

💡 Kerstmenu – Donkere dagen, warme harten 💡

Wanneer de dagen korter worden en de wereld buiten verstilt onder een deken van winterlicht, zoeken we elkaar op rond de tafel. Kerst is het feest van warmte, liefde en samenzijn — een moment om te genieten van elkaars gezelschap en van gerechten die met zorg en aandacht zijn bereid.

Dit feestelijke menu voert ons mee langs hartverwarmende smaken en verfijnde combinaties.

We openen de avond met twee amuses die het licht doen fonkelen: een boterkaars in pompoen en een sambalkoek met rivierkreeft en feta — speels, verrassend en vol karakter.

Daarna volgt een elegant voorgerecht met oester, avocado, citrus, kreeft, cava sabayon en een subtiele toets van rode peper: fris, verfijnd en feestelijk.

De soep is een rijke wildbouillon, geïnspireerd op “Oranje van Boven – de keukens van de Koning” — een geurige, koninklijke tussenstop in het menu.

Het hoofdgerecht vormt het warme hart van deze kerstviering: sous vide gegaarde hertenhaas met spruitjes op twee manieren, zoetzure bundelzwam, een fluweelzachte crème van peterseliewortel en cashewnoten, en een klassieke hollandaisesaus. Een gerecht waarin elegantie en winterse rijkdom samenkomen.

We eindigen met een magisch nagerecht: een soezen-macaron kerstboom. Licht, feestelijk en betoverend — een zoete afsluiting die het kerstgevoel compleet maakt

Tafelschikking november 2025



Boterkaars in een pompoentje



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Boterkaars

14 stuks Pompoen mini oranje (mandarin, art.nr. 34371225)

9 teentjes knoflook

700 gram boter op kamertemperatuur

7 blaadjes salie

7 eetlepels ahornsiroop

2 theelepels chilivlokken

Zwarte peper en zeezout

1 stuk keukentouw

3 stuks saté stokjes

Flatbread

400 gram tarwebloem

300 gram volle yoghurt

7 gram zout

12 gram bakpoeder

Zonnebloemolie voor invetten

Recept

1. **Boterkaars:**
2. Snijd het bovenste hoedje van de pompoen af en bewaar.
3. Verwijder de pompoenpitten en draadjes.
4. Schraap met een lepel of een ijsschep het vruchtvlees van de pompoen uit tot de wand van de pompoen nog 1 cm dik is.
5. Zet het vruchtvlees terzijde.
6. Smelt een klontje van de boter in een pan en pers hier de tenen knoflook in en stoof op een laag vuur aan.
7. Snijd de salie blaadjes en het vruchtvlees van de pompoen in kleine stukjes.
8. Voeg dit samen met de ahornsiroop, de chili vlokken en peper en zout toe en laat nog 10 minuten zachtjes stoven.
9. Mix het pompoen mengsel eventueel nog iets fijner met een staafmixer.
10. Laat het pompoen mengsel in de koelkast afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Draai het restant van de roomboter soepel in de KitchenAid met de vlinder.
12. Haal de stukjes touw door het botermengsel en vet zo het koord in om een lont te vormen en laat dit in de koeling stollen.

13. Voeg het pompoen-kruidentmengsel door de soepele boter en meng door elkaar.
14. Prik een gaatje in de bodem van de uitgeholde pompoen en haal hier het keukentouw doorheen en leg aan de onderzijde een knoop.
15. Knoop de andere zijde van de lont vast aan een saté stokje, zodat er een lont ontstaat in de holle pompoen.
16. Vul de uitgeholde pompoen met het botermengsel.
17. Laat de Boterkaars minstens 30 minuten in de vriezer opstijven.
18. **Flatbread:**
19. Doe alle ingrediënten in de kom van de KitchenAid en kneed er een soepel deeg van met de deeghaak.
20. Het deeg is klaar als het elastisch en een beetje plakkerig aanvoelt.
21. Laat het deeg 15 minuten rusten onder plastic folie.
22. Verdeel het deeg in 14 gelijke stukken en vorm van ieder stukje een mooi bolletje. Dek af met huishoudfolie.
23. Bestrijk het werkblad iets met zonnebloemolie. Dit voorkomt dat het deeg blijft plakken.
24. Rol het bolletje deeg zo dun mogelijk uit.
25. Verhit een koekenpan op een hoog vuur.
26. Leg het uitgerolde deeg in de grote koekenpan en bak de flatbreads in 2 minuten per zijde goudbruin.
27. Herhaal dit met de andere deegbolletjes.
28. **Presentatie:**
29. Snijd het flatbread in kleine stukjes.
30. Serveer de pompoen en steek de lont aan, die zal mooi branden.
31. Wacht tot de boter wat is gesmolten is en dip weg met de stukjes flatbread.

Sambalkoek-rivierkreeft-feta (Featured Chef Al Dente)



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Sambal koek

100 gram boter

125 gram bloem

150 gram eiwit

150 gram poedersuiker

4 gram sambal oelek

5 gram zout

4 gram paprikapoeder

Rivierkreeft

200 gram rivierkreeft

50 gram feta

1 stuks citroen

avocadocrème (ook voor: Oester - avocado en kreeft)

mayonaise

200 gram avocadoblokjes (diepvries)

1 stuks citroen

peper en zout

garnering

1 bakje daikoncress

Recept

1. Sambalkoekje:

2. Doe de boter, eiwit en suiker in een kom en maak smeug.
3. Zeef de bloem en voeg toe.
4. Roer er vervolgens de sambal, zout en paprikapoeder doorheen.
5. Maak een beslag van de bloem, boter, eiwit, poedersuiker, sambal, zout en paprikapoeder.
6. Laat dit beslag een uur rusten, afgedekt onder folie in de koeling.
7. Smeer het beslag in drie porties dun uit op een silicone bakmat.
8. Bak per portie af op 170 °C gedurende ca. 6 minuten tot goudbruin.
9. Steek er direct na het afbakken rondjes van 7 cm uit en leg snel over een ronde vorm, zodat we een open rolletje krijgen.

10. Na afbakken bewaren in een droge trommel, zodat de koek krokant blijft.

11. Rivierkreeftjes vulling:

12. Snijd de fetakaas heel fijn.

13. Pers een citroen uit.

14. Meng de rivierkreeftjes met de fijn gesneden fetakaas en het citroensap.

15. Avocadocreme:

16. Prak de avocadoblokjes fijn en roer er citroensap door tegen het verkleuren.

17. Meng de fijngeprakte avocado met wat mayonaise tot smeug.

18. Breng op smaak met peper en zout.

19. Breng over in een spuitzak.

20. Deze bereiding is tevens voor het voorgerecht van het maandmenu november 2025: Oester avocado citrus kreeft cava sabayon.

21. Presentatie:

22. Leg het rivierkreeftenmengsel in het sambal koekje.

23. Spuit twee toefjes avocadocrème op het rivierkreeftenmengsel.

24. Garneer met daikoncress.

25. Dien op op een rond bordje.

Oester avocado citrus kreeft cava sabayon rode peper (Featured Chef Al Dente)



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Oesters

14 stuks oesters

Avocadocreme (zie amuse: sambal rivierkreeft feta)

100 gram avocadoblokjes (diepvries)

mayonaise

citroen

peper en zout

citrusvinaigrette

50 milliliter olijfolie extra vergine

1 eetlepel sushiazijn

0.5 theelepel citroensap

0.5 theelepel limoensap

0.5 theelepel sinaasappelsap

peper en zout

0.5 theelepel suiker

2 theelepels citroenrasp

2 theelepels limoenrasp

Presentatie

0.5 stuks rammenas

1 stuks sjalot

14 stuks oesterblaadjes

Kreeft

3 stuks kreeft (500 tot 600 gram)

5 liter groentefond (150gr concentraat)

150 milliliter cava la gresca

150 gram eidooier (gepasteuriseerd)

80 gram fijne kristalsuiker

1 bakje shiso purple cress

rode peper korrels

Bisque

kreeftenschalen

2 eetlepels tomatenpuree (tube)

100 gram worteltjes

1 stuks prei

1 stuks ui

0.5 bos dragon

0.5 bos platte peterselie

1 liter visbouillon (2 bouillonblokjes Knorr)

1 eetlepel armagnac

300 milliliter room

boter

Recept

1. Kreeft:

2. Neem een pan en vul met 5 liter water en voeg 150 gram van de geconcentreerde groentenbouillon toe (deze kan door meerdere groepen gebruikt worden).
3. Kook de kreeften één voor één in de court bouillon (kooktijd: 1 minuut per 100 gram kreeft).
4. Kreeft maximaal 10 minuten voor dat deze in kookwater gaat in de vriezer plaatsen.
5. Na koken haal het kreeftvlees uit pantser, peten en scharen.
6. Zet de kreeftenschalen terzijde voor de bisque.
7. Houd de mooie stukken apart ter garnering op de borden.
8. Snij de kreeften staarten open en haal er voorzichtig het vruchtvlees uit en positioneer.

9. Oesters:

10. Maak de oesters los in de schelp met een oestermes en gebruik een metalen handschoen.
11. **Avocadocremé:** zie bereiding amuse van maandmenu: Sambalkoek-rivierkreeft-feta.
12. Pureer de avocadoblokjes fijn en roer er citroensap door tegen het verkleuren.
13. Meng de fijngeprakte avocado met wat mayonaise tot smeug.
14. Breng op smaak met peper en zout.
15. Breng het mengsel over in een spuitzak.
16. **Citrusvinigraitte:**

17. Rasp de limoen en citroen.
18. Pers de limoen, citroen en sinaasappel uit en houd apart.
19. Meng alle ingrediënten voor de citrusvinaigrette: olijfolie + shusi-azijn + citroensap + limoensap + peper en zout + een beetje sinaasappelsap + een mespuntje suiker + geraspte schil van limoen en citroen.
20. Schil de rammenas en trek er fijne dunne sliertjes van (dunschiller).
21. Snij de sjalot in flinterdunne ringetjes en zet ter zijde voor garnering.

22. Sabayon:

23. Meng 150 milliliter court bouillon met 150 milliliter cava en laat voor de helft inkoken , gebruik dit als basis voor je sabayon.
24. Klop de eidooier samen met de suiker in een grote kom au bain-marie op tot een dik en schuimig mengsel.
25. Voeg geleidelijk al kloppend het courtboillon en cava mengsel toe tot de sabayon een mooie dikte krijgt.
26. Haal de pan van het vuur en blijf het mengsel kloppen totdat het helemaal is afgekoeld.

27. Bisque:

28. Pel de ui. Schraap de worteltjes. Gebruik het witte deel van de prei. Snijd de ui, worteltjes en prei in kleine stukjes. Fruit licht aan in boter.
29. Zet de kreeftenschalen aan in een pan met wat boter en laat zachtjes zweten.
30. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meefruchten (ontzuren).
31. Voeg 1 liter visbouillon toe en laat inkoken tot de helft.
32. Zeef de ingekookte saus door een puntzeef.
33. Breng opnieuw aan de kook en voeg de armagnac, room, 2 eetlepels fijngehakte dragon en 2 eetlepels fijngehakte peterselie toe.
34. Bind eventueel met allesbinder.
35. Voeg zout en peper naar smaak toe.
36. Schuim op met een mixer en wat lecitine.

37. Presentatie:

38. Geef de stukken kreeft kort een warmteschok en schik alles op het bord.
39. In het midden een schaalpje met de oester: leg de oester (en het sap) op een schaalpje. Druppel er wat van de citrusvinaigrette over. Leg er kleine ringetjes sjalot bij. Doseer er een paar toefjes avocado-crème bij en maak af met een paar sliertjes rammenas en garneer met een oesterblad.
40. Leg om de oester de stukken kreeft met afwisselend wat cava-sabayon en wat schuim van bisque.
41. Garneer de sabayon met wat rode peperbolletjes en maak het geheel af met plukjes kervel en shiso purple.

Wildbouillon uit Oranje van Boven - de keukens van de Koning



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Wildbouillon

350 gram fazantdijenvlees

350 gram parelhoen met vel

0.2 stuks knolselderij

1 stuks winterwortel

0.5 stuks prei (wit ervan)

2 stengels bleekselderij

3 gram tijm

1 takje rozemarijn

1 blaadje laurier

4 bolletjes witte peper

1 stuks jeneverbessen

1 stuks kruidnagel

25 milliliter cognac

15 milliliter manzanilla sherry

1750 milliliter water

125 gram eiwit (gepasteuriseerd)

Garnituur

150 gram Pied de mouton

150 gram cantharellen

0.5 bos kervel

150 gram gele trompet cantharellen

Recept

1. **Wildbouillon:**
2. Verwijder het vel van de parelhoen en fazant-vlees.
3. Snijd de groenten in grove stukken.
4. Doe het water in een snelkookpan en voeg alle ingrediënten toe voor de bouillon.
5. Laat het mengsel 15 minuten garen in de snelkookpan (programma poultry).
6. Zeef de bouillon en breng deze over in een kookpan om deze verder te reduceren.
7. Houd de stukjes gegaarde parelhoen en fazant apart om later toe te voegen.
8. **Reduceren:**
9. Breng de bouillon opnieuw aan de kook.

10. Zet het vuur lager, zodra de bouillon kookt, en laat zachtjes reduceren (inkoken) tot de gewenste smaak en hoeveelheid.
11. Controleer de bouillon tijdens het reduceren, door regelmatig te proeven om te zien of de smaak intens genoeg is geworden.
12. Verwijder het schuim dat zich op de bouillon vormt met een schuimspaan.
13. Laat de bouillon afkoelen.
14. Klaar de bouillon door deze te verhitten met losgeklopt eiwit, schuim af en haal door een natte neteldoek.
15. Breng de heldere bouillon op smaak met zout.
16. **Garnituur:**
17. Snijd de paddenstoelen, behalve de gele trompet cantharellen, in grove stukjes.
18. Gaar deze kort voor het serveren in een beetje bouillon.
19. Snijd het gegaarde parelhoen- en fazantvlees in stukjes.
20. Pluk de kervelblaadjes en houd ze fris in een bakje ijswater.
21. **Serveren:**
22. Schep de bouillon in een bolbord.
23. Voeg een schepje paddenstoelen en vlees toe.
24. Garneer met een toefje verse kervel en serveer.

Sous vide gegaarde hertenhaas spruitjes
bereiding 2x zoet zure bundelzwam creme van
peterseliewortel en cashewnoten hollandaise
saus.



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Zoetzure bundelzwam

300 gram witte beukenzwam (bundelzwam)

100 gram suiker

50 milliliter sojasaus(light)

200 milliliter wittewijn azijn

200 milliliter witte wijn

300 milliliter water

Sous vide gegaarde hertenhaas

1400 gram hertenhaas (biefstuk)

30 ml zonnebloemolie

4 gram tijm

40 gram boter

zout en peper

spruitjes geglaceerd met roomboter en kalfsfond

600 gram spruitjes

50 gram boter

200 ml kalfsfond (6 gram geconcentreerd)

zout en peper

Geroosterde aardappeltjes met lavendel

500 gram krieltjes

6 tenen knoflook

25 gram lavendel

80 ml olijfolie extra vergine

zout

Crème van peterseliewortel en cashewnoot

2 bol knoflook

600 gram peterseliewortel

180 gram cashewnoten

6 gram zout

room

50 gram boter

100 ml groentebouillon (3 gram geconcentreerd)

peper en zout

water

Tempura van spruitenblaadjes

100 gram spruiten (groot)

150 gram bloem

30 gram maïzena

0.5 theelepel bakpoeder

zout en peper

tempura meel

Recept

1. Hertenhaas:

2. Maak de hertenhaas schoon en snijd deze in porties van 100 gram.
3. Rol de porties heel strak in plasticfolie.
4. Trek de porties vacuüm in een passende vacuümzak.
5. Gaar voor 1 uur en 5 minuten op 54,5°C in een sous vide en koel direct terug in een bak met ijswater.
6. Bewaar je hert in de koeling tot benodigd.
7. Portioneer en bak de porties in 30 seconden rondom bruin in een rokende, hete pan met de zonnebloemolie.
8. Haal de pan van het vuur en voeg de tijm en boter toe.
9. Rol het hert ongeveer 20 seconden door de boter, zodat het rondom mooi bruin wordt.
10. Leg de porties op een schaal en dek af met slagersfolie.
11. Laat rusten en op een temperatuur van 60°C komen, bijvoorbeeld in de warmtekast.
12. Trancheer en breng op smaak met zout en peper.
- 13. Geroosterde aardappeltjes met lavendel:**
14. Verwarm de oven voor op 180°C.
15. Was de krielaardappelen en halveer deze.
16. Kneus de knoflookteentjes met een mes en verwijder de schil.

17. Meng de knoflook met de aardappeltjes, lavendel en olijfolie.
18. Bestrooi de aardappeltjes met zout.
19. Plaats de aardappeltjes 35 tot 40 minuten in de oven.
20. Schud ze na iedere 10 minuten om, zodat ze gelijkmatig goudbruin worden.
21. Garneer naar behoefte met lavendel. Let op: de smaak van lavendel kan snel overheersen.

22. Jonge spruitjes geglaceerd met roomboter en kalfsfond:

23. Maak de spruitjes schoon en stoof ze in roomboter.
24. Voeg de kalfsfond toe en gaar de spruitjes terwijl ze langzaam glaceren.
25. Breng op smaak met zout en peper.

26. Zoetzure beukenzwam:

27. Kook alle ingrediënten, behalve de beukenzwam.
28. Snijd de beukenzwammen los.
29. Haal het kokende mengsel van het vuur en voeg de beukenzwam toe.
30. Dek af en laat het geheel afkoelen.
31. Bewaar koud tot gebruik.

32. Crème van peterseliewortel en cashewnoot:

33. Pak de knoflook in met aluminiumfolie en pof 1 uur in de oven voor op 160°C.
34. Laat gelijktijdig de cashewnoten 1 uur in warme groentebouillon voorweken.
35. Weeg 50 gram van de gepofte knoflook af.
36. Doe de gepofte knoflook in een vacuümzak samen met de peterseliewortel, cashewnoten, zout, slagroom, boter en groentebouillon.
37. Trek volledig vacuüm en stoom voor 1 uur en 5 minuten op 100°C in de combisteamer.
38. Draai het geheel in de Magimix keukenmachine tot een gladde crème en voeg eventueel nog wat extra water toe.
39. Breng de crème op smaak met zout en peper.

40. Tempura van spruitjes:

41. Was de losse spruitenblaadjes goed en droog in de slacentrifuge.

42. Tempurabeslag: Meng in een grote kom de bloem, maïzena en bakpoeder met wat zout en peper.
43. Vlak voor hert frituren: Voeg aan dit mengsel vervolgens 225 milliliter ijskoud water toe en roer alles goed door elkaar.
44. Bloem de blaadjes met de tempura bloem en haal door het tempura beslag heen.
45. Frituur kleine porties op 190°C tot ze krokant zijn.
46. Breng op smaak met zout.
47. **Presentatie:**
48. Schik alles op een rond bord.

Soezenkerstboom



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Soezendeeg

200 gram bloem

200 gram boter

200 milliliter water

400 gram eieren

200 gram melk

Roomvulling

16 gram vanillesuiker

300 milliliter room

40 gram eidooier (gepasteuriseerd)

30 gram suiker

0.5 theelepel maizena

Macarons

22 gram poedersuiker

110 gram amandelmeel

30 gram zeer fijne suiker

112 gram gepasteuriseerd eiwit (op kamertemperatuur)

kleurstofvloeistof groen en rood

decoratie

50 gram witte chocolade

50 gram bruine chocolade

glitter spray

goud parels

strooimix sterretjes (AH)

1 bakje blauwe bessen

gevriesdroogde frambozen

Witte chocolade ganache

200 gram witte chocolade

Recept

1. Soezendeeg:

2. Breng het water en de melk met de suiker en de boter aan de kook in een steelpan.
3. Neem de pan van het vuur, voeg de gezeefde bloem toe en roer tot een gladde massa.
4. Zet het deeg terug op een kleine vlam en roer zolang tot het niet meer aan de pan kleeft (ong. 1 minuut).
5. Doe het deeg over in een kom en laat het wat afkoelen.
6. Roer één voor één de eieren goed door het deeg. Als het deeg in lange punten van de lepel valt dan is verdere toevoeging van eieren niet meer nodig.
7. Doe het deeg in een spuitzak. Spuit op een bakmatje soesjes, niet te dicht bij elkaar. Zet ze in een voorverwarmde oven op 200 graden. LET OP: 20 MINUTEN BAKKEN ZONDER DE OVEN TE OPENEN, anders storten ze in. Daarna mag de oven voorzichtig geopend worden om de gaarheid te controleren.
8. Alles moet goed gedroogd zijn anders nog even doorbakken.
9. Laat de soesjes goed afkoelen alvorens ze te vullen met de roompudding.

10. Macarons:

11. Zeef de poedersuiker en het amandelpoeder door een grove zeef in een grote mengkom, er mogen geen klontjes in het mengsel achterblijven!
12. Zet apart.
13. Klop de eiwitten in de Kitchen-aid tot ze schuimig zijn en voeg dan beetje bij beetje de fijne suiker toe en klop tot het een stevige en glanzende meringue is.

14. Spatel langzaam 1/3 van het eiwit door het suiker/amandelmengsel en 'vouw' dan de rest van het eiwitmengsel erdoor. Zorg dat alles goed is opgenomen.
 15. Het beslag moet als een dik lint van de spatel vloeien.
 16. Verdeel het beslag in twee delen.
 17. Voeg aan één deel zoveel groene kleurstof toe tot je een groene kleur hebt.
 18. Voeg aan het andere deel zoveel rode kleurstof toe tot je een licht rode kleur hebt.
 19. Doe een glad spuitmondje van 5mm diameter in een spuitzak en schep het beslag erin.
 20. Gebruik de macaron vorm en vul deze met het beslag.
 21. **Belangrijk!** Leg de macaron vorm op een bakplaat en tik deze een keer goed hard op het aanrecht, zodat alle luchtbelletjes eruit zijn.
 22. Laat de macarons minimaal 30 minuten rusten. De buitenkant moet als het ware een velletje krijgen. Wanneer je er aan komt, mag er geen beslag meer aan je vinger blijven plakken.
 23. Verwarm de oven voor op 140°C en bak de macarons ongeveer 25 minuten, afhankelijk van de grootte.
 24. Draai halverwege de baktijd de bakplaat om.
 25. Verwijder de macarons meteen na het bakken uit de vormen en laat ze afkoelen
- 26. Roompudding soesjes:**
27. Meng suiker, vanillesuiker en de eidooiers in een kom door elkaar.
 28. Voeg ook de bloem toe en roer door tot het helemaal is opgenomen.
 29. In een pannetje verhit je de melk, zodra het begint te koken draai je het vuur uit.
 30. Je ziet dat het begint te koken doordat er dan belletjes aan de rand van de pan ontstaan.
 31. Voeg een beetje melk toe aan het eimengsel en roer door tot de melk helemaal is opgenomen.
 32. Voeg de rest van de melk dan ook in delen toe en roer tot het een egaal mengsel is.
 33. Giet het mengsel terug in de pan en zet het vuur weer aan.
 34. Breng aan de kook terwijl je blijft roeren, neem ook de bodem van de pan goed mee.

35. De room is goed als het de dikte van een dikke vla heeft.
36. Giet de room in een schone schaal en dek deze af met folie.
37. Druk de folie aan op de room, zo voorkom je dat er een velletje vormt op je banketbakkersroom.
38. Laat even afkoelen en zet dan in de koelkast om helemaal af te koelen.
39. De room dikt dan ook nog verder in.
40. **Chocolade ganache macarons:**
41. Doe de witte chocolade in een hittebestendige kom en doe de slagroom in een pan.
42. Breng de slagroom aan de kook, maar laat niet koken.
43. Giet de hete slagroom over de witte chocolade en laat 30 seconden staan.
44. Roer met een garde het witte chocolade ganache mengsel door elkaar en blijf roeren tot je een gladde ganache hebt.
45. De ganache zal raar geel gaan kleuren.
46. Voeg zodra alle chocolade is gesmolten de vanille toe.
47. Laat de ganache afkoelen, maar roer om de zoveel tijd even door.
48. Doe de ganache in een spuitzak en spuit telkens wat tussen twee macarons.
49. **Kerstboom maken en plakken:**
50. Bekleed de kegel heel strak met 3 lagen huishoudfolie.
51. Vul de soesjes met roompudding en de macarons met ganache.
52. Smelt de bruine en witte chocolade. (voor garnering)
53. Smelt 75 gram donkere chocolade om de soesjes en macarons vast te plakken.
54. Leg alles op de werkbank en trek streepjes met de chocolade over de soesjes en macarons.
55. Zet de kerstboom in en op elkaar met om en om soesjes en macarons.
56. Plak ze met de chocola vast(hou even vast) of gebruik prikkers.
57. Garneer met de sterretjes, glitters en pareltjes.
58. Leg hier en daar wat blauwe bessen en gevriesdroogde frambozen.

