



Vijgen en olijven

Ingrediënten

Gemarineerde olijven

- 100lm olijfolie
- 100gr groene olijven zonder pit
- 100gr zwarte olijven zonder pit
- 2 eetlepels gedroogde oregano
- 2 eetlepels gedroogde basilicum
- 1 theelepel fijngehakte rode peper
- 1 teentje knoflook
- Peper & zout

Bereiding

Gemarineerde olijven

- 1) Doe de droge ingrediënten in een goed sluitend potje
- 2) Giet de olijfolie erbij totdat de olijven 'zwemmen'
- 3) Breng op smaak met peper en zout
- 4) Schud het potje goed door elkaar

Vijgen met geitenkaas

- 1) Laat de vijgen wellen in lauw water en dep ze daarna droog
- 2) Snijd ze bijna helemaal door de helft en vul ze met de geitenkaas
- 3) Bedruppel met honing en druk de vijgen voorzichtig een beetje dicht

Advent 1 – Lucas 21:29b-31

“Kijk naar de vijgenboom en al de andere bomen. ³⁰Als je ziet dat ze uitlopen, weet je dat de zomer in aantocht is. ³¹Zo moeten jullie ook weten, wanneer je die dingen ziet gebeuren, dat het koninkrijk van God nabij is.”

Vijgen met geitenkaas

- 20 gedroogde vijgen
- 150gr geitenkaas
- 3 eetlepels honing



Stoofovlees

Ingrediënten

- 500gr stoofovlees
- 2 grote uien
- 2 teentjes knoflook
- 1/4L rode wijn
- 1/2 eetlepel (grove Franse) mosterd
- 1 eetlepel honing
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes tijm
- 2 kruidenbouillonblokjes
- 1 afgestreken eetlepel bloem
- Olijfolie

Bereiding

- 1) Verhit de olie en bak het vlees bruin
- 2) Haal het vlees uit de pan. Bak in het overgebleven vet de uien en de knoflook
- 3) Doe het vlees weer in de pan
- 4) Bestrooi met bloem en bak deze al roerend mee en blus met de rode wijn
- 5) Doe de kruiden en de bouillonblokjes erbij
- 6) Roer de mosterd en de honing erdoor en laat alles 2 ½ tot 3 uur sudderen
- 7) Snijd de schorseneren in fijne schijfjes, leg in koud water met een scheutje citroensap
- 8) Klop de bloem los met het water en voeg peper en zout toe
- 9) Giet het mengsel in een kookpot en voeg ruim kokend water toe
- 10) Kook hierin de schorseneren in enkele minuten beetgaar
- 11) Smelt de andere helft van de boter, doe de bloem erbij en roer goed door
- 12) Voeg roerend de melk toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
- 13) Kook de saus in en schep de schorseneren erdoor. Werk af met peterselie
- 14) Kook de rijst naar instructie (protip: kook met zout, peper, steranijs en kardemom)

Advent 2 – Maleachi 3:3

“Hij zal zitting houden als iemand die zilver smelt en het zuivert; de zonen van Levi zal hij zuiveren en zeven als goud en zilver, en dan zullen ze op de juiste wijze offeren aan de HEER”

- 500gr schorseneren
- 20gr bloem
- Citroensap
- 1/4L melk
- Peper, zout, nootmuskaat
- 500gr zilvervliesrijst



Dadelcake

Ingrediënten

Cake

- 180gr dadels (pitten verwijderd, fijngehakt)
- 250ml water
- 125gr boter
- 100gr basterdsuiker
- 1tl baksoda
- 200gr bloem
- 1 geklopt ei
- 1tl vanille-extract
- 120gr gehakte walnoten

Advent 3 – Lucas 3:8a

“Breng vruchten voort die een nieuw leven waardig zijn”

Saus

- 55gr boter
- 80ml room (40% vet)
- 110gr bruine bastert-suiker

Bereiding

- 1) Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius/Gasovenstand 4. Vet een cakeblik (23x13 cm) in en bestuif licht met bloem. Breng water en de dadels in een steelpannetje op middelmatig vuur aan de kook. Roer 125 gr boter en 100 gr basterdsuiker erdoor en laat volledig smelten. Zet het vuur uit en roer de baksoda erdoor. Laat 10 minuten afkoelen.
- 2) Giet het dadelmengsel over in een grote kom. Roer de bloem, eieren en vanille-extract erdoor en voeg vervolgens de gehakte walnoten toe. Roer goed door elkaar en giet het beslag in het cakeblik.
- 3) Bak de cake 50-60 minuten in de voorverwarmde oven. De cake is klaar als je er een prikker insteekt en deze er schoon weer uitkomt. Laat de cake 10 minuten afkoelen, haal hem uit het cakeblik en laat hem verder op een rooster afkoelen. Serveer in plakjes met de warme bruine suikersaus.
- 4) Voor de bruine suikersaus doe je de boter, room en bruine suiker in een steelpannetje. Warm het op (constant blijven roeren) totdat het mengsel kookt en de suiker volledig opgelost is.



Flammkuchen

Ingrediënten

Deeg

- 350gr tarwebloem
- 5gr gist
- 210ml water
- 1 eetlepel olijfolie
- 7gr zout

Beleg

- 150gr spek
- 200ml crème fraîche
- 2 uien (optie: pijpajuin, lekker en fris)
- Peper en zout

Bereiding

- 1) Doe de bloem in een keukenmachine. Voeg het gist en het zout toe. Voeg dan ook het water en de olijfolie toe.
- 2) Kneed het deeg 10 minuten op matige snelheid tot een soepel deeg dat licht plakkerig en elastisch is.
- 3) Laat afgedekt een uur rijzen op een warme plek.
- 4) Verwarm de oven voor op 250 °C.
- 5) Rol het deeg uit op een met bakpapier bedekte bakplaat tot een rechthoek of een cirkel.
- 6) Besmeer het deeg met de crème fraîche. Verdeel hierover de uien met de spekreepjes. Kruid bij met peper en zout.
- 7) Bak de Flammkuchen 10 minuten af in de warme oven.

Advent 4 –Psalm 80:6

“U liet ons brood van tranen
eten en een stroom van
tranen drinken.”