# Kerstmenu’s, schiet niet in de stress!

**Kerstmenu’s,** niet al te moeilijk, redelijk snel klaar en goed planbaar. Ondanks dat ik dol ben op koken, m’n hand niet omdraai om voor grote groepen te koken, vind ik het ook heel fijn om bij de visite te zitten.

Met andere woorden, ja, ook wij eten “kerstachtig” maar doen niet moeilijk.

De afgelopen jaren heb ik redelijk veel recepten geschreven, zijn ze allemaal “kerstwaardig”? Tja geen idee, voor mij is Kerst ook gezelligheid en eten waar we zin in hebben. En als dit nu een simpel doordeweeks gerecht is, dan is dit toch ook goed?

Graag wil ik je een paar menu voorbeelden geven van gerechten die al op m’n site staan, niet te moeilijk zijn en veelal (deels) vooraf te maken.

## Voorbeelden kerstmenu’s

### Gevogelte menu

Voorgerecht: tomaten tartelettes

Hoofdgerecht: kalkoen met Madeira saus

Nagerecht: deconstructed appeltaart

## Mediterraans menu

Voorgerecht: dakos, tzatziki, olijven en stukjes brood

Hoofdgerecht: moschari kokkinisto met pasta en griekse salade

Nagerecht: yaourtopita in blokjes met een paar scheppen griekse yoghurt, honing en walnoten

## Vlees menu

Voorgerecht: Paddenstoelenhapjes met rauwe ham

Hoofdgerecht: ossobucco

Nagerecht: bitterkoekjes dessert

## Vegetarisch menu

Voorgerecht: gekarameliseerde uien in bladerdeeg

Hoofdgerecht: Bloemkoolrijst met gewokte groenten en champignons stroganoff

Nagerecht: tiramisu in een glaasje

## Vis menu

Voorgerecht: rivierkreeftjes cocktail

Hoofdgerecht: kabeljauw in rauwe ham

Nagerecht: trifle

Natuurlijk is het combineren van de kerstmenu’s gerechten ook helemaal prima.

En voor de bijgerechten, doe niet te moeilijk, kies bijvoorbeeld voor aardappels uit de oven en geroosterde worteltjes of geroosterde groenten.

## Dan rest mij iedereen fijne feestdagen te wensen,

## veel plezier en

## vergeet niet te genieten van je gezin en familie!