

Kliekjes-3e-kerstdag



Na 2 dagen van uitbundig kerstafelen heb je wellicht geen trek meer. Derde kerstdag is vaak een dag van tussendoren, snaaien, happen, snoepen, knabbelen

Nou, laat daar de kerst-leftovers uitermate geschikt voor zijn .

Of je het nu tapas, brunch, streetfood, fingerfood, borrelplank, snacks, proeverij of wat dan ook noemt

tis echt heel tof om er allerlei kleine gerechtjes c.q. hapjes te maken. Kliekjeskerstdag is eigenlijk een groter feest dan het diner zelf ☺.

O, je denkt dat dit heel veel extra werk gaat zijn?

Hoezo? Alles is toch al bereid! Je hebt 't al! Het staat er voor het pakken!

(Als je het tenminste niet weg gesmeten hebt ☺)

Oud brood, restjes groenten.... alles is goud in de verspillingvrije keuken! Eten dat, zoals ik het noem, een nachtje geslapen heeft, heeft zoveel extra smaak ontwikkeld. Iedereen vindt dat het prutje pasta een dag later eigenlijk veel lekkerder is dan op de dag zelf. Dat geldt voor alle kliekjes. De oorzaak hiervan heet rijping, en die rijping veroorzaakt de 5e smaak umami die eten zo een extra dimensie geeft.

Eigenlijk ben je gek als je leftovers weggooit, want je gooit het lekkerste weg. Vertrouw altijd op je eigen zintuigen of iets nog goed is. Gun jezelf het moment én het bijbehorende geluk om er met je eigen creativiteit iets heel fijns van te maken.

Tis vaak maar een paar minuten werk.

Het is kwestie van dingen bij elkaar doen en verwerken door er bv een jasje om te doen van bv. bladerdeeg of op een toastje te doen. Gare groenten, klein gesneden in een salade, in de pasta, soep, whatever, maken het extra lekker. Zo supersimpel! Die smaken, zo zalig!

Denk aan verwerkingen in bv:

pasta, taco, loempia, samosa, frittata, dumpling, börek, wrap, pizza, tostada, tamalas, quesadilla, harcha, tosti, pannenkoek, cake, quiche, fondue, paupiettes, salade, soep, risotto, roerbak, ravioli, ragout, cha gio, muffin, sandwich, omelet, (brood)pudding, tortilla, aloo tikkie, bruschetta of een bv een fantastische OVERschotel o mensenlief.... Wat een mogelijkheden!

Aan de gang:

Aan de gang:

Geitenkaas of andere kaas

Verse geitenkaas over?

Dit is makkelijk wat langer te bewaren door de kaas in olie te zetten.

Gebruik een passend potje hiervoor met een schone deksel. Een heel simpele olie volstaat, denk aan bv zonnebloemolie. Deze heb ik overigens altijd in huis; niet te duur en altijd makkelijk om te gebruiken voor dit soort dingen. Let wel op dat de kaas niet 'besmet' is De olie is naderhand weer heel goed bruikbaar om in te bakken of voor bv een dressing. Wat voor kaas dan ook of de kontjes van kaas zijn heel goed te verwerken.

Bv in een **kerstkontjescake!**

Dit lekkers is overigens van allerlei overblijfsels te maken

Kerstkontjescake hartige cake

Ingrediënten voor ca 6 porties

-180 gram bloem

-3 eieren

-16 gram bakpoeder (= 1 zakje)

-10 cl melk

-5 cl olie

-200 gram overgebleven, gare groente*

-100 gram verse geitenkaas of andere (mix) kaas kan ook

-als je vlees wilt: wat gebakken spekjes, ham of bv kalkoenvlees ca 100 gram

Smaakmakers: kruiding naar je eigen smaak (alles kan) , zout & peper

*er kan echt van alles in: olijven, pitten, pesto, noten, gedroogde tomaatjes, leef je uit!

bereiding

Verwarm de oven voor op 180° C

Klop de eieren met de bloem en het bakpoeder. Voeg de melk en de olie toe, mix goed. Voeg de smaak-ingredienten toe en meng goed. Giet het mengsel in een beboterde en met bloem bestoven vorm en bak gedurende 40-45 minuten. Laat afkoelen alvorens uit de vorm te storten.

Kalkoen en ander gevogelte

Bewaren: overgebleven bereide kalkoen is 3 tot 4 dagen in de koelkast te bewaren. Maar uiteraard kun je het ook in porties invriezen (altijd makkelijk voor een snelle maaltijd te maken) of nieuwe gerechten bereiden met de restjes vlees. Als het vlees nog wat vast aan het bot blijft zitten trek dan een bouillon van het overgebleven karkas met een bouquet garni extra toegevoegd. De bouillon zal heel aromatisch zijn en het vlees is nadien te gebruiken óf in die bouillon (of andere soep) óf in andere gerechtjes. Zoals een kalkoenklikjes rillettes- of ragout

Kalkoenklikjeragout

Ingrediënten

-1 nog niet helemaal op (geroosterde) kalkoenkarkas of ander kerstgevogelte

-1 ui, gesnipperd

-40 gram boter

-20 gram bloem

-30 cl koude bouillon van gevogelte maar andere kan ook

-4 eetlepels azijn

-eventueel wat overgebleven groenten zoals blokjes wortel, selderij etc

-kruiding als dragon, tijm, bieslook

-zout en peper uit de molen

Bereiding

Begin met voorzichtig het vlees van het gevogeltekarkas te plukken. Het zal verbazend zijn hoeveel vlees er nog afkomt. Maak het vlees kleiner en doe het in een kom.

Verhit de boter in een koekenpan en fruit daarin de ui tot goudgeel. Blus af met azijn.

Bestrooi daarna met bloem, meng goed en laat het mengsel (roux) garen. Giet dan er dan beetje bij beetje de bouillon erbij. Maak af op smaak met kruiden, peper & zout.

Serveer met toast, crackers of crostini's

Bovenstaand recept te ingewikkeld?

Het aller-allersimpelste en ook erg lekkere kalkoenkliekjesreceptje.....

-Per ca 100 gram gegaard kip/kalkoenvlees

-50 gram roomkaas of wat zachte kaas met iets room erbij

-Kruiding zoals bv wat dragon . Leef je uit!

-wat pitten van bv pompoen

Hup, alles in de keukenmachine en mengen. Op smaak maken & opeten ☺

Zalm of andere vis

Vis dient snel verwerkt te worden! Een zalmmayonaise of salade is snel gemaakt.

Ook al is het maar voor een lepelhapje. Of maak er een deeghapje van.

Hieronder een receptje voor samosa waarin ook weer van alles verwerkt kan worden.

Samosa van alles wat (frituurhapjes)

Ingrediënten

Voor het deeg, ca 16 stuks:

-350 gr bloem

-1 theelepel bakpoeder

-125 gr gesmolten boter

-½ dl melk

-½ theelepeltje zout

Bereiding deeg:

Voeg bloem, bakpoeder, boter en zout bij elkaar en meng het tot een kruimelig deeg. Voeg, al knedend, zoveel water toe tot een soepel deeg. Laat het dan afgedekt een kwartiertje rusten. Draai van het deeg 8 balletjes en rol die uit tot rondjes van ± 20 cm. Halveer de rondjes en dek ze tot het gebruik met een vochtige doek af.

Vulling:

-restjes gare groenten, restjes vlees, **vis**, kaas, overschotje van aardappelen

-ui, fijngehakt

-scheutje olie

-smaken als kurkuma, gemalen of verse koriander, garam massala, gember, komijn, chili, ras el hanout, curry

-zout & peper

Bereiding vulling & samosa

Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui lekker bruin. Verwarm de restjes van alles wat en voeg hier de gewenste kruiding aan toe. Maak het hoog op smaak (hartig) want het deegjasje zal de smaak doen afvlakken. Koel dan de vulling.

Strijk de rand van de deeggrondjes met melk in en schep wat vulling in het midden. Klap het deeg dicht tot een half rondje en druk met een vork de randen goed aan. Zet de samosa's een tijdje koud weg alvorens te gaan frituren. Frituur 180° C ca 3-4 minuten. Laat uitlekken op papier. Lekker met chutney.

Je wilt geen deeg maken? Gewoon lekker snel iets maken?

Kant-en-klaar bladerdeeg of loempiavellen kan ook.

Groenten

Ook de kleine beetjes overgebleven groenten zijn goud in de verspillingsvrije keuken!

Gare groenten klein gesneden in een salade, in de pasta, soep, whatever, zijn superfeest.

Of pureer het met een restje humus of roomkaas tot een smeerseltje voor bij die heerlijke crostini's van oud brood. Die smaken, zo zalig!