraspte kaas

Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Leg de broodje er 4 minuten in en haal ze er weer uit
- Snijd nu boven in de broodjes inkepingen. Niet te diep, want dan gaat je broodje stuk.
- Smeer de zijkanten van de inkepingen in met roomkaas
- En verdeel hier tussen de kaas.
- Ze de broodjes terug in de oven voor zo'n 8 minuten.



Het snelle kerstdiner lijstje

- Stokbrood met kruiden boter
- Danoontje toetjes of andere kleine toetjes
- Patat van de snackbar
- Kip kluifjes van de poelier of uit de diepvries van de supermarkt
- Komkommer
- Kleine bakjes appelmoes
- Kant en klare gehaktballetjes
- Poffertjes
- Kant en klare pannenkoeken
- Slagroomsoesjes
- Kant en klare bakjes fruitsalade
- Kant en klare lasagne, even opwarmen en klaar!
- Kinder champagne
- Soep uit een zak
- worstenbroodje die je moet opwarmen
- En verder loop eens door de supermarkt, je komt genoeg leuke dingen tegen.

Pasta spies

Wat heb je nodig:

- cocktail prikkers
- pasta
- komkommer
- tomaat
- salami



Hoe maak je ze?

- Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat het afkoelen in de koelkast of onder een koude kraan.
- Snijd de komkommer door midden snijd hier kleine blokjes van ongeveer 4 cm van.
- Halveer de tomaatjes en halveer ook de plakjes salami.
- Prik als eerste een stukje pasta op de spies, daarna een opgerold half plakje salami gevolgd door pasta. Hieronder doe je een halve tomaat wederom gevolgd door een stukje pasta en als afsluiten nog een stukje komkommer. De komkommer is zo gesneden dat hij hier door blijft staan.

Mini kwarktaart



Dit is zo gemakkelijk om te maken. Je koopt een pak Kwark taart mix en de ingrediënten die op de verpakking staan. Neem ook direct plastic bekertjes mee, want hier kun je kwarktaartjes heel leuk in maken. Begin met het maken van de bodem en druk deze goed aan in de bekertjes. Daarna gaat de kwarktaart vulling er bovenop en als laatste nog wat sprinkles. Zet ze in de koelkast om verder op te stijven.

Gevulde eieren

Wat heb je nodig:

- 5 eieren
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- Snufje paprika poeder
- Snufje kerriepoeder



Hoe maak je ze?

- Kook de eieren in ca 10 minuten hard.
- Spoel ze af onder koud water zodat ze schrikken.
- Pel de eieren en snijd ze doormidden.
- Haal het eigeel met een vorkje of mesje er uit en doe dit in een kommetje.
- Prak dit met een vork zo fijn mogelijk.
- Voeg de mayonaise, mosterd, paprikapoeder en kerriepoeder toe en meng goed door elkaar.
- Doe het mengsel in een spuitzak en maak mooie toefjes in de eiwitten

Wrap Kerstboom

Wat heb je nodig:

- 8 wraps
- roomkaas
- kipfilet
- sla

Hoe maak je ze?

- Smeer de wraps in met roomkaas en leg hier een plakje kipfilet op en wat sla
- Rol de wrap op en doe hier wat folie omheen. Leg de wraps minimaal 30 minuten in de koelkast
- Snijd de wraps in gelijke plakjes en leg ze in de vorm van een kerstboom op een bord of een snijplank.



Mini cheeseburger

Wat heb je nodig:

- 300 gram kipgehakt
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel ketchup
- Cheddar
- Mini burgerbroodjes



Hoe maak je ze?

- Meng het gehakt met de mosterd en de ketchup en kneed het goed door elkaar.
- Maak mini burgers
- Verhit wat olie of boter in een pan en bak hier de burgers in 15 minuten gaar.
- Leg de laatste 5 minuten een plakje cheddar op de burgers.
- Verwarm tussendoor de miniburger broodjes. Deze broodjes koop je tijdens de feestdagen bij de AH of JUMBO.
- Snijd de broodjes door midden en doe wat saus na keuze op de onderkant. Leg hier een hamburger bovenop en doe de bovenkant er bovenop. Ik deed er nog een prikker bij in zodat hij goed bleef staan.

Chocolade appel

Wat heb je nodig:

- 1 appel
- 1 reep pure chocolade
- sprinkles
- sate prikker

Hoe maak je ze?

- Snijd de appel in 8 gelijke partjes. Zorg er wel voor dat het klokhuis er uit is.
- Smelt de chocolade au bain marie
- Prik in iedere appel een satéprikker
- Wanneer de chocolade gesmolten is dip je hier de chocolade partjes in.
- Sprinkel hier direct de sprinkles overheen en zet de stokjes in een glas
- Doe dit met alle appels. Laat ze een uurtje uitharden in de koelkast



Appelflap

Wat heb je nodig:

- 6 plakjes bladerdeeg
- 1 grote appel
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneelpoeder
- losgeklopt ei + extra kaneelsuiker



Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Schil de appel en snij deze in kleine blokjes.
- Doe de stukjes appel in een schaal en voeg de suiker en de kaneelpoeder toe.
- Roer goed door elkaar.
- Verdeel de appel-kaneelvulling over de plakjes bladerdeeg,
- hou de randen vrij van de vulling.
- Vouw de flappen diagonaal dubbel en druk de randen met een vork goed dicht.
- Smeer de appelflappen in met het losgeklopte ei en strooi er kaneelsuiker overheen.
- Bak af in 15-18 minuten

Tosti sterren

Wat heb je nodig:

- 1/2 wit brood
- Ham
- Kaas
- Tosti ijzer
- Sterren cookie cutter



Hoe maak je ze?

- beleg het wit brood met een plakje ham en een plakje kaas.
- Doe het brood in de tosti ijzer
- Laat het lekker krokant worden en druk er ster vormen uit met een cookie cutter.

Marshmallow lollie



Wat heb je nodig:

- 10 marshmallows
- 1 reep pure chocolade
- sprinkles
- saté prikkers

Hoe maak je ze?

- Verwarm de chocolade au bain marie
- Prik de marshmallows op een sate prikker en haal ze de door de chocolade
- Dip ze direct in een bakje met sprinkles en zet ze in een hoog glas om ze te laten uit harden.

Soepstengel toverstaf

Wat heb je nodig:

- 15 soepstengels
- blaadjes eetpapier
- 1 reep pure chocolade
- Sprinkles

Hoe maak je ze?

- Maak vormpjes van de eetpapier. Je kunt dit doen met metalen cookie cutters bijvoorbeeld.
- Smelt de chocolade au bain marie
- Doe de chocolade in een hoog glas en dip de soepstengel er in.
- Plak er een vormpje eetpapier op en sprinkel er sprinkles op.
- Zet het in een glas. Ga door tot je alles hebt gebruikt. Zet het daarna in de koelkast om uit de harden.



Pizza rolls

Wat heb je nodig:

- 1 rol pizzadeeg met saus
- 4 plakjes ham of kipfilet
- gerapste kaas



Hoe maak je ze?

- Verwarm de oven voor op 220 graden
- Rol de bladerdeeg uit en smeer het in met tomatensaus.
- Leg hier de plakjes ham op. en strooi de gerapste kaas overheen.
- Rol de pizzadeeg weer op en snijd er plakjes van 5 cm van. Leg dit in een ovenschaal of op een bakplaat.
- Zet het geheel voor 17 minuten in de oven.



Het einde....

Dat was hem dan, mijn kerstkookboek. Vanaf augustus heb ik hard gewerkt. Recepten die mislukten, foto's die niet mooi waren en een heleboel andere tegenslagen.

Maar ondanks alles ben ik blij met het eindresultaat. Een heleboel lekkere recepten die je samen met je kinderen kunt maken tijdens de feestdagen. Of voor juffen die iets lekkers willen maken tijdens de kerstperiode op school.

En mocht het kerstdiner dit jaar toch door gaan, of volgend jaar.. Dan kun je dit boek ook prima gebruiken om recepten uit te maken. Ik denk dat veel kinderen zullen genieten van de (ongezonde) recepten die in dit kookboek staan.

Bedankt!
x Joyce

With Special thanks to

Mijn drie kinderen, Aron Sofie en Fleur die mij iedere dag motiveren om de leukste dingen voor hun en anderen te doen.

Voor Robert, voor zijn eeuwige geduld als ik weer chaos sta te maken in de keuken.

Mijn ouders en zus, en schoonouders die helpen bij het mogelijk maken van dit boek.

Voor mijn lieve vriendinnen die iedere keer enthousiast worden van mijn baksels

Voor Carmelina en Bas voor het bedenken van de naam van het kookboek

Voor Ray, voor de kleding die ik mocht dragen tijdens het maken van de foto's

Voor Tommy voor het maken van de prachtige foto's.

En voor iedereen die dit nu leest waardoor ik gemotiveerd raak om dit nog vaker te doen.



Maak jij een recept uit dit kookboek? Vergeet dit dan niet te delen op social media. Tag mij met @kitchenmomnl of gebruik de #kinderkerst