

4x smullen in stijl

VOOR VELEN HET HOOGTEPUNT VAN DE FEESTDAGEN:
GEZELLIG SAMEN ETEN. GENIET MEE VAN VIER PRACHTIG GEDEKTE TAFELS,
ELK IN EEN ANDERE SFEER EN MET EEN BIJPASSEND GERECHT.

Tekst & styling Kristel van Leeuwen – Fotografie Peggy Janssen
Met dank aan demouthoeve.nl voor de locatie en de recepten

Tafellaken Weave Khadi (169,95 euro, [thetable.store](#)),
tafelopper Flord washed Ash (48 euro),
Timmerij servet Oyster (18,50 euro, [beide libecohomestores.eu](#))

Stoffen poef (189 euro,
[natuurlijkstoer.nl](#)), Studio pastabord
Salt (49,95 euro, [thetable.store](#))

Een witte kerst

DE KANS OP EEN ÉCHTE WITTE KERST IS KLEIN, MAAR MET DEZE
ZACHTE TINTEN DOMPEL JE JOUW FEESTAFEL TOCH ONDER IN
EEN OP EN TOP WINTERSE SETTING.

Attic onderbord Oyster (24,95 euro), Attic dinerbord Seabass (19,95 euro), Attic ontbijtbord Oyster (14,95 euro), Attic minibordje Seabass (6,95 euro, *alles thetable.store*), witte theelichthouder Sienna (9,95 euro), nude theelichthouder Milano (8,50 euro), nude vaas Frejus (32,95 euro), kerstbal Joy naturel (7,50 euro, *alles mrsbloom.nl*), longdrinkglas Tattoo (4,90 euro), lepel Oro brass (41,95 euro per set van 4, *alles hiptafelen.nl*)



Knolselderijsoep



INGREDIËNTEN

2 knollen knolselderij – 1 bosje bladselderij – 1 liter room – 1 liter groentebouillon – olijfolie

AAN DE SLAG

Schil de knolselderij en snij deze in grove stukken. Hou een recht stuk van ongeveer 200 gram over. Snij het rechte stuk in kleine kubusjes van ongeveer een halve centimeter bij een halve centimeter.

Pak een pan en voeg de grove stukken knolselderij toe samen met de room en groentebouillon. Breng deze aan de kook en laat de knolselderij rustig garen. Gaar de kleine blokjes knolselderij in wat olijfolie. Giet, als deze gaar zijn, de olie eraf. Zet de olie opzij en laat afkoelen.

Mix de bladselderij in de keukenmachine samen met de afgekoelde olie. Pureer de soep als de knolselderij gaar is. Zeef eventueel om klontjes te vermijden. Leg de knolselderijblokjes in een diep bord en voeg de bladselderijolie toe. Schenk aan tafel de hete soep in het bord.

OVER DE MOUTHOEVE

De Mouthoeve in Boekel (NL) was in een ver verleden een graanpletterij, maar is nu een sfeervol complex met winkels, feest- en vergaderzalen en een gezellige brasserie. Het is Arian van Schadewijk, chef-kok van de brasserie, die deze feestelijke gerechten bereidde. Hij combineert het liefst traditionele methoden met nieuwe technieken en geeft de voorkeur aan producten uit eigen regio.

Vintage glas (16,95 euro per set van 4, thetable.store),
servet Michelle olive (9,95 euro, mrsbloom.nl),
houten schaal (24,95 euro, natuurlijkstoer.nl)

Stoer gestyled

HOU JIJ VAN EEN STOERE KERSTTADEL? DAN IS DEZE
COMBINATIE VAN DONKERE TINTEN, RUW HOUT EN
KERAMIEK BESLIST IETS VOOR JOU.

Houten onderbord (22,50 euro), diep bord Speckle (16,50 euro),
kom Grey Ceres (10,85 euro), waterglas Elysia met gouden rand
(3,90 euro), zwarte vork Comas (4,99 euro, alleshiptafelen.nl)

Sojasausfles Black Dusk (7,25 euro), ovalen bord Muddy (24,50 euro), bordje Muddy (19,95 euro), champagneflute Adagio (5,65 euro, *alles hiptafelen.nl*), vaas Florence smoke (27,95 euro), tafelkleed Michelle olive (96,95 euro, *beide mrsbloom.nl*), theelichtjes van Dutz (12,95 euro), zwarte kandelaar van Puur Wonen (24,95 euro, *beide natuurlijkstoer.nl*)



Onderbord Leopard (12,70 euro), schotel Mineral (4 euro), zwart lepeltje Comas (3,99 euro, *alles hiptafelen.nl*)

TIP
Ben je zelf vegetariër of zijn er vegetariërs onder je gasten? Vervang de eendenborst dan door Reypenaer, een gerijpte kaas uit Woerden (NL).

Waldorfsalade

met gerookte eendenborst

INGREDIËNTEN WALDORFSALADE

1 gerookte eendenborst – 3 middelgrote stengels bleekselderij – 100 gr rucola – 100 gr frisée – 1 rode ui
1 bloedsinaasappel – 1 handje rozijnen – 1 Granny Smith-appel – 100 gr walnoten – peper – zout

INGREDIËNTEN DRESSING

1 el mosterd – 2 el wittewijnazijn – 1 el yoghurt – olijfolie

AAN DE SLAG

Schil de bleekselderij en snij deze in julienne. Doe hetzelfde met de appel. Was en pluk de rucola en frisée. Maak de rode ui schoon en snij deze in dunne halve ringen. Ontvlies de bloedsinaasappel zodat je het vruchtvlees er heel uit kunt halen. Kneus de walnoten.

Maak een dressing door de mosterd, de yoghurt en de wittewijnazijn door elkaar te mengen. Voeg druppelsgewijs de olie toe tot je een mooie dressing krijgt. Meng de gesneden groenten en fruit onder elkaar en voeg dan de dressing toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Snij de eendenborst dun met de snijmachine. Verdeel de waldorfsalade op het bord en leg de dun gesneden eendenborst er mooi overheen.

Warme bruintinten

VAN DEZE TAFEL KRIJG JE HET OGENBLIKKELIJK
WARM. DE BRUINE TINTEN EN RODE ACCENTEN
NEMEN JE ZO MEE NAAR EEN WEELDERIG WOUD.

Papieren ster (vanaf 3,95 euro, de-tuynkamer.nl),
onderbord Croco coupe (12,70 euro, hiptafelen.nl)



Bowl Sandstorm (22,95 euro), handgevormde bowl Kievit
(22,95 euro, beidehiptafelen.nl), goudkleurige kaarshouder
(7,95 euro), kaarsen (vanaf 5,95 euro, beide-tuynkamer.nl)



Oro brass mes (41,95 euro per set van 4), Oro brass vork (41,95 euro per set van 4), bord Sandstorm (26,50 euro), bord Kievit (22,95 euro), glazen karaf Adagio (30,50 euro, alles hiptafelen.nl), Bubble karaf caramel (27,95 euro), placemat Weave (9,95 euro, beide thetable.store), tafelkleed Timmerly beeswax brown (129 euro), servet Polylin Canelle (9,50 euro beide libeohomestores.eu), theelichthouder met blad (7,95 euro, de-tuynkamer.nl)



Wijnglas (4,99 euro, hiptafelen.nl), theelichthouder met stippen (9,95 euro, de-tuynkamer.nl)

Tournedos met ravioli van paddenstoelen en groenten

INGREDIËNTEN

4x 180 gr tournedos – 200 gr kastanjechampignons – 200 gr Parijse champignons
1 bundel witte bundelzwammen – 1 bundel bruine bundelzwammen – 1 bosje bospenen – 1 groene kool
2 stronkjes witlof – 1 pakje wontonvellen – kerriepoeder – peper – zout

AAN DE SLAG

Haal de buitenste bladen van de groene kool, en snij het binnenste tot fijne, dunne reepjes. Zet een pan op met wat roomboter en smoor de groene kool gaar. Breng deze op smaak met peper en zout. Breng een pan met water aan de kook met wat zout, blancheer de bladeren van de kool, de witlof en de bospeen beetgaar.

Droog de bladeren van de groene kool goed af en snij de harde kern uit de bladeren. Leg de afgedroogde bladeren op plastic folie zodat deze mooi in een rechthoek liggen en vul deze met voldoende gesmoorde groene kool. Vouw de bladeren om de fijne groene kool heen en rol deze dicht. Door aan de zijkenen stevig te rollen, wordt dit een mooie rol. Laat weer afkoelen zodat ze hard worden en je er later plakken van kunt snijden.

Snij de kastanje- en Parijse champignons in kwarten, bak deze in roomboter met wat kerrie, zout en peper. Zorg dat deze goed droog gebakken worden zodat al het vocht eruit is. Pureer ze in een keukenmachine tot een mooie duxelle (dit is de vulling voor de ravioli).

Pak de wontonvellen en leg deze naast elkaar, smeer deze in met eitwit. Maak een mooi bolletje van de duxelle op het wontonvel en leg er een ander vel overheen. Druk deze rondom goed aan zodat er geen lucht meer in de ravioli zit. Bak de tournedos aan beide kanten flink aan en laat deze rusten in een oven van 50 à 60 °C. Bak de bundelzwammen, het witlof en de bospeen in een bakpan met wat olie en boter. Kook de ravioli gaar in water. Maak het bord op met de tournedos, de ravioli en de garnituren.

Polylin tafelloper Sand (34,50 euro, libecohomestores.eu),
nude theelichthouder Milano (8,50 euro, mrsbloom.nl),
glazen kerstbal (vanaf 9,95 euro, de-tuynkamer.nl)

Groene glamour

GROEN HOORT ALS GEEN ANDER BIJ KERST. COMBINEER HET
GROEN SUBTIEL MET EEN AANTAL GLAMOUREUZE ACCENTEN
EN JE KRIJGT EEN FEESTTAFEL OM NOOIT MEER TE VERGETEN.



Bord Jungle green (12 euro),
kom Jungle green (8,50 euro), wijnglas Tattoo
(5,95 euro, alles.hiptafelen.nl)





Houten vaasje (29,95 euro), houten plank (22,95 euro), houten bakje (22,50 euro, [alles natuurlijkstoer.nl](#)), diep bord Jungle green (9 euro), koffieschotel Jersey black (4,50 euro), kom Jungle green amazon (8,50 euro), bord Triangle Jersey green (10,85 euro), kom Iris bowl (21,75 euro, [alles hiptafelen.nl](#)), oud boek (34,95 euro, [whiterosebrocante.nl](#)), kaarshouder Nice antiek oil (13,50 euro, [mrsbloom.nl](#)), goudkleurige kaars (vanaf 5,95 euro, [de-tuynkamer.nl](#))



Tarte tatin van stoofperen

INGREDIËNTEN

2 kg stoofperen (Gieser Wildeman) – 750 ml rode wijn – 100 gr fijne kristalsuiker – 3 kaneelstokjes
3 stuks steranijs – 1 groot vel bladerdeeg – 200 gr suiker – 160 gr roomboter – vanilleroomijs

AAN DE SLAG

Schil de stoofperen en zet deze rechtop in een pan met de rode wijn, de suiker, de kaneelstokjes en de steranijs. Vul de pan aan met wat water zodat de peren goed onder het vocht staan. Breng het geheel aan de kook en laat het een uur op een laag vuur staan. Haal de peren uit het vocht en laat ze goed uitlekken op een zeef.

Kook 200 gram suiker met 100 ml water tot een goudbruine karamel. Zorg dat er geen kristallen aan de rand blijven zitten (veeg deze met een natte kwast weg). Voeg de boter toe. Roer het geheel tot een gladde massa. Let op: dit is heel heet! Giet deze karamelsaus op de bodem van je bakvorm. Snij de stoofperen in vieren en haal het klokhuis eruit. Leg de peren op de karamelsaus.

Druk met behulp van een vork gaatjes in het bladerdeeg. Leg het vel in zijn geheel over de peren en de karamelsaus. Bak de taart af op 180 tot 200 °C gedurende zo'n 15 tot 20 minuten. Draai de taart op een bord om. Serveer de taart lekker warm, met een bolletje vanilleroomijs.