

INSTANT KERSTMIS

Recepten

VOLUME 2

De volgende aflevering van onze Instant Kerstrecepten en nog meer gerechten om thuis uit te proberen!

Of je deze kerst nu je Instant Pot of Air Fryer gebruikt voor het hoofdgerecht; voor bijgerechten om wat extra ruimte vrij te maken in de oven; of een recept om je restjes op te gebruiken, je zult zeker genieten van deze feestelijke gerechten die je thuis kunt maken!

*Het is de mooiste tijd
van het jaar!*

Let op: Kooktijd = Tijd in de pan/ friteuse van begin tot eind, inclusief de ingestelde drukontluchtingstijd. Niet inbegrepen is bereidingstijd of Instant Pot voorverwarmingstijd, of niet-getimede natuurlijke drukontlading.

Ontdek Verbazingwekkend

- REUZE VARKENSROLLADE
- KLEVERIGE MASALA, UI EN PORCINI HOTPOT
- ZALM KNAPPERIGE SPRUITJES MET VEENBESSEN EN SINAASAPPEL
- VEGANISTISCHE SWIRL VAN POMPOEN EN DADELS
- ESPRESSO MARTINI VLA
- STICKY APPELPUDDING
- KERST RISOTTO
- BUBBLE AND SQUEAK HAPJES UIT DE AIR FRYER
- LASAGNE SOEP MET RESTJES KALKOEN

REUZE VARKENSROLLADE

Tijd: 48 minuten Porties: 6-8

Uitrusting: InstantPot + Air Fryer

INGREDIENTEN

1 kippenbouillonblokje met 60 ml water

200g oud zuurdesem, korstjes verwijderd en in blokjes gesneden

2 grote wortelen, geschild en in blokjes gesneden

1 stengel bleekselderij, in blokjes gesneden

1 ui, geschild en in blokjes gesneden

1 appel, geschild en in blokjes gesneden

6 teentjes knoflook, geraspt

60 g boter

2 eieren

2 g geplukte tijmblaadjes

8 g salieblaadjes, fijngehakt

450 g varkensgehakt of worstvlees

18 reepjes buikspek

Olie, zout en peper naar behoefte

INSTRUCTIES

1. Giet het kippenbouillonmengsel over het oudbakken brood en zet apart.

2. Zet de Instant Pot op Sauté en de tijd op 8 minuten. Zodra de pan heet is, besprenkel je hem met een beetje olie en voeg je de wortel, selderij en ui toe. Voeg dan de appel toe aan de binnenste pan.

3. Zodra de appel en de groenten gaar zijn, voeg je de knoflook en de boter toe en bak je het geheel goudbruin.

4. Schep het mengsel in een kom, breng op smaak met zout en peper en voeg dan het geweekte brood, de eieren, de kruiden en het worstvlees toe. Meng alles tot het gecombineerd is.

5. Leg 11 plakjes spek in de lengte op vetvrij papier, met de randen een beetje overlappend, zodat je een grote rechthoek vormt. Halveer een paar extra stukken spek en leg deze op de bodem om de rechthoek groter te maken. Voeg tot slot 4 reepjes bacon toe om flappen te vormen aan elke kant van de rechthoek. (Bekijk onze video op YouTube of Instagram voor hulp bij deze stap).

6. Leg het worst/groentemengsel in het midden van het spek en vorm er een strakke, dikke boomstam van. Vouw de zijstroken van het spek over de uiteinden van de vulling en gebruik het bakpapier om het spek helemaal om de vulling heen te rollen.

7. Plaats de rol diagonaal in het mandje van je Vortex Air Fryer. Selecteer Air Fry, stel de temperatuur in op 165°C en de tijd op 40 minuten. Negeer wanneer het display 'Draai voedsel' aangeeft.

8. Zodra het spek gaar is, moet het goudkleurig en knapperig zijn en de interne temperatuur moet minimaal 75° C zijn.

9. Serveer de varkensrollade naast je favoriete kerstmaaltijden.



Het perfecte
veganistische gerecht
om deze kerst aan je
menu toe te voegen.
Of het nu voor de
hele tafel is, of alleen
voor je veganistische
gasten
Vol feestelijke
smaak!



KLEVERIGE MASALA, UI EN PORCINI HOTPOT

Tijd: 55 minuten Porties: 4 Uitrusting: Instant Pot + Air Fryer

INGREDIENTEN

900 g uien, in dunne plakjes gesneden

1 kleine bol knoflook

2 grote wortelen, in blokjes gesneden

1 selderijstengel, in blokjes gesneden

300 g oesterzwammen

1 blik linzen (1/2 kopje gedroogd)

2 laurierblaadjes

1 el geplukte tijm

1 el tomatenpuree

300 ml masala wijn

400 ml groentebouillon

2 el maïsmeel + 3 el water

2-3 aardappelen, geschild en 1mm dik gesneden

Veganistische boter, om te smeren

Olie, zout en peper, naar behoefte

INSTRUCTIES

1. Selecteer Sauté op de Instant Pot en stel de tijd in op 15 minuten. Voeg een beetje olie en de uien toe en bak tot ze kleverig zijn.
2. Terwijl de uien koken, snijd het bovenste kwart van de knoflookbol af zodat de teentjes zichtbaar worden. Besprenkel het met olie en wikkel het in aluminiumfolie. Selecteer Air Fry en stel de temperatuur in op 200°C en de tijd op 15 minuten en leg de knoflook erin.
3. Haal de uien uit de pan als ze gaar zijn en veeg de binnenpan schoon. Selecteer opnieuw Sauteren en stel de tijd in op 20 minuten. Voeg wat olie, de wortelen en de selderij toe en bak tot ze zacht worden.
4. Als de knoflook gaar is, gooi je de champignons in een beetje olie en plaats je ze in de Vortex Air Fryer. Selecteer Air Fry opnieuw en stel de temperatuur in op 203°C en de tijd op 8 minuten. Controleer de champignons vanaf 4 minuten en verwijder ze zodra ze knapperig zijn.
5. Als de uien krokant zijn, doe ze dan in de binnenste pan met de groenten en voeg de linzen, laurierblaadjes, tijm, tomatenpuree en uitgeperste knoflook toe. Laat een paar minuten koken, roer regelmatig.
6. Voeg de masalawijn toe en kook nog 3-5 minuten, tot de wijn is ingekookt en de alcohol is afgekookt.
7. Giet de groentebouillon in de binnenste pan en roer de groenten erdoor.
8. Meng in een kommetje de maïsena en het water en voeg het maïzenamengsel toe aan de binnenpan en blijf bakken tot het is ingedikt.
9. Breng de paddenstoelen-linzenrago op smaak met zout en peper en verwijder de laurierblaadjes.
10. Schep de ragu in een taartvorm die groot genoeg is om in de bodem van je Vortex Air Fryer te passen, leg dan de dingesneden aardappelen op de ragu. Bestrijk de aardappelschijfjes met gesmolten veganistische boter en bestrooi de aardappels met een snufje zout.
11. Selecteer Air Fry en stel de temperatuur in op 190°C en de tijd op 25 minuten. Plaats de hotpots erin wanneer daarom wordt gevraagd.
12. Wanneer het display 'Draai voedsel' aangeeft, controleer dan of de hotpot knapperig is. Ga door met koken en controleer om de paar minuten tot de aardappelen goudkleurig en knapperig zijn en gaar.
13. Serveer onmiddellijk met je favoriete bijgerechten.

ZALM MET VEENBESSEN EN SINAASAPPEL

Tijd: 14 minuten Porties: 4 Uitrusting: Air Fryer

INGREDIENTEN

1 sinaasappel
100 g veenbessen, vers of bevroren
1 el honing
1/4 theelepel gemengde kruiden
1 theelepel sojasaus
500 g zalm
Peper naar smaak

INSTRUCTIES

1. Snijd de sinaasappel doormidden. Sap en schil één helft, verwijder dan voorzichtig de schil en het merg van de andere helft en snijd deze in dunne plakjes.
2. Doe de cranberry's in een kleine pan met het sinaasappelsap, de schil, honing, gemengde kruiden en sojasaus en breng aan de kook. Laat zachtjes koken tot het sap een dikke, kleverige saus wordt.
3. Leg de zalm in de ondiepe schaal en schep de cranberrysaus gelijkmatig over de vis.
4. Leg de sinaasappelschijfjes op de zalm en breng op smaak met peper.
5. Selecteer Roast op de Vortex Air Fryer en stel de temperatuur in op 188°C en de tijd op 14 minuten. Wanneer er gevraagd wordt om 'Voeg voedsel toe', plaats je de bakplaat met zalm erin.
6. Controleer na afloop van het bakprogramma of de zalm gaar is door voorzichtig het dikste gedeelte door te snijden.
7. Serveer warm of koud.



Recept & beeldmateriaal:
Jojo @ Every Nook & Cranny

KNAPPERIGE SPRUITJES

Tijd: 15 minuten Porties: 4 Uitrusting: Air Fryer

INGREDIENTEN

450 g spruitjes
1 el olijfolie
1/2 theelepel zout
1/2 kleine ui, fijngehakt
2 el boter

INSTRUCTIES

1. Snijd de spruitjes en halveer ze, doe ze in een kom met olijfolie en zout en schep om zodat de spruitjes gelijkmatig bedekt zijn.
2. Selecteer Air Fry en stel de temperatuur in op 190°C en de tijd op 13 minuten.
3. Plaats de spruitjes in een enkele laag in het mandje wanneer er gevraagd wordt om 'Voeg voedsel toe'. Schud ze halverwege even.
4. Wanneer het kookprogramma klaar is, voeg je de gehakte ui en de boter toe aan het mandje en selecteer je opnieuw Air Fry gedurende 2 minuten om de boter te laten smelten.
5. Als het programma weer klaar is, schud je alles even om de gesmolten boter en ui in en rond de spruitjes te verplaatsen voordat je ze serveert.



VEGANISTISCHE SWIRL VAN POMPOEN EN DADELS

Tijd: 40 minuten Porties: 4-6 Uitrusting: Air Fryer

INGREDIENTEN

300 g muskaatpompoen, geschild en in hapklare brokken gesneden

400 g blik kikkererwten

3 uien, geschild en in dunne plakjes gesneden

70 g amandelen

4 g munt

4 g peterselie

80 g dadels, fijngenhakt

1 teentje knoflook, fijngestampt

6 vellen filodeeg

50g veganistische boter, gesmolten

Olie, zout en peper naar behoefte

INSTRUCTIES

1. Doe de stukjes pompoen en kikkererwten in het Instant Vortex mandje. Besprenkel met een beetje olie en zout en sluit de luchtbaklade.

2. Selecteer Air Fry, stel de temperatuur in op 190°C en de tijd op 15 minuten.

3. Terwijl de pompoen en kikkererwten koken, karameliseer je de uien door ze op een middellaag vuur te bakken, af en toe roerend, tot ze goudbruin en kleverig zijn.

4. Als de pompoen en kikkererwten gaar zijn en de uien gekarameliseerd, doe je ze in een kom met de amandelen, munt, peterselie, dadels en knoflook. Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

5. Leg op een schoon werkvlak een stuk filodeeg met de lange kant naar je toe. Bestrijk de filodeeg lichtjes met gesmolten boter. Leg nog een vel filodeeg neer met een overlapping van ongeveer 5 cm, zodat je een langere brede rechthoek krijgt. Leg de resterende 4 vellen filodeeg bovenop de eerste twee en bestrijk ze met gesmolten veganistische boter.

6. Schep de butternutvulling langs de lange rand van de rechthoek en vorm zo een lange worst van ongeveer 4 cm dik. Druk de vulling samen met je handen om het compact te maken en verwijder grote luchtzakken.

7. Rol de filodeeg rond de vulling in een grote lange slangvorm, werk dan snel om de slang van deeg in een slakvorm te rollen en bestrijk het met veganistische boter. Leg het spiraalvormige deeg in een taartschaal die in je airfryer past. (Het is mogelijk om de spiraal zonder taartschaal te bakken, maar de schaal helpt om de spiraalvorm te behouden).

8. Selecteer Air Fry en stel de temperatuur in op 170°C en de tijd op 25 minuten.

9. Plaats de pasteischaal in het mandje wanneer daarom wordt gevraagd en negeer wanneer het display 'Turn food' (voedsel draaien) aangeeft.

10. Bak de spiraal tot het deeg diep goudbruin is. (De spiraal kan op voorhand gemaakt en gekookt worden en opnieuw opgewarmd worden in de Vortex met de opwarmfunctie op de dag van serveren).



Een decadente draai aan een Espresso Martini - deze fluweelzachte vla met een koffie-infuus is zeker een feestje deze kerst!

ESPRESSO MARTINI VLA

Tijd: 22 minuten +(45 min. trektijd) Porties: 3 potjes Apparatuur: InstantPot

INGREDIENTEN

60 g koffiebonen

500 ml dubbele room

150 g suiker

8 eidooiers

45 ml koffielikeur

125 ml room, om te serveren

INSTRUCTIES

1. Maal de koffie heel grof met een vijzel of keukenmachine. (Espresso of voorgemalen koffie zeef je er niet uit met je gemiddelde zeef, dus koffiebonen zijn hier een must!)
2. Selecteer Sauté op de Instant Pot en stel de tijd in op 3 minuten.
3. Voeg de dubbele room, suiker en koffie toe en bak tot het warm is. (Laat het niet koken.)
4. Klop de eieren los en stroom dan voorzichtig de koffieroom in de dooiers, terwijl je constant klopt om te voorkomen dat de eieren klutsen.
5. Voeg de koffielikeur toe, giet het geheel in een grote schaal en zet het minimaal 45 minuten opzij om te trekken.
6. Giet de koffieroom na 45 minuten door een zeef (je kunt de zeef met neteldoek bekleden voor een extra gladde afwerking) en gooi de koffiedrab weg.
7. Verdeel de koffieroom over 6 hittebestendige potten (wij gebruikten 120 ml) en vul ze voor ongeveer 80%. Sluit de deksels van de potten, genoeg om het vocht tegen te houden, maar niet te strak, want de lucht moet kunnen ontsnappen tijdens het koken.
8. Ontdoe de binnenpan van overtollige room en plaats het onderzettertje erin. Vul de pan voor 1/5 met warm water.
9. Selecteer Sous Vide, stel de temperatuur in op 83°C en de timer op 1 uur. Zodra het water de juiste temperatuur heeft, laat je de potten zakken en zorg je ervoor dat de waterlijn zich net onder de deksels van de potten bevindt. Sous vide de custards tot ze net gaar zijn. Controleer de custards rond 30 minuten. Om te weten of ze gaar zijn, geef je ze een tikje en moeten ze lichtjes wiebelen.
10. Zet de vla na het bakken 2-3 uur in de koelkast om op te stijven en af te koelen.
11. Wanneer je klaar bent om te serveren, klop je de 125 ml room tot zachte pieken en schep je deze over de custards.





STICKY APPELPUDDING

Tijd: 18 minuten Porties: 6 Uitrusting: Air Fryer

INGREDIENTEN

70g dadels
60 ml melk
1 el azijn
60g veganistische boter
130g bruine suiker
10g stroop
30g aquafaba of 30ml eivervanger gemengd met water
125 g glutenvrij meel
1/2 theelepel zuiveringszout
1 theelepel bakpoeder
Gehakte geroosterde noten, om te serveren
Toffee appel karamelsaus
90g veganistische boter
1 grote appel, geschild en in blokjes gesneden 180g donkerbruine suiker
125 ml kokosroom

INSTRUCTIES

1. Verwijder de pitten van de dadels en hak ze fijn. Verwarm de melk, giet het over de dadels samen met de azijn en zet het opzij zodat de dadels zacht worden.
2. Voeg in een mengkom de veganistische boter, suiker en stroop toe en klop tot een luchtige massa. Klop gedurende 1 minuut de aquafaba/eivervanger erdoor en roer dan de zacht geworden melkachtige dadels erdoor.
3. Zeef de bloem, het bicarbonaat en het bakpoeder boven de natte ingrediënten en vouw alle ingrediënten goed door elkaar.
4. Verdeel de puddingmix over 6 ingevette puddingpotten met antiaanbaklaag.
5. Selecteer Bake op je Vortex Air Fryer en stel de temperatuur in op 160°C en de tijd op 18 minuten.
6. Plaats de 6 puddingpotjes in de Air Fryer om te bakken wanneer er gevraagd wordt om 'Eten toe te voegen'.
7. Terwijl de puddinkjes bakken, maak je de karamel-appelsaus. Verhit de boter in een pan op een laag vuurtje en voeg de appelblokjes toe en bak tot ze zacht beginnen te worden. Voeg de bruine suiker en kokosroom toe en kook tot de suiker is opgelost en de saus is ingedikt.
8. Zodra de puddinkjes klaar zijn met koken, prik je ze overal in met een tandenstoker en schep je wat van de karamelsaus (bewaar de appelstukjes voor de bovenkant) over de puddinkjes. Zodra de saus is opgenomen en voordat de puddinkjes afkoelen, draai je ze uit op een serveerbord.
9. Als je klaar bent om te serveren, sprenkel dan meer karamelsaus over de bovenkant, samen met wat stukjes kleverige toffee-appel en bestrooi met noten indien gewenst.

KERST RISOTTO

Tijd: 15 minuten Porties: 4 Uitrusting: Instant Pot

INGREDIENTEN

1 el olie

1 ui, gesnipperd

1 teentje knoflook,
uitgeperst

400 g Arborio rijst
950 ml bouillon

Zout en peper

Een paar handen
overgebleven
groenten, in blokjes
gesneden -
bijvoorbeeld
wortelen, spruitjes,

Restjes gekookt vlees
- kalkoen, ham,
varkens in dekens -
in kleine stukjes
gesneden

Restjes vulling

2 el boter

Parmezaan,
optioneel

INSTRUCTIES

1. Zet de Instant Pot op Sauté en stel de tijd in op 5 minuten.

2. Wanneer het display heet aangeeft, voeg je de olie, ui en knoflook toe aan de binnenpan, af en toe roerend tot ze zacht zijn.

3. Voeg de rijst toe en kook tot deze doorschijnend wordt, giet dan een beetje bouillon in de pan en blus met een houten lepel de bodem van de binnenpan af om aangebrande stukjes te verwijderen.

4. Druk op Cancel en voeg de resterende bouillon, zout en peper toe, plus je overgebleven groenten en vlees.

5. Sluit het deksel, selecteer Pressure Cook en stel de tijd in op 8 minuten.

6. Wanneer het kookprogramma klaar is, laat je de druk 2 minuten op natuurlijke wijze ontsnappen en laat je de resterende druk snel ontsnappen.

7. Verwijder het deksel en voeg de overgebleven vulling en boter toe, roer een paar minuten door.

8. Serveer met parmezaan (optioneel) en geniet!



AIR FRYER BUBBLE & SQUEAK HAPJES

Tijd: 20 minuten Porties: 4 Uitrusting: Air Fryer

INGREDIENTEN

500 g overgebleven
aardappelen

200g overgebleven
groenten

Zout & peper, naar
smaak

INSTRUCTIES

1. Doe de aardappelen en groenten in een keukenmachine en mix tot het een mix is van een beetje klonterig, maar toch glad genoeg om bij elkaar te blijven.

2. Rol er 8 balletjes van gelijke grootte van, maak ze plat en vorm er pasteitjes van.

3. Selecteer Bake op de Vortex Air Fryer en stel de temperatuur in op 190°C en de tijd op 20 minuten.

4. Plaats de pasteitjes in de airfryer wanneer u wordt gevraagd om 'Eten toevoegen' en bak ze goudbruin en knapperig. (Als u een kleinere airfryer hebt, moet u misschien in batches werken).

5. Zodra ze gaar zijn, serveer je ze met restjes koud vlees of een gebakken ei voor een ontbijt op een boksdag.



LASAGNE SOEP MET RESTJES KALKOEN

Tijd: 31 minuten Porties: 4 Uitrusting: Instant Pot

INGREDIENTEN

1 ui, fijngesneden

1 el olie

2 teentjes knoflook, in blokjes gesneden

500 g overgebleven gekookte kalkoen

100 g shiitake champignons

120 ml witte wijn

2,2L kippenbouillon

5 lasagnevellen

1 el geplukte tijmblaadjes

1 theelepel chilivlokken, optioneel 150 ml dubbele room

60 g Parmezaanse kaas

Zout en peper, naar smaak

1 bol mozzarella

60 ml pesto om te serveren, optioneel

INSTRUCTIES

1. Selecteer Sauté op de Instant Pot en stel de tijd in op 6 minuten, Voeg de ui en olie toe en bak tot de ui zacht is en begint te kleuren.

2. Voeg de knoflook toe en bak nog een minuut, voeg dan de overgebleven kalkoen en champignons toe.

3. Giet de witte wijn erbij en bak nog 2-3 minuten, tot de alcohol is afgekookt, voeg dan de bouillon toe en druk op Cancel.

4. Blus de bodem van de binnenpan af met een houten lepel en sluit het deksel.

5. Selecteer Pressure Cook en stel de tijd in op 20 minuten.

6. Wanneer het kookprogramma klaar is, laat je de druk snel ontsnappen en verwijder je het deksel.

7. Breek 5 lasagnevellen grof in de binnenpan en voeg de tijm en chilivlokken toe.

8. Doe het deksel er weer op en kies opnieuw voor Pressure Cook, waarbij je de tijd instelt op 1 minuut.

9. Wanneer het kookprogramma weer klaar is, voer je nog een keer een snelle drukontlading uit en verwijder je het deksel.

10. Test de pastavellen - ze moeten nu net 'al dente' zijn.

11. Roer de room en parmezaan erdoor en breng op smaak met zout en peper.

12. Druk op Cancel en selecteer vervolgens opnieuw Sauté voor 4 minuten en warm de soep door.

13. Schep de soep in kommen. Scheur de mozzarella en verdeel deze over de kommen en bedek met pesto. Garneer met meer chilivlokken indien gewenst. Serveer direct.



Maak maaltijden
geweldig

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

