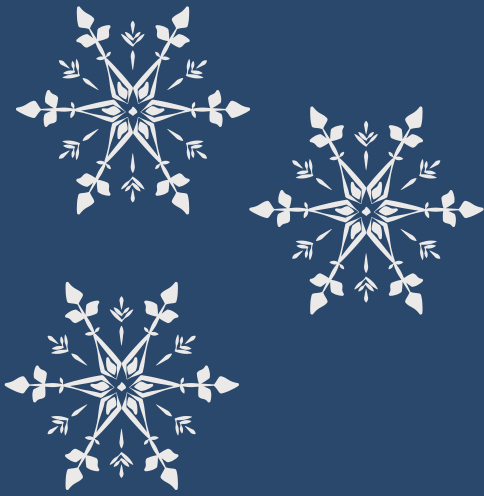


December maand



Het is weer december. Een gezellige feestmaand met lichtjes en lekker eten. Omdat wij dit jaar verplicht zijn in kleine samenstellingen de kerstdagen te vieren, betekent dit dat wij budget verantwoord ook de kerstdagen kunnen doorkomen. Fonduen en gourmetten doen het ook altijd goed tijdens deze dagen. En eerlijk is eerlijk: het is lekker, het is gezellig en het heeft wel iets met de feestdagen. Kinderen vinden het ook altijd een feest, dus zullen wij er dit jaar ook weer aan moeten geloven: gourmetten.



Gourmetten/fonduen hoeft niet heel duur te zijn. Je kan natuurlijk voorverpakte schotels kopen. Elke supermarkt (ook Aldi/Lidl) hebben dit soort schotels. Alleen zitten er heel vaak vlees- of vissoorten op die sommigen niet zo lekker vinden. Beter is het om nu de aanbiedingen bij de supermarkten qua vlees en vis af te gaan.

Een eerste stap in dat kader is het vlees, zoals kipfilet en filetlapjes, in grootverpakking los te kopen en zelf snijden. Bijkomend voordeel is dat het ook minder ruimte inneemt in je koelkast of vriezer. Hamburgertjes en slavinkjes kan je makkelijk zelf maken met wat gehakt en kruiden en stukjes spek. De kinderen vinden het ook nog leukom daarbij te helpen, dus twee vliegen in een klap. Vlees kan je ook zelf kruiden of marinieren. Marinades zijn makkelijk en voordelig te maken. Bijvoorbeeld varkensvlees met een beetje ketjap, knoflook, zout en peper, kan je minisaté maken.

Voor de kinderen doen verder stukjes frikadel en knakworstjes het altijd goed. Ook is het leuk om pannenkoekenmix op tafel te zetten. Samen met wat schaaltes ham en kaas kunnen er dan ook hartige pannenkoeken gebakken worden.

Rauwkost zoals paprika en tomaatjes en fruit zoals stukjes mandarijn, ananas of banaan zijn lekker erbij voor de afwisselingen. Uiteraard niet de voorverpakte variant, maar zelf gesneden. De ui en paprika zijn ook lekker om te bakken ook. Ook zelf gesneden champignons en courgette zijn ook heerlijk om even te bakken. Groente en fruit zijn vele aanbiedingen van. Ook veel Turkse winkels hebben goedkoop groente en fruit.

Stokbrood mag natuurlijk niet ontbreken. Hiervoor kan je de voorverpakte variant gebruiken (2 stuks vanaf 0.49 ct). Je kunt ook met de kinderen op de kerstdag zelf mini hamburgerbroodjes bakken die je 's avonds bij het gourmetten gebruikt (pak witbrood mix 0.98 ct meerdere keren te gebruiken).



Wil je vegetarisch gourmetten dan kan je eieren erbij doen en groente-omeletten maken. Ook kan je mini broodpizza's maken van pesto, mozzarella en tomaat.

Ook de sausjes kan je zelf maken in heel veel verschillende varianten. Vaak is de basis mayonaise of yoghurt of een combinatie daarvan. Samen met wat kruiden (kerrie, paprika, verse kruiden bieslook, peterselie) maak je dan zelf zonder al te veelmoei te je eigen sausjes. Bij de meeste Turkse winkels kan je de kruiden in bossen koppen voor maar 40 ct. Snipper een klein uitje en fruit dat aan met wat olie. Doe daar ongeveer 4 eetlepels pindakaasbij. De goedkoopste die je kan vinden in de winkel. Als dat mee opgewarmd is doe je er melk bij en span je je armspieren aan om goed te kunnen roeren. Het wordt nu heel dik en lijkt verkeerd te gaan maar blijf telkens melk toevoegen en je zult zien dat het weer smeugig en glad wordt. Dan chilisaus toevoegen naar smaak en ketjap manis. Wil je een pittigere variant dan doe er een gesnipperde peper bij.

Dit jaar voor ons dus geen kant en klare gourmet, maar veel doe het zelf werk.

Wat leuk is om de tafel mooi te dekken met kaarsjes en wijnglazen ook voor de kinderen. De dag na kerst is meestal dan een restjesdag. Alles wat over is van het gourmetten wordt dan opgebakken zodat er ook verder niets verspild wordt. Lekker maar ook lekker duurzaam.

EETSMAKELIJK

*Wij wensen iedereen een hele
fijne kerst*

