Door MAN.EAT.PLANT.
www.maneatplant.com
Tekst & fotografie - Lisette Kreischer
Recepten - Maartje Borst

Easy Peasy Kerst Menu

Zin in lekker eten, maar niet het eindeloze kokkerellen? Dan is dit menu voor jou! Eenvoudig en toch sjiek. Doe het dit jaar maar eens lekker rustig aan, verdeel de taken en schuif ontspannen aan aan deze vredige tafel van plantaardige lekkernijen.

Recepten

Vonkelende Venkelsalade met Engelenhaar

Juwelenrijst met Geroosterde Groente

Kruimel Peer met Kardemon-Custard

Vonkelende Venkelsalade met Engelenhaar

Dit voorgerechtje verrast je met sprankelende smaken! Frisse limoen en mandarijn gecombineerd met romige kokos en avocado, knapperige venkel, appel en een beetje rode peper. Een combinatie die je smaakpapillen even goed wakker schudden voorafgaand aan de kerstmaaltijd. De echte feestelijkheid is te danken aan het engelenhaar, een leuke truc met rijstnoedels!

Voor 4-6 personen

Ingrediënten

Salade

- 1 venkelknol, in ragfijne reepjes geschaafd (bijv. op mandoline of met heel scherp koksmes)
- ½ groene appel (granny smith), in fijne schijfjes geschaafd
- 1 avocado, gepeld en in reepjes
- 2 mandarijnen, schil eraf gesneden en horizontaal in ronde plakken (dus partjes niet uit elkaar pellen)
- ½ rood pepertje, in dunne ringen
- rasp en sap van 1 limoen
- 1 tl agavesiroop
- 5 el kokosmelk (liefst uit een karton, bijvoorbeeld van Go Tan)
- zwarte peper en zout naar smaak
- blaadjes munt van ½ bosje, opgestapeld, opgerold en vervolgens in fijne reepjes gesneden

Engelenhaar

- 50 g dunne rijstnoedels (glasnoedels)
- olie om in te frituren

Bereidingswijze

Salade
Meng venkel, appel, avocado, mandarijn en pepertje in grote schaal. Voeg limoenrasp, sap, agavesiroop en kokosmelk toe. Meng voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.

Engelenhaar
Verhit een plens frituurolie in een daarvoor geschikte pan. Test de temperatuur met een stukje noedel. Als deze meteen mooi wit 'oppopt' is de temperatuur goed. Frituur de harde onbewerkte noedels in kleine hoopjes tegelijk. Zorgt dat ze niet bruin worden, en zorg er tegelijkertijd voor dat ze helemaal gaar en 'opgepopt' zijn.

Opmaak
Serveer de salade op mooie bordjes, in kommen of in een coupe, met een pluk engelenhaar erop. Garneer met de muntblaadjes.

Juwelenrijst met Geroosterde Groente

Laat je keuken heerlijk geuren naar de rijke aroma's van kerst met deze decadente Midden-Oosterse 'juwelenrijst' met geroosterde groenten. Door gebruik te maken van vers gebrande noten van de notenboer, kwalitatieve specerijen en vruchten krijgt dit gerecht een even heerlijke textuur als smaak. Daarmee is het halve werk al gedaan en kun je zelf lekker rustig aan doen.

Voor 4-6 personen

Ingrediënten

Juwelenrijst
- 2 koppen basmatirijst (a 250 ml per kop)
- 3 koppen water (a 250 ml per kop)
- 2 laurierblaadjes
- 2 tenen knoflook, gepeld en geplet
- 2 plukjes saffraan draadjes
- 1 tl grof Keltisch zeezout
- 150 g vers gebrande cranberry-notenmix van de notenboer (bijv. een mix van amandel, pistache, pecan, macadamia en cranberries)
- 1 granaatappel
- 2 el olijfolie

Geroosterde groente
- ½ grote bloemkool, in stukken gesneden of 'gescheurd'
- 1 zoete puntpaprika, in plakken
- 250 g cherry tomaten, gehalveerd
- 2 middelgrote rode uien, geschild en in partjes gesneden
- 300 g oesterzwammen, grote exemplaren in grove stukken gescheurd
- 3 tl ras el hanout (specerijen mix)
- 2 el sojasaus of shoyu (géén ketjap)
- 2 el agave- of ahornsiroop
- 1 bosje peterselie, gehakt

Bereidingswijze

Juwelenrijst
Doe rijst met water, laurier, knoflook, saffraan en zeezout in een pan en breng aan de kook (met deksel op pan), en zet het vuur vervolgens laag. Laat de rijst zachtjes koken tot al het water geabsorbeerd is. Als het goed is, is de rijst dan perfect gaar. Draai het vuur uit en laat nog 10 minuten staan. Hak ondertussen de noten grof en haal de sappige, robijn-achtige pitten uit de granaatappel (check deze makkelijke en schone methode: https://www.youtube.com/watch?v=O6F7npznCG8). Maak de rijst een beetje los met een vork, zodat hij lekker fluffy wordt. Roer er vervolgens de olijfolie, noten en granaatappelpitten door. Serveer in een mooie schaal.

Geroosterde groente
Verhit de oven op 200 °C. Doe alle groenten op een met bakpapier beklede bakplaat. Voeg ras el hanout, sojasaus en siroop toe. Mix alles en rooster ca. 30 minuten in de oven. Serveer na het roosteren met de peterselie.

Kruimel Peer met Kardemon-Custard

Een mega makkelijk, maar oh zo heerlijk en feestelijk dessert! De krokante biscuitsmaak van de kruimel gaat ouderwets goed samen met de romige custard. De peer en kardemom zorgen voor de frisse noot.

Voor 4-6 personen

Ingrediënten

Kruimel peren

- 3 lekkere dikke handperen (Doyenné du Comice of Conference)
- 75 g bloem
- 25 g geraspte kokos
- 35 g bruine suiker
- 1/4 tl kaneel
- 1 zakje bourbon vanillesuiker
- snuf zout
- 50 g plantaardige bakboter
- 2 tl water
- 1 el poedersuiker
- 6 topjes van een munttakje (met blad!)

Kardemom-custard

- 300 ml amandelmelk
- 15 g custardpoeder (of maizena + een klein snufje kurkuma)
- een paar el koude amandelmelk
- 1 el suiker
- 1 zakje bourbon vanillesuiker
- 1/4 tl gemalen kardemom (zelf gemalen vers uit peultjes is het lekkerst!, maar poeder kan ook)

Bereidingswijze

Kruimel peren

Verhit de oven op voor 180 °C. Halveer de peren. 'Schep' de klokhuizen eruit. Maak de crumble topping door bloem, kokos, suiker, kaneel, vanillesuiker en zout te mengen. Mix de boter erdoor met je vingertoppen. Voeg enkele theelepels water toe en meng, zodat je een kruimelig deeg krijgt. Voeg, indien té droog en onsamenhangend, wat extra water toe. Verdeel het mengsel over de peren. Bak ze in 25-30 min gaar, goudbruin en crunchy.

Kardemom-custard

Breng amandelmelk in een steelpan op laag vuur aan de kook. Meng custardpoeder met paar el koude melk en suiker in een schaaltje. Voeg dit papje al roerend aan de inmiddels kokende amandelmelk toe. Voeg vanillesuiker en kardemom toe. Kook de custard al roerend op een laag vuur totdat deze indikt. Dit zal slechts enkele minuten duren.

Opmaak

Maak een mooi rondje op een bord met de kardemom-custard. Leg hierop een kruimel peer. Bestrooi met een beetje poedersuiker en steek het munttopje in de peren waar ooit het steeltje zat.

Door MAN.EAT.PLANT.
www.maneatplant.com
Tekst & fotografie - Lisette Kreischer
Recepten - Maartje Borst

Het Bourgondische Menu

Stoere gerechten en diepe smaken kleuren dit Bourgondische menu. Een menu met als centerpiece een beest van een knolselderij gebraad, traditioneel en toch met de smaak en inhoud van de toekomst, volgend op een knapperig en lichte voorhap en voorafgaand aan een geweldig uitdagend dessert. Met een beetje mentaliteit en een dosis lef creëer je met dit menu voor alle lekkerbekken een wel heel goede kersttafel, vrij van dier en rijk aan plant.

Recepten

Stoere Salade Taartjes

Rockende Groente Roast met Gevuld Knolselderijbeest

Feestelijke Mini Pavlovas

Stoere Salade Taartjes

Deze stoere taartjes gevuld met een feestelijke salade (denk 'tonijn'salade), zullen je verwennen met een scala aan interessante smaken en texturen. Een feestelijke manier om het kerstmaal te starten!

Voor 6 personen

Ingrediënten

Taartvormpjes
- 200 g bloem
- 100 g plantaardige bakboter
- snuf zout
- 2-3 el water

Salade vulling
- 150 g kikkererwten
- 2 stengels bleekselderij, in kleine blokjes
- 1 avocado, gepeld en in blokjes
- 1 tomaat, in blokjes
- 1 el kappertjes, uitgelekt
- ½ rode ui, geschild en heel fijn gesneden
- ½ bosje dille, fijngehakt
- 2 el soja yoghurt
- 2 el vegan mayo
- ½ tl vegan Worcestershiresaus
- ¼ tl gerookt paprika poeder
- versgemalen zwarte peper en zeezout naar smaak

Extra
- losse taartvormpjes of een muffin tray

Bereidingswijze

Taartvormpjes
Vet indien nodig de taartvormpjes of tray in met wat plantaardige boter en bestuif met wat bloem.
Doe vervolgens alle bloem in een grote kom. Verkruimel de boter erboven. Wrijf de boter met je vingertoppen door het bloem (niet kneden). Voeg zout toe en vervolgens 2-3 el water. Breng het mengsel bij elkaar tot een deeg. Niet kneden! Kneden maakt het deeg taai en je wilt juist een een brosse bodem die heerlijk weg eet. Verdeel het deeg in minstens 6 stukken. Druk de stukken deeg uit in de taartvormpjes (bekleed eventueel meer dan 6 vormpjes als je deeg overhoudt). Prik de bodems hier en daar in met een vork, zo bakt het deeg egaler zonder grote luchtbubbels.

Zet de vormpjes even in de vriezer (ca. 15 min), in de koelkast of buiten, als het koud genoeg is (dan ca. 30 min). Verwarm de oven voor op 175 °C. Bak de taartjes in 20-25 min gaar, knapperig en goudbruin. Laat wat afkoelen alvorens ze uit de vormpjes te halen. Dit zorgt ervoor dat de taartbodems minder snel stuk gaan.

Salade vulling
Stamp de kikkererwten grof met een pureestamper. Maak er niet een puree van, het gaat er vooral om dat de kikkererwten een beetje opgebroken worden. Meng alle overige ingrediënten erdoor. Proef of je tevreden bent met de smaak. Kruid zo nodig bij. Vul de taartvormpjes met de salade en serveer meteen.

Serveersuggestie
Serveer voor een extra feestelijk effect een simpele, heldere bouillon (bijvoorbeeld een mooie miso bouillon) in een champagne glas naast het taartje.

Rockende Groente Roast met Gevuld Knolselderijbeest

Dit is een rockende groente roast! Een grote bakplaat royaal beladen met heerlijke winterse groenten, welke diep geroosterd worden. De knolselderij wordt gevuld zoals een traditioneel braadstuk, en door hem vol te prikken met kruidnagelen creëer je een dramatisch effect en extra veel smaak (en geur!). Fantastisch om te maken én op te eten.

Voor 4-6 personen

Ingrediënten

Gevulde knolselderij
- 1 grote knolselderij
- 1 ½ l water
- 2 el grof zeezout
- 3 tenen knoflook, gepeld, waarvan 1 geplet en 2 fijngehakt
- 2 el olijfolie, plus extra
- 1 ui, gepeld en fijngehakt
- 100 g shiitake, in dunne plakjes
- 100 g gekookte tamme kastanjes (gewicht zonder schil, mocht je verse gebruiken), grof gehakt
- 50 g panko
- 1 el miso
- 1 el water
- hele kruidnagelen (vrij veel)
- 1 el ahornsiroop

Groente roast
- 10 middelgrote tot grote aardappels, schoongemaakt (niet schillen!)
- 200 g spruiten, schoongemaakt en gehalveerd
- 10 bospenen, geschrobd onder kraan met borsteltje of geschild
- 7 tenen knoflook met schilletje, licht geplet
- verse houtige kruiden als rozemarijn, salie en/of tijm
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 5 el goede kwaliteit olijfolie

Bereidingswijze

Gevulde knolselderij
Maak de knolselderij schoon (gebruik hiervoor bijv. een groenteborstel). Snijd de worteltjes weg, evenals de stengels mochten die er nog aanzitten. Snijd lelijke plekjes ook weg. Maak met behulp van een appelboor een gat vanaf het punt waar de stengels zaten helemaal naar de wortels toe. Maak het gat wat groter met behulp van de boor en hol het gat nog een beetje uit zodat er extra veel ruimte ontstaat voor de vulling. Breng het water aan de kook met het zeezout en een geplette teen knoflook. Kook de selderij ca. 20 min in het water. Neem hem daarna voorzichtig uit de pan, zet het vuur uit en laat de knol wat uitdampen.

Maak de vulling door de ui glazig te fruiten in 2 el olijfolie. Voeg shiitakes toe en bak even mee. Voeg, na ongeveer een minuut, gehakte kastanjes toe. Bak even flink tot alles mooi goudbruin gebakken is. Voeg gehakte knoflook, panko, miso en water toe. Draai het vuur uit. Vul knolselderij met het shiitake-kastanjemengsel.

Druk de vulling stevig aan (maar zorg ervoor dat de knolselderij niet stuk gaat). Maak kruislings inkervingen van een paar mm diep in de knolselderij. Steek een kruidnagel op elk kruispunt. Kwast 1 el ahornsiroop over het gebraad, druppel er wat olijfolie over, en leg hem horizontaal op een met bakpapier beklede bakplaat.

Groente roast

Verwarm oven voor op 225 °C.
Kook de aardappels in hun geheel en in hun schil gaar in gezouten water. Giet vervolgens af en laat wat afkoelen. Plet ze met een pureestamper een voor een, tot geribbelde plakken. Leg ze bij de knolselderij op de bakplaat. Voeg ook de spruiten, wortels, knoflook en kruiden toe. Besprenkel alles met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Plaats 30-45 min in de oven tot alles diep geroosterd is.

Serveer suggestie

Dit gerecht smaakt heerlijk met de rodewijn-porcini jus uit het MAN.EAT.PLANT. boek! (Zie daarvoor het recept van de seitan wellington op pagina 099.) Zet de bakplaat op tafel en eet er met z'n allen van. Ook lekker met een goede vegan mayo en/of de cranberry-port compote van het Rokerige Menu.

Feestelijke Mini Pavlovas

Er zijn tegenwoordig zoveel manieren om eieren te 'veganizeren'! Neem nou het vocht van een blik kikkererwten waar je op magische wijze fabuleuze meringues van kan maken. Meteen een goede biceps training ook, al dat kloppen! Hoewel, om eerlijk te zijn werkt een handmixer of standmixer toch het best voor dit recept. Houd in gedachten dat dit recept 'next level sh*t' is, dus niet het aller makkelijkst! Lees daarom het recept aandachtig door, volg de receptuur exact op en ga planmatig te werk voor een optimaal resultaat.

Voor zeker 10 mini pavlova's

Ingrediënten

Meringues

- 1x 400 g blik kikkererwten
- 150-200 g fijne kristalsuiker (lees recept voor exacte hoeveelheid)
- 2 tl rozenwater
- 1 zakje vanille suiker

Toppings

- 1 pakje Alpro of Soyatoo slagroom (om op te kloppen)
- 1 el suiker
- geraspte schil en sap van ½ citroen
- ca. 500 g fruit naar keuze, bij voorkeur zacht en vrij zuur fruit zoals mandarijn, kiwi, passievrucht, pruim, bes, peer, etc
- 2 el ahornsiroop
- 75 g vegan pure chocolade, gesmolten (au bain marie)
- 1 el poedersuiker

Bereidingswijze

Meringues

Verwarm de oven (vrij laag) voor op 125 °C. Giet het vocht van het blik kikkererwten af, vang op, en zeef het vocht. Weeg het vocht. Weeg dezelfde hoeveelheid suiker af. Doe het vocht over in een brandschone! en droge! kom van een mixer. Een vleugje vettigheid kan er al voor zorgen dat het recept niet goed lukt.

Begin met kloppen, en ga door tot pieken beginnen te vormen. Dan kun je beginnen met het toevoegen van de suiker, lepel voor lepel. Wacht steeds tot de suiker redelijk is opgenomen alvorens meer toe te voegen. De pieken zullen steeds stijver worden. Voeg ook het rozenwater toe tijdens het kloppen. Ga door met kloppen tot al de suiker is opgenomen en opgelost. Stop dan met kloppen en spatel de vanillesuiker erdoor met een spatel.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep of spuit nestjes meringue op de bakplaat, met steeds wat ruimte ertussen. Bak ze ca. 1½ uur met een houten lepel tussen de ovendeur (zo kan vocht ontsnappen). Het is van groot belang dat de deur vervolgens niet verder wordt geopend. Laat geheel met rust tot de meringues klaar zijn. Verwijder dan vervolgens de bakplaat met meringues uit de oven en laat na het bakken helemaal afkoelen alvorens op te maken met de toppings.

Toppings & opmaak

Klop de slagroom met de suiker en het citroenrasp en -sap zo stijf mogelijk. Was, snijd en schil (indien nodig) het fruit en meng in een kom met het ahornsiroop. Bouw de pavlova's op door iedere meringue met slagroom te bestrijken en te decoreren met wat fruit en gesmolten chocolade. Maak af door er wat poedersuiker erover te sneeuwen met behulp van een theezeefje.

Tip

Op www.maneatplant.com kun je ook een gigantische vegan pavlova vinden. Dan wordt het recept niet opgesplitst in kleine meringues, maar maak je twee grote en die bouw je op tot een toren heerlijkheid.

Dit menu is tot stand gekomen in samenwerking met Green Protein Alliance & MAN.EAT.PLANT. Voor meer informatie en inspiratie voor heerlijke plantaardige recepten kijk op www.maneatplant.com, www.greenproteinalliance.nl en www.daarkunjeopbouwen.nl

Tekst & fotografie - Lisette Kreischer
Recepten - Maartje Borst

Feestelijk (Vegan) Familie Menu

Verwen al je gezinsleden en jezelf met dit heerlijke feestmenu voor kerst. De smaken en texturen die in deze recepten naar voren komen zijn vertrouwd en makkelijk verkrijgbaar. Perfect voor kleine en grote families en voor jong en oud, toegankelijk voor iedereen, en bovendien eenvoudig te maken.

Recepten

Rode Kerstsoep met Crostini

Feestelijke Wellington met Kervel Worteltjes en Pommes Duchesse

Winter Wonder Dessert Trio

Rode Kerstsoep met Crostini

Deze soep is een heerlijk kerstig voorgerecht voor de hele familie. Niet te zwaar, geen moeilijke ingrediënten, maar wel rijk van smaak. De crostini met hummus van witte bonen maakt het helemaal af.

Voor 4-6 personen

Ingrediënten

Soep
- 1 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 3 geroosterde paprika's (uit een pot)
- 1 blik gepelde tomaten (400 g)
- 1 teen knoflook, gepeld
- 600 ml groentebouillon
- snuf oregano
- 125 ml plantaardige room (soja of haver)
- blaadjes van ½ bosje basilicum, extra blaadjes om te serveren
- zwarte peper

Crostini
- 6 mooie dunne, schuine plakken brood (baguette of ciabatta)
- olijfolie
- 150 g boterbonen of cannellini bonen uit blik
- 2 tenen knoflook, gepeld en 1 grof gehakt
- sap van 1 citroen
- 3 el tahin
- ¼ tl grof zeezout
- 30 ml water
- extra olijfolie voor het serveren
- 1 el sesamzaad, geroosterd in droge koekenpan
- 1 tl zeewiervlokken (optioneel)

Bereidingswijze

Soep
Verhit olijfolie in een pan. Bak ui op middelhoog vuur glazig. Laat geroosterde paprika's uitlekken en snijd in stukjes. Voeg paprika toe aan de ui en bak even mee. Voeg vervolgens knoflook, gepelde tomaten en bouillon toe, en breng aan de kook. Breng op smaak met een snufje oregano. Laat ca. 15 minuten zachtjes doorkoken. Pureer het geheel met een staafmixer.

Blend voor de kruidenroom basilicum samen met sojaroom.

Serveer de soep in mooie kommen en schenk er een straaltje kruidenroom in. Garneer met zwarte peper en een basilicumblaadje.

Crostini
Verwarm de oven voor op 200 °C. Spreid plakken brood uit over een bakplaat en besprenkel met wat olijfolie. Rooster in ca. 10 minuten krokant. Doe ondertussen bonen, de gehakte teen knoflook, citroensap, tahin en zeezout in een keukenmachine en maal fijn. Voeg het water toe en maal nogmaals, tot er een gladde, romige hummus ontstaat. Voeg indien nodig wat extra water toe als de hummus te dik en brokkelig is. Meng sesamzaadjes met zeewier. Snijd de overige teen knoflook doormidden, en wrijf over de crostini's. Besmeer de crostini's met de hummus, wat druppels olijfolie en strooi er eventueel wat van het sesam-zeewier mengsel over. Serveer naast de soep.

Feestelijke Wellington met Kervel Worteltjes en Pommes Duchesse

Deze wellington van 'vega kip' is rijk gevuld met chique ingrediënten en de klassieke worteltjes en pommes duchesse smaken er heerlijk vertrouwd bij. Een lekker overzichtelijk menu en je kunt de wellington en pommes duchesse eventueel al een dag van te voren maken (bak de wellington dan pas de volgende dag af). Hiermee maak je iedereen blij!

Voor ca. 6 personen

Ingrediënten

Wellington
- 2 pakjes vega kipstukjes (bijvoorbeeld Vivera of huismerk AH/Jumbo)
- 150 ml water
- 1 teen knoflook, gepeld en geplet
- 1 takje salie
- 1/4 tl fijn zeezout
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- versgeraspte nootmuskaat (ca. 1/8 bol)
- 1 tl bietenpoeder: optioneel voor extra dramatisch effect
- 125 g champignons, in kwarten
- 30 g gedroogde cranberries, even geweld in heet water
- 50 g hazelnoten, grof gehakt
- 1/2 bosje peterselie, gehakt
- 270 g vegan bladerdeeg (vers van een rol is makkelijk, plakjes uit de diepvries kan ook)
- scheutje sojaroom

Kervel worteltjes
- 2 el olijfolie
- 1 kg bospeen (1 grote bos)
- 1 teen knoflook, gepeld en geplet
- 150 ml water
- sap van 2 mandarijnen
- 1/2 bosje kervel, fijngehakt
- zout en peper naar smaak

Pommes duchesse
- 600 g kruimige aardappels (belangrijk om echt een kruimige aardappel te nemen!)
- zout
- 30 g olijfolie
- 2 tl uienpoeder
- 150 ml ongezoete haver- of sojamelk
- 4 el kikkererwtenmeel
- 1 tl bakpoeder

Bereidingswijze

Wellington
Verwarm de oven voor op 185 °C.
Kook de 'kipstukjes' zachtjes in het water met knoflook, salie en zout. Zet een deksel op de pan en zorg dat de stukjes het water helemaal opnemen. Draai het vuur uit en voeg peper en nootmuskaat naar smaak toe. Laat ietwat afkoelen. Voeg eventueel bietenpoeder toe om de stukjes meer vlezig roze te kleuren. Knijp de stukjes helemaal fijn met je handen, of gebruik een foodprocessor. Als het goed is houd je nu fijne sliertjes over.

Verhit een eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak de champignons op hoog vuur flink aan. Voeg als ze mooi goudbruin zijn de hazelnoten toe en bak even mee. Voeg peterselie en cranberries toe, bak 1 min mee en draai het vuur uit.

Snijd de lap bladerdeeg in twee rechthoeken. Verdeel de helft van het 'kip'mengsel over een helft bladerdeeg, laat zeker 1 cm van de rand vrij. Verdeel de champignonvulling over de hele lengte in het midden van het 'kip'mengsel. Dek de vulling af met de andere helft van het 'kip'mengsel. Druk een beetje aan zodat de vulling straks strak in het deeg zit. Leg de overige lap bladerdeeg over de vulling

en druk voorzichtig vast om de vulling heen. Vouw de randen decoratief naar binnen, of prak er een motief in met een vork. Maak met een mes heel licht kruislings inkervingen over het deeg. Bestrijk met wat sojaroom en bak ca. 40 minuten op 185 graden tot goudbruin en gaar. Check tussendoor goed of het gebraad niet aanbrandt. Verleng indien nodig de baktijd.

Kervel worteljes
Maak de wortelen schoon (schillen of schrobben naar wens). Snijd ze in mooie schuine stukken. Verhit de olijfolie en bak de wortelen met de teen knoflook zachtjes aan. Voeg het water en mandarijnsap toe. Kruid naar smaak met peper en zout. Stoof de wortelen zachtjes gaar en voeg als ze beetgaar zijn de kervel toe.

Pommes duchesse
Schil de aardappels. Kook gaar in licht gezouten water. Verwarm ondertussen de oven op 225 °C. Giet ze af en laat even uitdampen. Prak de aardappelen fijn met een vork of pers ze door een pureeknijper (gebruik liever geen stamper, deze maakt te grove stukjes in de puree). Bewerk de puree niet teveel, anders krijg je een lijm-achtige substantie. Voeg olie, uienpoeder, melk en zout naar smaak toe. Als het goed is heb je nu een mooie romige, vrij gladde puree. Roer het kikkererwtenmeel en bakpoeder erdoor en doe het mengsel over in een spuitzak met kartelmondje (neem een wat grovere, zodat eventuele stukjes het mondje niet verstoppen). Spuit mooie toeven puree op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak goudbruin en gaar in 30 minuten.

Voor het serveren
Maak een bord mooi op met een aantal van de pommes duchesse, een flinke schep kervel worteltjes en twee plakken wellington.

Winter Wonder Dessert Trio

Dit trio is een fantastische afsluiting op een klassiek menu. De stoofperen worden gestoofd in vlierbessensap, wat ze naast een prachtig dieppaarse kleur ook een heerlijke aromatische smaak geeft. In de cakejes flirten mandarijn en amandel met elkaar, en het ijs erbij zorgt voor de finishing touch.

Voor 6 personen

Ingrediënten

Vlier peer
- 6 stoofperen (bijv. Gieser Wildeman)
- 100 ml vlierbessen-oersap (zwarte bessensap kan ook)
- 400 ml water
- 2 el (riet)suiker
- 1 kaneelpijpje
- 1 steranijs

Amandel-mandarijn cakejes
- plantaardige bakboter om vormpjes mee in te vetten
- 50 g amandelmeel
- 50 g griesmeel (plus wat extra om de cakevormpjes mee te bestrooien)
- 100 g tarwebloem
- 40 g (riet)suiker
- 1 zakje bourbon vanillesuiker
- 2 tl bakpoeder
- ¼ tl fijn zout
- 40 ml rijstolie
- geraspte schil en sap van 2 biologische mandarijnen, aangelengd met havermelk tot 135 ml
- 6 el amandelschaafsel

IJs
- vegan roomijs naar keuze voor minstens 6 bolletjes (bijvoorbeeld Alpro vanille of karamel)
- poedersuiker

Bereidingswijze

Begin minstens een halve dag van tevoren met de peertjes. Schil en breng aan de kook met vlierbessensap, water, suiker, kaneel en steranijs. Stoof heel zachtjes gaar, minimaal 2 uur, liefst nog langer, tot ze heerlijk geurig en gaar zijn.

Amandel/mandarijn cakejes
Verwarm de oven voor op 185 °C.
Vet 6 stenen cakevormpjes in met plantaardige boter. Bestrooi met een beetje griesmeel en klop ze uit. Breng een steelpannetje water aan de kook.
Meng amandelmeel, griesmeel, bloem, suiker, vanillesuiker, bakpoeder en zout in een kom. Voeg rijstolie en mandarijn-havermelk mengsel toe en roer door de droge ingrediënten. Verdeel het mengsel over de cakevormpjes en strooi het amandelschaafsel erover. Zet de vormpjes in een grote ovenschaal en giet het kokende water in de ovenschaal tot het ca. halverwege de vormpjes staat. Dit zorgt ervoor dat de cakejes mooi gelijkmatig garen en het vocht komt de textuur van de cakejes ten goede. Bak de cakejes in ca. 30 minuten gaar en goudbruin. Los ze uit de vormpjes, en bestrooi ze met wat poedersuiker.

Voor het serveren
Maak 6 bordjes op met een cakeje, een stoofpeertje en een mooie bol ijs. Maak af met wat poedersuiker.

Door MAN.EAT.PLANT.
www.maneatplant.com
Fotografie & redactie - Lisette Kreischer
Recepten - Maartje Borst

Het Rokerige Kerstmenu

Dit rokerige menu is als een smaakbom die in je mond uiteen spat! Door in de menu-items een rokerig element aan te brengen smaakt het meteen heerlijk hartig en oers, en tegelijkertijd chique en kerstig. Dit menu is vooral geschikt voor de culinaire lekkerbekken of zij die zin hebben om de mouwen op te stropen in de keuken. De bereidingen zijn niet al te ingewikkeld en tijdrovend, maar bij sommige gerechten komt wat ervaring (met een rookoven bijvoorbeeld) van pas en de diversiteit van kleurrijke en smaakvolle elementen vraagt om wat plannen en organisatie.

Recepten

- Meloen met Portobello 'Prosciutto' & Kazige Wafeltjes

- Rooktofu in Kruidenkorst met Cranberry-Port Compote, Purperen Puree, Gekarameliseerde Witlof & Regenboog 'Slaw'

- Chocolade Vulkaan Cakejes

Meloen met Portobello 'Prosciutto' & Kazige Wafeltjes

Meloen gaat uitstekend samen met rokerige, hartige smaken. Meloen geeft namelijk een umami-achtige nasmaak en werkt daarom heel goed met een hartig component. De gerookte portobello is bijzonder lekker (echt, doe jezelf een rookoventje* cadeau voor kerst!), en de krokante kazige wafeltjes en zoet-zure balsamico doen alle ingrediënten prachtig samenkomen. Dit gerecht is een perfecte, niet te zware start van je kerstdiner.

Voor 4-6 personen

Ingrediënten

Wafeltjes

- 25 g gistvlokken
- 1 el bloem
- 1 el olijfolie
- snuf zout

Salade

- 1 grote portobello paddenstoel
- zout en zwarte peper naar smaak
- ½ cantaloupe meloen
- 2 el balsamico azijn
- 1 takje munt
- 1 teen knoflook, gepeld en geplet
- 2 el keukenstroop
- 4 handjes rucola
- 1 el olijfolie
- ½ tl rode peperkorrels, verkruimeld

Extra

- (recycled) aluminium folie
- rookoven met rookmot

*Mocht je geen rookoven bezitten, dan kan het wellicht wat uitdagend klinken. Maar wees gerust, een rookoven, oftewel rookpan in dit geval, is niets meer dan een soort rvs trommel met een roostertje erin dat je op het fornuis kunt zetten en waarin je houtsnippers, rookmot, rookt. Ze zijn o.a. te koop bij kookwinkels, zie bijv. https://www.kookpunt.nl/dok-smoker-rookoven-38x28cm/nl/product/5086/

Bereidingswijze

Wafeltjes

Meng gistvlokken met bloem, olie, water en zout. Verhit een anti-aanbak koekenpan op middelhoog vuur. Spreid een theelepel beslag zo dun mogelijk in de pan uit (bedoelende echt heel dun!). Laat het wafeltje stollen en helemaal krokant worden. Stel het vuur bij indien nodig (omhoog of juist omlaag). Haal het wafeltje uit de pan en laat afkoelen. Herhaal dit met al het beslag. Breek grotere exemplaren in kleinere stukken.

Salade

Start met het roken van de portobello. Snijd de portobello in zo dun mogelijke plakken. Breng op smaak met zout en peper. Maak de rookoven klaar voor gebruik. Leg plakjes portobello op een stuk recyclede aluminiumfolie in de rookoven, zet de rookoven op het vuur en rook ca. 10-15 min, tot de plakjes er gaar uitzien en een heerlijke rooksmaak gekregen hebben. Zet het vuur onder de rookoven uit en laat nog ca. 15 min 'koud na-roken' (houd deksel op rookoven).

Ga verder met de meloen. Snijd in dunne schijven en haal de schil eraf. Maak de balsamico siroop door de azijn op laag vuur te verwarmen in pannetje met het takje munt en knoflook erbij. Laat een paar minuten zachtjes trekken. Voeg stroop toe en roer tot azijn en stroop gemengd zijn. Zet vuur uit en haal knoflook en munt uit de siroop.
Rangschik de plakken meloen op ieder bord. Verdeel hier plakjes gerookte portobello over. Leg een pluk rucola erop en besprenkel met wat olijfolie en druppels balsamico siroop. Garneer met de wafelkruimels en rode peperkorrels.

Rooktofu in Kruidenkorst met Cranberry-Port Compote, Purperen Puree, Gekarameliseerde Witlof & Regenboog 'Slaw'

Dit gerecht is even kleurrijk als smaakvol. De cranberry-port compote gaat fantastisch samen met het tofu gebraad. De purperen puree heeft een koninklijke allure en matched mooi met de rest. De licht bittere witlof wordt naar een hoger niveau getild door hem te karameliseren en de 'slaw' verfrist het palet te midden van al het smaakgeweld.

Voor 4-6 personen

Ingrediënten

Regenboog 'slaw'

- 1/4 rode kool, zeer dun geschaafd op een mandoline, met keukenmachine of met zeer scherp mes
- 2 grote penen, schoongemaakt en geraspt
- 1 sinaasappel, vruchtvlees segmenten eruit gesneden
- 1/2 bosje peterselie, fijngehakt
- 2 el azijn
- 2 tl mosterd
- 2 el olijfolie
- 1 el agavesiroop
- zout en zwarte peper

Cranberry-port compote

- 250 g cranberries
- stuk schil van een sinaasappel (alleen het oranje gedeelte)
- 100 ml port
- 100 ml water
- 1 el bruine suiker

Rooktofu in kruidenkorst

- 8 el tarwebloem
- 8 el water
- 50 g paneermeel/panko/broodkruimels
- 50 g gepelde pistachenoten, fijngehakt of medium grof gemalen in keukenmachine
- 1/2 bosje peterselie
- zout
- 500 g gerookte tofu (1 groot stuk of 2 kleinere. Tip: gebruik de heerlijke variant van Viana)
- 4 el olie

Purperen puree

- 750 g paarse aardappel, geschild en in stukken
- zout naar smaak
- 1 teen knoflook, gepeld en geplet
- 60 g plantaardige boter
- 175 ml ongezoete haver- of sojamelk, opgewarmd
- 1/4 nootmuskaat bol, geraspt
- zwarte peper en zout naar smaak

Witlof

- 4-6 kroppen witlof
- 1 el olijfolie
- 1 tl balsamico azijn
- 2 tl agavesiroop
- 4 takjes tijm, blaadjes eraf gerist

Bereidingswijze

Regenboog 'slaw'

Meng rode kool, peen, sinaasappel en peterselie in een ruime kom. Maak dressing door azijn, mosterd, olie en agavesiroop door elkaar te kloppen. Breng flink op smaak met zout en peper. Giet de dressing over het groentemengsel en schep door elkaar. Laat ca. 30 min staan/marineren alvorens op te dienen.

Cranberry-port compote

Begin met het maken van de compote. Was cranberries. Haal erg zachte, weke bessen eruit (deze kunnen bedorven zijn). Doe de cranberries in steelpan met sinaasappelschil, port, water en suiker. Laat op laag vuur sudderen tot de cranberries uit elkaar vallen en veranderen in een jam-achtige consistentie. Serveer warm of koud naar keuze bij het gerecht.

Rooktofu in kruidenkorst

Maak voor de kruidenkorst om de tofu een laantje van 3 diepe borden of kommen. Doe 4 el bloem in het eerste bord. Doe 4 el bloem plus 8 el water in het tweede bord en roer dit tot een papje. Doe paneermeel, pistache, peterselie en snuf zout in het laatste bord, en mix even door elkaar. Dip de tofu eerst in de bloem, dan in het papje, dan in de kruimels. Zorg dat de tofu helemaal egaal gecoat is. Verhit olie in de koekenpan en bak de tofu rondom goudbruin en knapperig. Zet het vuur niet te hoog, zodat de tofu kans krijgt om door en door warm te worden zonder te verbranden.

Purperen puree

Breng de aardappels aan de kook met een laagje water (ca. halverwege de aardappels), een snuf zout en een geplette teen knoflook. Kook met deksel op de pan helemaal gaar (ca. 20 min). Giet af en doe terug in de pan. Stamp fijn met een pureestamper of -knijper. Voeg boter toe en roer. Voeg vervolgens melk, veel nootmuskaat en versgemalen peper toe. Breng op smaak met extra zout indien nodig.

Witlof
Halveer iedere witlof. Verhit olie in koekenpan. Bak met gesneden kant naar beneden een paar minuten tot de witlof begint te kleuren. Draai om en bak nog even een minuut op de 'rug'. Voeg balsamico, siroop en tijm toe, en draai de witlof weer met gesneden kant naar beneden. Laat karameliseren. Draai nogmaals om en doe vervolgens het vuur uit. De witlof is nu als het goed is gaar met nog een kleine bite er in. Serveer meteen.

Opmaak
Maak ieder bord op met een schep regenboog 'slaw', een paar plakken tofu en wat cranberry compote, een dot purperen puree en een paar witlof helften. Maak het bord af met wat versgemalen zwarte peper.

Chocolade Vulkaan Cakejes

Deze duivelse chocolade cakejes zijn food porn pur sang. Wie houdt er nou niet van gesmolten chocolade ganache druipend uit een zacht en luchtig cakeje? Een snuf gerookt zout dat heel goed samengaat met de aardse tonen van chocolade, maakt het geheel extra speciaal en een prachtige afsluiting van dit rokerige menu.

Voor 6-8 personen

Ingrediënten

- 150 g pure vegan chocolade, in stukjes gebroken
- 240 ml water
- 60 g extra virgin kokosolie
- 100 g keukenstroop
- 3 el bruine suiker
- 200 g bloem
- 4 el cacao
- 1 tl bakpoeder
- snuf gerookt zout (te vinden bij speciaalzaken, natuurwinkels en sommige supermarkten)
- rasp van ½ biologische sinaasappel, plus extra voor het serveren
- optioneel: snuf eetbaar glitter (verkrijgbaar bij bakwinkels of online)
- optioneel: vegan roomijs

Bereidingswijze

Start met het maken van de vloeibare ganache 'centers'. Smelt 50 g pure chocolate met 40 ml water en 10 g extra virgin kokosolie op laag vuur in een pannetje tot net gesmolten. Verdeel vervolgens over 8 mini vormpjes of laat in zijn geheel opstijven in de koelkast en schep er later 8 balletjes uit.

Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet 8 individuele cakevormpjes in. Laat 100 g chocolade, 200 ml water, 50 g kokosolie, 100 g keukenstroop en 3 el suiker in een steelpan op een laag vuurtje smelten. Meng alle droge ingrediënten in een kom m.u.v. de glitters. Voeg de gesmolten natte ingrediënten bij de droge en meng snel doch voorzichtig door elkaar tot een beslag. Verdeel het beslag over de vormpjes. Doe een balletje ganache in het midden van elk vormpje. Zorg dat ze onder het beslag staan. Bak de cakejes 12-15 min. Beter niet langer, dan kan het effect van het vloeibare midden minder zijn. Los de cakejes voorzichtig uit hun vormen en serveer met extra sinaasappel zest, een snufje extra rookzout en eventueel wat eetbaar glitter en een bolletje vegan roomijs.

Dit menu is tot stand gekomen in samenwerking met Max Havelaar n.a.v. de campagne 'Genieten van eerlijke chocolade tijdens de Feestdagen'. Voor meer informatie over eerlijke chocolade en het Fairtrade keurmerk. zie: www.maxhavelaar.nl/eerlijkechocolade

Door MAN.EAT.PLANT.
www.maneatplant.com
Tekst & fotografie - Lisette Kreischer
Recepten - Maartje Borst

A Soulful Golden Christmas Party

Met eerlijke chocolade en plantaardige ingrediënten

Recepten

Moonwalk Through A Vegetable Garden

Evergreen Chocolate Delight

Magic & Gold Dust Chocolate Feast

Moonwalk Through A Vegetable Garden

Terwijl de biet in vol ornaat ten tonele verschijnt, vervullen de Fairtrade chocolade, zwarten linzen en verwarmde salie een essentiële bijrol in dit schitterende schouwspel van plantaardige smaaksensaties.

Voor 4 personen

Ingrediënten

Bieten
- 8 kleine bieten, liefst verschillende soorten zoals chioggia, gele biet en rode biet.

Linzen
- 2 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 150 g zwarte gedroogde linzen (niet uit blik)
- 300 ml water
- 5 salieblaadjes
- ½ pijpje kaneel
- 1 teen knoflook, fijngehakt

Puree van knolselderij, roggebrood en cacao
- 100 g knolselderij, schoongemaakt en in dobbelsteentjes gesneden
- 150 ml water
- 1 teen knoflook, gepeld en geplet
- ½ tl zout
- 125 g roggebrood
- 1 el olijfolie
- 1 el sojasaus/shoyu
- 1tl Fairtrade cacao

Gezouten chocolade-balsamico fudge dressing
- 75 ml balsamico
- 50 ml bietensap
- 1 teen knoflook, gepeld en geplet
- 3 salieblaadjes
- 15 g pure vegan Fairtrade chocolade snuf zout

Saliekrokantjes
- 12 blaadjes salie
- olijfolie

Om af te maken
zeezout, versgemalen zwarte peper en rode peperkorrels

Bereidingswijze

Bieten
Verwarm de oven op 200 °C. Boen de bieten schoon. Verpak ze in gerecycled aluminiumfolie en pof ze ca. 1 uur in de oven. Haal ze daarna uit het folie en pel het schilletje er af (dit gaat heel makkelijk met behulp van een mesje). Snijd de bieten in tweeën of vieren afhankelijk van de grootte.

Linzen
Fruit ui in olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg linzen samen met water toe en breng aan de kook. Voeg salieblaadjes, kaneel en knoflook toe en laat ongeveer 25 minuten koken. Breng het mengsel tegen het einde van de kooktijd op smaak met zout en peper. Als het goed is hebben de linzen na zo'n 25-30 minuten al het vocht opgenomen.

Puree van knolselderij, roggebrood en cacao
Doe knolselderij met water, knoflook en zout in een pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag zodra het kookt en houd het deksel op de pan. Kook de blokjes in 10-15 minuten gaar. Verkruimel vervolgens het roggebrood boven de pan en kook even kort mee. Voeg vervolgens olijfolie, sojasaus/shoyu en cacao toe. Pureer alles met een staafmixer of in een keukenmachine tot een gladde puree. Houd warm in de pan.

Gezouten chocolade-balsamico fudge dressing
Doe balsamico, bietensap, knoflook en salieblaadjes in een steelpan. Reduceer het mengsel op matig vuur tot ongeveer de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid over is. Draai het vuur uit en voeg de chocolade toe en laat smelten. Meng met een garde tot een gladde saus en voeg als laatste nog een snuf zout toe.

Salie
Verhit een laagje olie in een koekenpan. Doe de salieblaadjes in de pan en bak ze zachtjes en kort tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Opmaak
Schep wat puree op de (liefst voorverwarmde) borden. Schik de bieten in de puree, alsof het een soort tuintje is. Schep er wat van de linzen bij en druppel de dressing erover. Garneer met de salieblaadjes, zeezout, peper en rode peperkorrels.

Evergreen Chocolate Delight

De den, symbool van het licht. Rozemarijn, een kacheltje voor het lichaam. Beide kunnen ze een tango dansen met chocolade. Maak dit recept met een van deze twee kruidige evergreens, spike it met wat rum en voel het magische tintelende effect van deze bijzondere eerlijke chocolademelk.

Voor 2 personen

Ingrediënten

- 300 g Fairtrade ruwe rietsuiker
- 300 ml water
- een stukje dennentak of een paar takken rozemarijn
- 400 ml haver- of sojamelk
- 3 tl Fairtrade cacaopoeder
- 1 vanille peul, merg eruit geschraapt
- 1 tl maizena, losgeroerd met wat koude havermelk
- 4 blokjes vegan Fairtrade pure chocolade
- vegan slagroom, zelf opgeklopt (van Alpro of Nature's Charm bijvoorbeeld) of een spuitbus van bijvoorbeeld Soyatoo
- eventueel: een scheutje rum of whisky
- extra: wat vegan Fairtrade chocoladerasp of cacaopoeder

Bereidingswijze

Begin met het maken van de aromatische siroop. Doe hiervoor de suiker en het water in een pan samen met de dennentak of rozemarijn. Breng het mengsel aan de kook zodat de suiker helemaal oplost. Laat nog ca. 20 minuten op laag vuur pruttelen. Doe het mengsel (mét de takken) in een schone pot of fles. Laat afkoelen.

Meng voor de chocolademelk plantaardige melk met cacaopoeder, vanillemerg en losgeroerde maizena. Voeg hier 2 eetlepels van de dennen- of rozemarijnsiroop aan toe. Breng het mengsel aan de kook onder voortdurend doorroeren. Laat kort doorkoken en draai het vuur uit. Smelt de chocoladeblokjes in de melk en roer tot ze volledig gesmolten zijn. Doe de chocolademelk in mooie bekers of hittebestendige glazen. Voor een extra kick kun je er een scheutje rum of whisky doorroeren. Serveer met een flinke toef plantaardige slagroom en garneer met wat chocoladerasp of een snuf cacao.

Magic & Gold Dust Chocolate Feast

Warm gele crème verrijkt met kurkuma, diep donkere chocolade taart en glinsterende gouden sprinkles maken deze bijzondere drie-laagse vegan taart een wel heel sprankelend spektakel op een feestelijke desserttafel.

Voor 1 grote taart

Ingrediënten

Taart
- 350 g bloem
- 125 g Fairtrade cacaopoeder
- 250 g Fairtrade ruwe rietsuiker
- 1 zakje bourbon vanillesuiker
- ½ tl zout
- 20 g bakpoeder (ca 2,5 tl)
- 150 ml sterke koffie of espresso
- 175 ml rijstolie
- 375 ml rijstmelk

Golden milk advocaat
- 400 ml Fairtrade kokosmelk
- verse kurkuma van ca. 1 cm, in schijfjes (of ¼ tl gedroogde kurkuma)
- verse gember van ca. 2 cm, in schijfjes
- 1 steranijs
- 1 kaneelpijpje
- 3 kardemom peulen, licht gekneusd
- schil van een halve biologische sinaasappel, alleen het oranje gedeelte
- 1 vanille peul, merg eruit geschraapt
- 40 g maizena + een scheutje koud water
- 25 g suiker
- 75 ml rum

Slagroom
- 1 pakje Alpro slagroom
- 2 el suiker
- 1 el citroensap

Ganache
- 100 g Fairtrade vegan pure chocolade
- 150 ml Fairtrade kokosmelk

Decoratie (verkrijgbaar bij bakwinkels of online)
- eetbaar goudpoeder
- eetbare gouden glitters

Bereidingswijze

Taart
Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed 3 lage taartvormen van ca. 23 cm doorsnede met bakpapier, of vet ze in met plantaardige boter. Meng alle droge ingrediënten in een ruime beslagkom. Meng alle natte ingrediënten in een andere kom of maatbeker. Voeg de natte en droge ingrediënten samen en meng kort en goed door tot een egaal mengsel. Roer niet te veel, anders rijst de taart minder mooi. Verdeel het mengsel over de drie taartvormen en bak in ca. 25 minuten gaar. Laat de taarten afkoelen alvorens op te maken.

Golden milk advocaat
Doe kokosmelk, kurkuma, gember, steranijs, kaneel, kardemom, sinaasappelschil, vanillemerg en lege vanillepeul in een pan en breng zachtjes aan de kook. Zet een deksel op de pan en laat op laag vuur ca. 15 minuten zachtjes trekken. Zorg ervoor dat de melk niet verdampt. Zeef de melk en doe terug in de pan. Roer de maizena los met een scheutje water en de suiker. Voeg dit papje al roerend toe aan de kruidige kokosmelk. Het mengsel gaat nu binden. Kook nog enkele minuten zachtjes door onder voortdurend roeren. Doe het mengsel over in een bakje, dek af met huishoudfolie en laat afkoelen. Doe het mengsel vervolgens over in een mengbeker en voeg de rum toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde, vla-achtige massa.

Slagroom
Klopt de slagroom stijf samen met de suiker en het citroensap.

Ganache
Hak de chocolade in kleine stukjes en doe over in een hittebestendige kom. Breng de kokosmelk aan de kook en giet zodra het kookt over de chocolade. Roer af en toe kort door tot de chocolade helemaal gesmolten is. Laat een klein beetje afkoelen (maar niet helemaal koud en stijf worden), zodat de ganache wat dikker wordt en makkelijk smeerbaar is.

Opmaak
Haal de taarten uit hun vorm en plaats een taart op een mooi bord. Besmeer deze taart met ½ van de golden milk advocaat. Breng vervolgens de helft van de slagroom hierop aan. Dek af met de tweede chocoladetaart en weer ½ deel van de advocaat en de slagroom. Dek vervolgens af met de laatste chocoladetaart en besmeer de bovenkant met de ganache. Decoreer de taart door er met een zeefje een mespuntje goudpoeder over te verdelen en verdeel er nog wat eetbare glitters over.