

INSTANT KERSTMIS

Recepten

VOLUME 1

Bereid je voor op de feestdagen met onze Instant Pot en Air Fryer recepten die je deze Kerst thuis kunt maken.

Van de traditionele kalkoen tot een gemberbier achterham en de klassieke Instant Pot kerstpudding, zo kun je zeker een aantal originele en lekkere recepten aan je kerstmenu toevoegen dit jaar!

En dit is nog maar deel 1! Instant kerst recepten deel 2 komt met meer recepten om uit te proberen!

Het is de mooiste tijd van het jaar!

Let op: Kooktijd = Tijd in de pan/airfryer van begin tot het einde, inclusief de tijd voor het laten ontsnappen van de ingestelde druk. Niet inbegrepen is bereidingstijd of Instant Pot voorverwarmingstijd, of niet-getimedede natuurlijke drukontlading.

Ontdek Verbazingwekkend

- ROULADE VAN KALKOENKROON
- SAPPIGE GEMBERBIERHAM
- SINAASAPPEL EN KRUIDEN GESTOOFDE RODE
- VULLING BALLEN
- GEGRATINEERDE PASTINAAK MET HONING EN TIJM
- JAM VAN RODE UI & GEBAKKEN BRIE
- PARMEZAANSE AARDAPPELEN
- GLÜHWEIN
- INSTANT POT KERSTPUDDING
- FEESTELIJKE GEHAKT SWIRLS

ROULADE VAN KALKOENKROON

Tijd: 70 minuten Porties: 8-10 Uitrusting: Instant Pot Duo/Pro Crisp of Instant Pot + Oven

INGREDIENTEN

3 kg kalkoen met been, zonder vel

2 el boter, gesmolten

1-2 el maïzena

Vulling:

350 g uien

1 grote wortel

1 stengel bleekselderij

500 g worstvlees, varkensvlees of kip

75 g dadels

100g blauwe kaas

1 el verse tijm

60 g geroosterde en gezouten amandelen, fijngehakt

INSTRUCTIES

1. Pel de uien en snijd ze in dunne plakjes. Selecteer Sauteren en stel de tijd in op 8 minuten, voeg dan de uien toe met een drupje olie. Bak, af en toe roerend, tot ze goudbruin zijn.

2. Terwijl de uien koken, schil en snij de wortel en selderij in blokjes. Zodra de uien bruin zijn, voeg je de gehakte groenten toe en kook je verder tot ze zacht zijn. Maak de bodem van de binnenpan schoon.

3. Meng en combineer in een kom het worstvlees, de gebakken groenten, dadels, blauwe kaas, verse tijm en amandelen, plus een theelepel zout.

4. Leg de kalkoen met het vel naar beneden op een snijplank en leg de worstvulling in het midden, tussen de beboterde borsten, ongeveer 8 cm dik. (Overgebleven vulling kan in balletjes worden gerold en aan de lucht worden gebakken of goudbruin worden gebakken).

5. Vouw de zijken van de kalkoen samen om de vulling te omsluiten en rol de kalkoen dan om. Met de borst en de huid nu naar boven gericht, maak je de kalkoenrollade in de lengte vast met een touwtje. Als je wilt, kun je de kalkoen ook aan elkaar naaien langs de naad waar de borsten elkaar raken. Bind de kalkoen ten slotte één keer van boven naar beneden en door het midden vast.

6. Leg de kalkoen in de binnenste pan op het onderzettertje, met de borstkant naar boven, en giet 375 ml (5,7 liter pannen) of 500 ml (8 liter pannen) water in de pan. Sprenkel de gesmolten boter gelijkmatig over de kroon en kruid de kalkoen met zout en peper lichtjes op de huid.

7. Sluit het deksel van de snelkookpan, selecteer Snelkoken en stel de tijd in op 25 minuten. Druk op Start.

8. Wanneer het kookprogramma klaar is, laat je de druk 15 minuten op natuurlijke wijze ontsnappen, daarna laat je de resterende druk snel ontsnappen en verwijder je het deksel.

9. Giet het kalkoensap uit de pan en bewaar het voor de jus. Leg de kalkoen terug in de - nu schone - pan op de onderzetter.

10. Bevestig het deksel van de Air Frying-pan en selecteer Air Fry. Stel de temperatuur in op 190°C en de tijd op 12 minuten. Bak de kalkoen tot de bovenkant goudbruin is.

11. Je kunt de kalkoen ook in een oven van 220°C plaatsen en bakken tot de huid bruin is (niet meer dan 15 minuten).

1. Laat de kalkoen 10 minuten rusten op een warme plek voordat je hem aansnijdt.

2. Om de jus te maken: Vul het kalkoensap aan met een beetje water of kippenbouillon, tot de hoeveelheid 500ml bedraagt, en breng aan de kook. Combineer 1 eetlepel maïzena met 2 eetlepels water en voeg dit toe om de jus in te dikken.



*Dit recept kookt puur
onder druk en
resulteert in een
super sappige
achterham! Voor een
heerlijke afwerking
wordt de
gemberbierham
perfect krokant
gemaakt - een echte
publiekstrekker!*



SAPPIGE GEMBERBIERHAM

Tijd: 0+15 minuten (plus 8 uur koeltijd)

Porties: 8-10

Uitrusting: Instant Pot + Oven

INGREDIENTEN

2 kg ham

4 kruidnagels

10 peperkorrels

2 grote wortelen, geschild en in
stukjes gesneden

2 uien, geschild en in stukjes
gesneden

2 verse laurierblaadjes

2L Fevertree gemberbier

Water

Glazuur:

250ml gemberbier

2 el Dijon mosterd

INSTRUCTIES

1. Leg je achterham in de binnenste pan op het onderzettertje en voeg dan de uien, wortelen en kruiden toe.

2. Giet 2 liter gemberbier over de ham en vul daarna de vloeistof aan met water tot het "max"-niveau.

3. Sluit het deksel en selecteer Pressure Cook en stel de timer in op 0 minuten (of 1 minuut bij gebruik van een Duo Evo Plus of Pro.) Zorg ervoor dat je "Warm houden" uitschakelt. Druk op Start.

4. Zodra de ham onder druk is gekomen, laat je de druk op natuurlijke wijze ontsnappen en laat je de ham een nacht (7-8 uur) volledig afkoelen in de vloeistof.

5. Als je klaar bent voor het glazuur, giet dan 250 ml gemberbier in een pan en verwarm tot het gemberbier met 70% is ingekookt tot een kleverig glazuur.

6. Doe het gereduceerde gemberbier in een kom met de Dijonmosterd en meng tot het gecombineerd is. Zet apart.

7. Op de dag van serveren: Verwarm de oven tot 220° C. Haal de ham uit het kookvocht en snijd voorzichtig het harde vel eraf, zodat er een mooi wit vetlaagje op de ham overblijft. Ril het vet van de ham op 1 cm van elkaar en leg de ham in een braadslee. Bestrijk de achterham met het gember- en mosterdglazuur en bak 15-20 minuten tot het vet bruin is en de ham kleverig en geglazuurd is.

SINAASAPPEL & SPECERIJ GESTOOFDE RODE KOOL

Tijd: 30 minuten Porties: 6 Uitrusting: InstantPot

| INGREDIENTEN | INSTRUCTIES |
|---|--|
| 20 g boter | 1.Selecteer Sauté op de Instant Pot en stel de tijd in op 10 minuten, |
| 1 theelepel olijfolie | 2.Verhit de olie en boter in de binnenpan. |
| 1 grote appel, grof gehakt | 3.Voeg de appel, uien, kruiden en suiker toe en bak een paar minuten tot ze zacht zijn, roer regelmatig. |
| 2 kleine rode uien, fijngesneden | 4.Voeg de kool toe, roer goed en meng de azijn en het sinaasappelsap erdoor. Blus de bodem van de binnenpan af. |
| 1 steranijs | 5.Druk op annuleren en sluit het deksel. Selecteer Pressure Cook, stel in op 10 minuten en druk op Start. |
| 1 kaneelstokje | 6.Wanneer het kookprogramma klaar is, laat je de druk 10 minuten op natuurlijke wijze ontsnappen, laat je de resterende druk snel ontsnappen en verwijder je het deksel. |
| 1/2 theelepel piment | 7.Goed roeren en warm houden tot serveren. |
| 2 el donkerbruine suiker | |
| 900 g rode kool, gesnipperd, kern weggooien | |
| 90 ml appelazijn | |
| Zest van 1 sinaasappel en genoeg sap om de azijn te maken tot 150ml | |



Recept & beeldmateriaal:
Jojo @ Every Nook & Cranny

VULLING BALLEN

Tijd: 13 minuten Porties: 6 Uitrusting: Air Fryer

| INGREDIENTEN | INSTRUCTIES |
|--|--|
| 1 el olijfolie | 1.Verhit de olie zachtjes in een middelgrote pan. Voeg de knoflook en ui toe en bak 30 seconden op middelhoog vuur. Dek af met een deksel en laat de ui 4-5 minuten zacht worden op laag vuur. |
| 1 middelgrote witte ui, fijngesneden | 2.Zet het vuur uit en laat 5 minuten afkoelen. |
| 1 teentje knoflook, fijngehakt | 3.Voeg de gemengde kruiden, salie, zout, peper en broodkruim toe en meng door elkaar. |
| 2 theelepels gemengde kruiden | 4.Voeg het losgeklopte ei langzaam toe en roer het vullingmengsel tot het goed gemengd is. Rol het mengsel vervolgens tot balletjes ter grootte van een walnoot. |
| 1 theelepel verse salie of gedroogde salie | 5.Selecteer Air Fry op je Vortex en stel de temperatuur in op 180°C en de tijd op 7 minuten. |
| Zout en peper | 6.Wanneer er gevraagd wordt om voedsel toe te voegen, plaats je de vulling in het mandje en draai je halverwege om. |
| 180 g vers broodkruim | 7.Eenmaal gekookt, warm opeten! |
| 1 ei, geklopt | |



Recept & beeldmateriaal:
@sandhyaskitchen

HONING & TIJM PASTINAAK GRATIN

Tijd: 25 minuten Porties: 6 Uitrusting: Instant Pot + Air Fryer of Oven

INGREDIENTEN

- 1kg pastinaken
- 40g boter
- 25 g honing
- 1 theelepel vers gehakte tijm
- 120 ml dubbele room
- 3 el panko
- 1 theelepel olie

Meer geplukte tijm voor garnering optioneel

Veganistische aanpassingen:
Vervang de honing voor ahornsiroop en de room voor een veganistisch alternatief zoals kokosroom of haverroom.

INSTRUCTIES

1. Schil je pastinaken en snijd ze in even grote stukken, ongeveer 5 cm.
2. Plaats het onderzettertje in je binnenste pan, voeg 375 ml (5,7 liter pannen) of 500 ml (8 liter pannen) water toe en leg de pastinaken bovenop het onderzettertje. Sluit het deksel, selecteer Pressure Cook en stel de timer in op 3 minuten.
3. Pluk ondertussen je verse tijm van de houtachtige stengels en hak deze fijn, meng de panko met de olie en zet beide apart.
4. Wanneer het kookprogramma klaar is, laat je de druk 5 minuten op natuurlijke wijze ontsnappen, laat je de resterende druk snel ontsnappen en verwijder je het deksel. Controleer de pastinaken - ze moeten vorkzacht zijn en gemakkelijk te pureren. Als dat niet zo is, kook ze dan nog 1 minuut onder hoge druk.
5. Haal de pastinaken uit de pan, pureer ze lichtjes in een kom en maak de binnenpan schoon.
6. Selecteer Sauté op de Instant Pot en stel de tijd in op 4 minuten. Voeg dan de boter toe en bak tot het goudbruin is. Voeg de honing en tijm toe en meng alles door elkaar.
7. Giet het honingmengsel en de room bij de pastinaken en pureer tot een mooie gladde massa. Schep de pastinaken in een schaal die in je Instant Vortex Air fryer past. Je kunt het pastinaakmengsel ook in de oven schuiven.
8. Gebruik een lepel om kleine ribbels in de bovenkant van je pastinaakstampot te maken. (De pastinaken kunnen tot dit stadium van tevoren worden klaargemaakt, en dan afgedekt in de koelkast worden gelegd tot eerste kerstdag. Ze blijven 2-3 dagen goed).
9. Zodra je klaar bent om te koken, selecteer je Opwarmen op de Vortex en stel je de tijd in op 10 minuten om de pastinaken door en door warm te maken.
10. Selecteer Roast (Roosteren) op de Vortex en stel de tijd in op 3 minuten en de temperatuur op 190° C. Bak de pastinaken tot de broodkruimels goudbruin en knapperig zijn. De timing varieert, afhankelijk van hoe dicht je schaal bij het Vortex-verwarmingselement staat, dus houd de pastinaken in de gaten. (Als je een oven gebruikt, stel dan in op 200°C en bak tot ze door en door warm zijn en de kruimels goudbruin zijn).
11. Verwijder de pastinaken zodra ze goudbruin zijn en strooi de tijm erover voor het opdienen.



Heb je een
cadeau-idee
nodig dat je thuis
kunt maken? Deze
Rode Ui Jam is
het perfecte
zelfgemaakte
cadeau voor de
foodie in je leven!

JAM VAN RODE UI & GEBAKKEN BRIE

Tijd: 22 minuten Porties: 3 potten Apparatuur: Instant Pot + Air Fryer of Oven

INGREDIENTEN

1,5kg rode ui, in plakjes
gesneden

1 steranijs

1 theelepel koriander

230 g bruine suiker

500 ml rode wijn

3 el olie

75 ml balsamicoazijn

Olie Zout en peper naar
behoefte

Serveertip:

1 wiel Brie om te bakken
30g noten naar keuze
Tijm

INSTRUCTIES

1. Selecteer Pressure Cook op de Instant Pot en stel de tijd in op 2
minuten en druk op start (deksel eraf).

2. Terwijl het opwarmt, sprenkel je een eetlepel olie in de binnenpan en
voeg je de gesneden uien toe, samen met een snufje zout en peper.

3. Sluit het deksel en laat de pan op druk komen en het kookprogramma
beginnen.

4. Zodra het kookprogramma klaar is, laat u de druk snel ontsnappen
en verwijdt u het deksel. Giet vervolgens het overtollige vocht van de
uien af.

5. Doe de uitgelekte rode ui terug in de binnenpan, druk op Annuleren
en vervolgens op Sauté, waarbij u de tijd instelt op 20 minuten.

6. Voeg de kruiden toe en sauteer de uien 2 minuten (voeg indien
nodig een beetje meer olie toe).

7. Voeg de rode wijn, suiker en balsamico toe en laat de uien 10 minuten
op hoog vuur koken. Zodra de jam begint te poppen en te bubbelen,
zet je het vuur lager tot de vloeistof is gereduceerd en de jam dik en
kleverig is.

8. Breng op smaak met zout en peper en giet tot gebruik in
gesteriliseerde glazen potten. De jam is 10 dagen houdbaar in de
koelkast.

9. Serveertip: Frituur of bak een schijfje Brie in het bamboe doosje tot
het lekker smeuïg is. Verwijder de korst van de bovenkant om de
gesmolten binnenkant te onthullen. Beleg de kaas met uienjam, noten
en tijm en serveer direct met crackers en geroosterd brood.



PARMEZAANSE AARDAPPELEN

Tijd: 35 minuten (+ kooktijd) Porties: 4-6 Uitrusting: Air Fryer

| INGREDIENTEN | INSTRUCTIES |
|--|--|
| 1kg maris piper aardappelen | 1. Schil de aardappelen en snijd ze in 4-6 stukken, afhankelijk van de grootte van de aardappel. |
| ½ el bloem | 2.Doe de aardappelen in een grote pan met gezouten water, doe het deksel op de pan en breng aan de kook. Kook de aardappelen tot ze net zacht zijn. Giet dan af en hussel lichtjes in het vergiet om de randen op te ruwen. |
| 2 el polenta | 3.Schep de aardappelen in een braadslee. Bestuif de aardappelen met een zeef met bloem en strooi de polenta erover. Besprenkel met koolzaadolie en schep de aardappelen om tot ze goed bedekt zijn met olie en polenta. Breng de aardappelen op smaak met zout en peper. |
| Olie zout, peper naar behoefte | 4. Selecteer Air Fry op de Vortex Air Fryer en stel de temperatuur in op 195°C en de tijd op 35 minuten. |
| 15 g Parmezaanse kaas of voedingsgist voor veganistische optie | 5.Wanneer gevraagd wordt om voedsel toe te voegen, plaats dan de braadstukken erin en schud het mandje wanneer gevraagd wordt om voedsel om te draaien. |
| 6g Vers gehakte peterselie | 6. Zodra de timer op 30 minuten staat, controleer je de aardappelen. Ze moeten knapperig en goudkleurig zijn. Als je tevreden bent met de kleur, bestrooi ze dan met parmezaan (of voedingsgist) en plaats de lade terug om verder te koken. |
| | 7.Als je klaar bent om te serveren, serveer je aardappelen dan met vers gehakte peterselie. |



GLÜHWEIN

Tijd: 1 minuut Porties: 8 Uitrusting: Instant Pot

| INGREDIENTEN | INSTRUCTIES |
|---|---|
| 2 flessen rode wijn | 1. Doe alle droge ingrediënten in de Instant Pot. |
| Droge ingrediënten: | 2.Voeg de flessen rode wijn toe en roer om te mengen. |
| 120 g kristalsuiker | 3.Selecteer Pressure Cook en stel de tijd in op 1 minuut. |
| 2 hele kaneelstokjes | 4. Als het kookprogramma klaar is, laat je de druk snel ontsnappen door om de paar seconden op de sluitknop te drukken. |
| 60 g gedehydrateerde appelschijfjes | 5.Serveer warm of gebruik de functie 'Warm houden' om het gerecht warm te houden tot je het nodig hebt. |
| 5 - 7 hele kruidnagels | |
| 3 hele steranijs | |
| 2 theelepels gedroogde sinaasappelschil | |





Recept:
Jojo @ Every Nook & Cranny

INSTANT POT KERSTPUDDING

Tijd: 115 minuten Porties: 8-10 Uitrusting: Instant Pot

INGREDIENTEN

200 g gedroogd fruit, 24 uur
geweekt in 90 ml Frangelico

50 g fijngehakte gedroogde
dadels 50 g fijngehakte
pecannoten

4 balletjes fijngehakte gember

75 g zachte boter

75 g donkere muscovado suiker

2 theelepels gemengde kruiden

Zest van 1 sinaasappel

Zest van 1 citroen

70 g vers paneermeel

2 grote eieren

150 g geraspte wortel

1 el stroop

70g zelfrijzend bakmeel

INSTRUCTIES

1. Klop de boter en suiker licht en luchtig, klop dan de eieren erdoor en meng dan alles behalve de bloem erdoor.

2. Als alles gemengd is, spatel dan de bloem erdoor en schep het mengsel in een goed ingevette puddingvorm. Neem een stuk bakpapier en vet één kant in om de pudding te bedekken, bedek het dan met een groter stuk folie (niet te strak) en maak het vast met een elastiekje of touwtje.

3. Laat zakken op het onderzettertje in de binnenste pan en giet kokend water tot ongeveer een centimeter onder de rand van de puddingkom.

4. Zet het deksel erop en laat de stoomontluchter ontluchten. Stel in op Stoom en start de kookwekker voor 15 minuten zodra u stoom uit de pan hoort komen. (Let op: aangezien de pan niet onder druk stoomt wanneer de ontluchting open staat, zal de kookwekker niet zelf aftellen).

5. Wanneer de 15 minuten voorbij zijn, verander je de stoomontspanner in Afsluiten, selecteer je Drukkoken en stel je de tijd in op 45 minuten.

6. Wanneer het kookprogramma klaar is, laat je de druk 15 minuten op natuurlijke wijze ontsnappen en laat je de resterende druk snel ontsnappen.

7. Haal de pudding voorzichtig uit de pan en laat volledig afkoelen. Droog de bovenkant van de pudding af met keukenpapier en dek opnieuw af met vers papier en folie en bewaar tot gebruik op een koele donkere plaats.

Om te koken op eerste kerstdag:

8. Als je klaar bent om te koken, plaats je de pudding op het onderzettertje in de binnenpan en giet je kokend water tot een centimeter onder de rand van je kom.

9. Zet de stoomontspanner op Sealen en selecteer de functie Stoom. Stel de tijd in op 40 minuten en druk op start. Wanneer het kookprogramma klaar is, laat je de druk snel ontsnappen en verwijder je het deksel.

10. Keer om op een bord, snijd in plakjes en serveer met rum- of cognacboter, vla of room.

FEESTELIJKE GEHAKT SWIRLS

Tijd: 13minuten (+35 minuten voorbereidingstijd + rijstijd) Porties: 12 Uitrusting: Air Fryer

| INGREDIENTEN | INSTRUCTIES |
|------------------------------|--|
| <i>Deeg:</i> | 1. Voeg 1 theelepel suiker toe aan de melk en klop de gist erdoor, zet 5 minuten opzij zodat zich een schuim vormt. |
| 125ml warme melk | 2.Doe de overige ingrediënten voor het deeg in een grote kom, klop het gistmengsel er nog even door en voeg het toe aan de droge ingrediënten. Meng tot een zacht deeg. |
| 12g gedroogde gist | 3.Kneed het deeg na het mengen 5 minuten op een licht met bloem bestoven oppervlak en zet het dan afgedekt op een warme plek terwijl het rijpt. |
| 50 g suiker | 4. Zodra het deeg in omvang is verdubbeld, haal je het uit de kom op een licht met bloem bestoven oppervlak en kneed je het nog een minuut licht door voordat je het uitrolt tot een langwerpige vorm. (Het deeg zal vrij veerkrachtig zijn, maar kan tussen het rollen door voorzichtig in vorm worden getrokken. |
| 350g sterk wit broodmeel | 5.Meng de ingrediënten voor de vulling en verdeel ze gelijkmatig over het deeg. |
| 1/4 theelepel zout | 6. Begin met een van de langere kanten en rol het deeg voorzichtig op, houd het zo strak mogelijk en verpak de vulling erin. Snijd het deeg vervolgens in 12 gelijke porties. |
| 1 losgeklopt ei | 7.Bekleed het Vortex-mandje met bakpapier en leg de swirls direct op het papier, met een kleine tussenruimte. |
| 40 g gesmolten boter | 8.Zet de Vortex uit, plaats het mandje terug en laat 25 minuten rijzen. |
| <i>Vulling:</i> | 9. Zodra het deeg weer verdubbeld is, zet u de Vortex aan en selecteert u Bakken, stelt u de temperatuur in op 171°C en de tijd op 13 minuten, en drukt u op Start. |
| 150g gehakt | 10. Wanneer het bakprogramma klaar is, verwijder je het mandje en til je de swirls er voorzichtig uit, waarbij je ze op het bakpapier laat liggen. |
| 1 el sinaasappelsap | 11. Meng de glazuuringrediënten in een kom tot een gladde massa en glazuur de swirls terwijl ze nog warm zijn. Geniet ervan! |
| 1/4 theelepel gemalen kaneel | |
| <i>Glazuur:</i> | |
| 30g roomkaas | |
| 1 el sinaasappelsap | |
| 15 g zachte boter | |
| 90 g poedersuiker | |



*Maak maaltijden
geweldig*

[https://www.instantpot.nl/
service/contact/](https://www.instantpot.nl/service/contact/)

