HEMMEKINK

BLOEMENBOERDERIJ

# Kersthightea

2025

www.hemmekink.nl

# Inhoudsopgave


03 Winterse Kersthightea
04 Menu
05 Appelglow
06 Juleschinke
08 Mueslibrood met vijgenchutney
09 Gravlax op roggebrood
10 Zweedse gehaktballetjes
12 Cranberryjam
13 Scones
15 Lemoncurd
16 Kaneelroom
17 Rozebottel-sinaasappeljam
19 Vanillesterren
21 Chocoladetruffles
23 Kardemom-perencake
25 Sneeuwmannetjes
26 Aebleskiver
28 Risalamande met warme kersensaus

# Winterse Kersthightea 2025

Dit is alweer het tweede jaar dat we, vanwege het grote succes in 2024, Winterse Kersthightea’s serveren!

Vorig jaar met het thema “Italiaans” en dit jaar “Scandinavisch”! Dat kwam door een samenloop van omstandigheden: Hendrika Bolhuis, de fotografe die de prachtige foto’s bij alle recepten heeft gemaakt, is dol op Denemarken. Ons theehuis lijkt erg op een “Stuga”, wat in het Deens een “huisje” betekent en die je in Scandinavië overal terug ziet, zelfs in zeer afgelegen gebied.
Ze serveren hier koffie en zelfgemaakte lekkere zoete lekkernijen, net als wij in het voorjaar- en zomerseizoen doen! De Denen noemen dat ook wel “Fika”, wat betekent dat het belangrijk is om tijd voor elkaar vrij te maken met gezelligheid. Daarnaast hadden we een vakantie gepland naar Denemarken en toen viel alles op zijn plaats: we konden inspiratie opdoen en tegelijkertijd een “Aebleskiver” pan kopen, welke Hendrika ons aanraadde. Een Scandinavisch thema werd het dus!!

Omdat we het leuk vinden om recepten te delen omdat delen vaak vermenigvuldigen betekent (als gasten weer andere leuke recepten met ons delen), gaven we het eerste weekend aan dat, iedereen die de recepten lekker vond, we deze met de gasten wilden delen. Dit deden we in de zomer ook vaak, maar dan via WhatsApp of mail.
Toen we dat het eerste weekend aan gaven, was iedereen zo enthousiast, dat we ineens bedachten dat een E-book via onze website net zo makkelijk was! Daar kan iedereen die het leuk vindt, dit E-book downloaden en zelf alle recepten uitproberen.

En dit is het resultaat!!
Met ontzettende dank aan Hendrika Bolhuis voor de prachtige foto's!!

We hopen dat jullie net zo genieten van het maken en eten ervan als wij hebben gedaan!!

Met lieve en fleurige groet,

Bas en Maria van Beek
Bloemenboerderij Hemmekink

# Menu

## *“Julehygge og God Jul!”*

Kerstgezelligheid en hele fijne Kerstdagen gewenst!

**Aperitief**
warme appelglow

**Voorafje**
briochebroodje met warme beenham en honingmosterdsaus
op een bedje van rodekoolsalade

**Hartige hapjes**
mueslibrood met Deense blauwe kaas en vijgenchutney
Zweedse gehaktballetjes met roomsaus en cranberryjam
gravlax op roggebrood met een zure room & dilledressing

**Scones**
kaneelroom
lemoncurd
sinaasappel rozebotteljam

**Zoete hapjes**
julesmåkage - stervormig Kerstkoekje
æbleskiver met poedersuiker
chokoladetrøffel
kardemomme kage
kokos snemand
risalamande met warme kersensaus

# 1.Appelglow

Dit heerlijke drankje is een echte aanrader! Het is verwarmend en verfrissend tegelijkertijd. Serveer het lekker warm met een schijfje appel op je glas!

Voor 4-5 personen

Ingrediënten:

2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm
500 ml troebel appelsap
1 limoenblaadje (te koop bij een Indische toko)
1 el stoofpeertjes- of vlierbloesemsiroop
½ appel in plakjes
vijzel

Kneus de rozemarijn en tijm in de vijzel en doe ze met het appelsap en het limoenblaadje in een pan. Breng aan de kook en voeg siroop toe.
Verdeel de warme appelglow over de glazen. Snijd de appel in dunne plakjes, garneer hiermee het glas met de appelglow.

Wil je toch een beetje bite? Voeg dan een paar eetlepels Apfelkorn naar smaak toe.

# 2. Juleschinke

Een Zweedse kerstklassieker tussen een briochebroodje op een bedje van rode kool salade en extra smaakvol met honingmosterdsaus!

Voor ongeveer 10 personen

Ingrediënten:

briochebroodjes
been- of schouderham in dunne plakjes

Ingrediënten voor de rode koolsalade:
1/2 rode kool
olijfolie
zout en peper

Ingrediënten voor de honing-mosterdsaus:

4 el grove mosterd
2 el honing

Maak eerste de rode koolsalade:
Hak de rode kool salade fijn in een keukenmachine. Voeg naar smaak olijfolie en zout en peper toe.

Maak daarna de honing-mosterdsaus:
Meng de mosterd met de honing tot een homogene massa.

Snijd een briochebroodje open en beleg de onderkant met de rode koolsalade.

Scheur de beenham in stukjes en bak deze in een beetje roomboter aan in een pan. Leg de beenham op de rode koolsalade, besmeer de bovenkant van het briochebroodje met honing-mosterdsaus.

Serveer warm.

# 3. Mueslibrood met Deense kaas en vijgenchutney

Deense blauwe kaas mag natuurlijk niet ontbreken! Op een stukjes mueslibrood (van Bakker Sloot uit Keijenborg) en afgetopt met een laagje vijgenchutney... Zalig!

Je kunt hierbij zelf met de hoeveelheden spelen zodat je voldoende hebt voor je gasten!

Ingrediënten:

mueslibrood
vijgenchutney of een andere chutney die je lekker vindt
Danish blue
peterselie

Snijd het mueslibrood in de gewenste grootte. Maak het voor een borrelplank of Hightea niet te groot.

Snijd daarna een plakje blauwe kaas en leg dit op het mueslibrood.
Top het af met vijgenchutney (of een andere lekker chutney) en wat fijngehakte peterselie.

# 4. Gravlax op roggebrood met créme fraiche, verse dille en citroen

Je kunt hierbij zelf met de hoeveelheden spelen zodat je voldoende hebt voor je gasten!

Voor 6-8 personen

Ingrediënten:

gerookte plakjes zalm
roggebrood

Ingrediënten voor de dille-citroenroom:

200 ml crème fraiche
een handvol verse dille
sap van een halve citroen
Zout en peper

Maak eerst de dille-citroen room: Roer fijngehakte verse dille en het sap van de citroen door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd het roggebrood in niet te grote plakken (bijvoorbeeld door de helft). Smeer deze in met de dille-citroen room. Leg hierop een plakje zalm en top af met de dille.

# 5. Zweedse gehaktballetjes

Nog een Zweedse Kerst klassieker: de Zweedse gehaktballetjes!
Serveer het samen met een beetje Cranberryjam, de combinatie met de volle saus krijgt hierdoor een extra dimensie!

Voor 4-5 personen

Ingrediënten voor de balletjes:

500 gram half-om-half gehakt
1 ui, fijngehakt
handje paneermeel
1 ei
snufje nootmuskaat
zout en witte peper
roomboter en olijfolie

Ingrediënten voor de saus:

200 ml runderbouillon
1 el bloem
100 ml slagroom
scheutje sherry
handje verse dille, fijngehakt

Doe alle ingrediënten voor de balletjes in een kom en kneed dit goed door elkaar. Vorm er balletjes van.

Doe een flinke hoeveelheid boter en een scheut olijfolie in een pan. Laat de boter bruin worden en braad de balletjes aan alle kanten goudbruin aan. Haal ze daarna uit de pan.

Gebruik dezelfde pan waar je de balletjes in hebt aangebraden om de saus te maken (dit geeft een heerlijk diepe smaak aan de saus). Doe de bouillon en de slagroom in de pan en verwarm deze op een middelhoog vuur. Zorg dat je goed over de bodem van de pan schraapt om alle bakresten te verdelen. Laat het koken en voeg dan de bloem en de sherry toe. Kook het lang genoeg zodat de saus dikker wordt.

Serveer de balletjes met de saus en top het af met een beetje dille.

# 6. Cranberryjam

Heerlijk zoetzure jam, niet alleen om te serveren bij de Zweedse gehaktballetjes, maar ook heerlijk op een toastje met brie!

Ingrediënten:

1 kg verse cranberries
geleisuiker 2:1 voor 1 kg vruchten

Breng de cranberries met een beetje water aan de kook en kook ze lang genoeg tot ze zacht zijn.

Voeg de geleisuiker toe en kook dit 1-2 minuten.

Als aan een lepel een dikke druppel blijft hangen tot het stolt, is de jam goed. Doe de jam in schone en gesteriliseerde potten.

# 7. Scones

Maak ze vers, uiterlijk de ochtend voor je ze wilt serveren. Bak ze vlak voor die tijd af, want warm zijn ze het lekkerst!

Voor 8-9 scones

Ingrediënten:

225 gram zelfrijzend bakmeel
½ tl bakpoeder
75 gram zachte, ongezouten roomboter
40 gram kristalsuiker
2 el karnemelk
1 middelgroot ei

Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht) of 200 graden (boven- en onderwarmte).

Zeef het meel en bakpoeder in een grote kom. Voeg suiker en boter toe en rol tussen je vingers tot een kruimelig deeg. Maak een kuiltje in het midden.
Kluts het ei en voeg dit samen met de karnemelk door elkaar en giet in het kuiltje. Meng het met een lepel door elkaar tot het nog net niet een samenhangend geheel is.

Leg het deeg op een met bloem bestoven aanrecht en vouw het deeg een aantal keer over elkaar totdat het één geheel is. Let op dat je niet te lang kneed: dan worden de scones taai.

Druk het deeg met je handpalmen plat, net zo hoog als je uitsteker is.
Steek rondjes uit van 5 cm doorsnede (voor dat je een rondje steekt, haal het rondje door het meel zodat het niet blijft kleven) en leg ze omgekeerd op een bakplaat met bakpapier.
Bestrijk de bovenkant dun met karnemelk of melk en laat ze in de oven gedurende 10-12 minuten goudbruin worden en rijzen.

Serveer ze warm met lemoncurd, jam en kaneelroom…
Heerlijk!!

# 8. Lemon Curd

Een heerlijk frisse citroenroom die je uitstekend kunt serveren bij scones, maar ook heerlijk is op een boterham of als laagjes tussen een taart of cake!

Ingrediënten:

6 biologische citroenen
550 gram kristalsuiker
8 medium eieren
220 gram boter

Rasp alle citroenen boven een kom en pers de ze uit. Doe het sap bij de rasp in de kom.
Verwarm de boter au-bain-marie* in een vuurvaste schaal. Als de boter gesmolten is, voeg dan geleidelijk eerst de suiker en daarna geleidelijk de eieren toe. Als alles een mooi geheel is voeg je het sap en de rasp van de citroenen toe.
Als het citroensap ook is opgenomen, van de pan met water afhalen en verder verwarmen in een steelpan. Laat het op een laag vuur steeds iets warmer worden, maar laat het niet koken! Blijf rustig roeren tot op de achterkant van de pollepel een coating zit (dus een mooie dikte heeft). Schenk de lemoncurd in schone, steriele potten en laat afkoelen.

*Au-bain-marie: doe water in een pan, zet hierin een kom (deze mag het water niet raken) en verwarm hierin de lemon curd.

# 9. Kaneelroom

In plaats van échte Cotted cream, wat normaal gesproken wordt geserveerd bij een Hightea, kun je ook voor deze variant kiezen.
Het heeft een mooie dikte, en het zoetzure van de roomkaas smaakt heerlijk in combinatie met de kaneel!

Ingrediënten:

400 gram roomkaas
1 zakje vanillesuiker
1 tl kaneel

Roer de kaneel en suiker door de roomkaas. Serveer deze bij warme scones, en ook hier kun je de room prima gebruiken tussen bijvoorbeeld een cakeroll of taart!

# 10. Rozenbottel-sinaasappeljam

De rozenbottels die we voor de Kersthightea van 2025 hebben gebruikt, kwamen uit het bos in Denemarken, maar je kunt ze ook goed in Nederland plukken of gedroogd bestellen op het net. De sinaasappelsap maakt de jam heerlijk fris en rozenbottels staan ook nog eens bekend om hun grote hoeveelheid vitamine C!

Ingrediënten:

1 kg verse of gedroogde rozenbottels
1 liter sinaasappelsap
1 kg sinaasappels
voldoende geleisuiker om het in te dikken tot jam

Kook de rozenbottels in de sinaasappelsap tot ze zacht zijn. Haal ze uit de pan en daarna door een passe-vite boven de pan met sinaasappelsap zodat alle zaadjes van de rozenbottels eruit zijn (deze worden niet zacht en smaken bitter).

Schil de sinaasappels met een scherp mesje zodat het vlies aan de buitenkant verdwijnt. Snijd daarna partje voor partje het vruchtvlees (zonder wit, ook dit is bitter) uit de sinaasappel. Dit is een klusje, maar is uiteindelijk erg lekker!

Breng alles aan de kook en voeg voldoende geleisuiker toe (dit is afhankelijk van of je gedroogde of verse rozenbottels hebt gebruikt.)

De jam is goed als er een dikke druppel stolt aan een lepel. Doe de jam in schone, gesteriliseerde potten en laat afkoelen. Heerlijk bij scones, in een taart of op een boterham!

# 11. Vanillesterren met kerstkruiden

In Scandinavië worden met Kerst heel veel "Julekäge" oftewel kerstkoekjes gegeten. In heel veel verschillende vormen, maar meestal in de vorm van een ster. Deze koekjes doen Kerst echt eer aan met de zachte smaak van gember en nootmuskaat!

Voor ongeveer 15-20 koekjes

Ingrediënten:

250 gram tarwebloem of tarwemeel
70 gram poedersuiker
150 gram boter
1 ei
1 vanillestokje 0f 1 tl vanille-extract
2 tl gemalen gember
1 tl gemalen kruidnagel
1 eierdooier om de koekjes mee te bestrijken
1-2 eetlepels kristal- of parelsuiker om mee te besprenkelen

Doe de bloem en poedersuiker in een kom en verkruimel de boter erdoor. Meng het deeg met het ei en voeg de kruiden en vanille toe.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en zet het één tot twee uur in de koelkast, het is daarna makkelijker uit te rollen en uit te steken.

Verwarm de oven voor op 170 graden (hetelucht) of 180 graden (boven- en onderwarmte).

Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een dikte van ongeveer 3 mm en steek er met een koekjes uitsteker sterren uit (dit kan bijvoorbeeld ook in verschillende maten). Leg de sterren voorzichtig op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bestrijk ze met de losgeklopt eierdooier wat je hebt aangelengd met een beetje water en bestrooi ze met kristalsuiker.

Bak de koekjes op 180° in ongeveer 8-20 minuten goudbruin.

Laat de koekjes afkoelen op een koekjes rooster.

Het deeg is goed een dag van tevoren te maken. Dan is het deeg uit de koelkast wel een stuk harder en wat lastiger uit te rollen (tip: gebruik je spierballen ;).

# 12.Chocoladetruffels

Ook de chocoladetruffels vallen onder de "Julekäge" oftewel kerstkoekjes.
De chocolade en room maken deze truffels boterzacht.
Haal ze vlak voor het serveren door de cacao, of rol ze door gehakte noten, hagelslag of kokos!

Voor ongeveer 40 kleine truffels

300 gram pure chocolade (72%)
225 ml slagroom
60 gram boter
50 gram cacao, hagelslag of kokos

Verwarm op laag vuur de slagroom in een pan.
Hak de chocolade, doe dit in een kom en schenk hier de helft van de warme slagroom over.
Roer goed door en voeg vervolgens de rest van de slagroom toe.

Voeg de boter toe en roer alles goed door tot er een egale massa ontstaat. Je hebt nu ganache gemaakt!

Laat het mengsel circa 2-3 uur opstijven in de koelkast.
Maak met een lepel bolletjes van de ganache en vorm ze eventueel met de handen tot mooie ronde bollen.

Doe de cacao, hagelslag of kokos in een bord en rol de truffels door de cacao. Als je cacao gebruikt, doe dit vlak voor het serveren, de cacao heeft de neiging in de truffel te trekken.

Je kunt hiervoor een kleine ijslepel gebruiken zodat je steeds dezelfde grootte hebt.

# 13.Peren-kardemomcake

Deze cake is heerlijk zacht en kruidig door de kardemom die met Kerst veel wordt gebruikt in de Scandinavische keuken.

Voor 8-10 personen, of als je het klein snijd voor bijvoorbeeld een Hightea, ongeveer 40 stuks.

Ingrediënten:

75 gram zachte roomboter
75 gram plantaardige olie
200 gram suiker
3 eieren
1,5 tl kardemompoeder
250 gram zelfrijzend bakmeel
250 ml volle melk
snuf zout
2 handperen in kleine blokjes, ongeschild

Verwarm de oven voor op 150 graden (hetelucht) of 160 graden (boven- en onderwarmte).

Klop de zachte boter samen met de suiker tot het grootste deel van de suiker is opgelost. Voeg één voor één de eieren toe (wacht met een nieuw ei tot het is opgenomen in het beslag) en klop het luchtig met de mixer. Roer de kardemom door het zelfrijzend bakmeel.

Voeg om en om een beetje meel en een beetje melk toe aan het botermengsel terwijl je blijft kloppen. Als het een mooi geheel is, voeg je de blokjes peer toe.
Schep het mengsel in een ingevette vierkante vorm van 32 bij 22 cm (als je het kleine blokjes wilt snijden) of in een ronde vorm van 24 cm doorsnede.
Bak de cake gaar in ongeveer 35-40 minuten.

Test met een satéprikker of de cake gaar is (hij moet er droog uitkomen), laat hem anders nog een paar minuten langer bakken.

Als je een rond bakblik van 24 cm gebruikt, kun je de peren ook in dunne plakken snijden. Je stort dan het beslag in de vorm en garneert met de plakken peer.

# 14. Sneeuwmannetjes

Kleine, schattige sneeuwmannetjes van kokos! Je kunt ze ook zonder hoofdje maken, dan heb je heerlijke kokosballetjes!

Als je een klein ijslepeltje gebruikt, kun je hier ongeveer 40 sneeuwmannetjes mee maken.

Ingrediënten:

300 gram kokosschaafsel (plus extra voor het rollen)
1 blik gecondenseerde melk (241 gram)

Meng de beide ingrediënten door elkaar met wegwerphandschoenen aan. Kneed het door elkaar tot het goed gemengd is.

Vorm kleine balletjes (je kunt hiervoor een kleine ijslepel gebruiken). Rol ze daarna door het kokosschaafsel wat je in een diep bord hebt gedaan.

Snijd één bolletje in vieren en vorm hier de hoofdjes van en zet deze boven op de grotere balletjes.

# 15. Aebleskiver

Een écht Deens poffertje! Het verschil met de Nederlandse poffertjes is, dat ze het in Denemarken vaak vullen met jam of iets anders lekkers. Je kunt ze ook als een poffertje bakken en de jam er apart bijserveren!

Voor 4-5 personen

Ingrediënten:

120 gram bloem
1/2 tl bakpoeder
1 tl suiker
1/4 tl zout
2 eieren gesplitst
200 ml volle melk
50 ml karnemelk
2 el plantaardige olie
roomboter om in te bakken

Aebleskiverpan (lijkt op een poffertjespan, maar is dieper). Deze kun je bestellen bij bijvoorbeeld Bol.com.

Scheid het eiwit van de dooier. Zorg dat er geen dooier bij het eiwit komt: anders kun je door het vette eigeel het eiwit niet opkloppen.

Klopt dit op tot je pieken ziet verschijnen.
Doe de eierdooiers in een kleine kom en klop dit romig.
Voeg dan de melk en de olie toe.
Voeg de bloem, bakpoeder, suiker en zout toe tot alles goed gemengd is. Met een spatel vouw je de eiwitten voorzichtig door het mengsel.

Zet de aebleskiverpan op het vuur en laat hem goed heet worden op een middelhoog vuur. Als de pan heet is vul je elk gat met een flinke portie boter zodat het goed bedekt is.

Als de boter begint te bubbelen giet je één eetlepel beslag in elk gat, je voegt dan wat van de vulling naar smaak toe en dekt het af met nog een eetlepel beslag.

Bak tot de bodem goudbruin en krokant is en iets wegtrekt van de zijkanten, dat duurt ongeveer 3-5 minuten. Met kleine vorkjes flip je de poffertjes om en bak je de andere kant tot die goudbruin is, nog eens ongeveer 3 minuten.

Serveer ze met poedersuiker.

# 16. Risamalande met kersensaus

Heerlijk zacht en romig is dit Deense Kersttoetje!
In Denemarken serveren ze de pap, naast de gehakte amandelen, ook met een hele amandel. Degene die de hele amandel vindt, krijgt een kadootje!

Voor 6 tot 8 personen

Ingrediënten:

1 liter volle melk
170 gram risottorijst (Arborio- of Carnaroli Rijst)
60 gram suiker voor in de pan met risottorijst & melk
25 gram suiker voor in de slagroom
1 vanillestokje of een scheutje vanille-extract
55 gram gehakte amandelen
200 ml gekoelde slagroom
6 tot 8 dessertglaasjes

Voor de kersensaus:

1 pot kersen inclusief kersenvocht (680 gram)
rasp van een citroen
200 gram kristalsuiker
klein bosje verse rozemarijn

Pak er een middelgrote sauspan bij. Doe daarin de melk, de suiker en de rijst. Snijd de vanille-peul open, schraap de zaadjes eruit en doe de zaadjes en de peul bij de melk, of schenk er een scheutje vanille-extract bij. Breng aan de kook.

Zet het vuur op medium en laat de rijst in ongeveer 15 - 20 minuten zachtjes gaar koken. Roer regelmatig door het mengsel. De rijst is gaar als het zacht is.

Haal het vanillestokje eruit en meng de gehakte amandelen door de rijstpudding. Schep het mengsel in een schaal om af te koelen. Laat het volledig afkoelen.

Klop de slagroom samen met de suiker tot je zachte pieken ziet. Spatel de room voorzichtig door de rijstpudding. Dek de schaal af en zet het minimaal 4 uur of een nacht in de koelkast.

Maak ondertussen de kersensaus. Meng daarvoor de kersen en het sap samen met de citroen en suiker in een pannetje. Voeg ook een takje rozemarijn toe. Breng aan de kook en zet het vuur op medium. Blijf goed roeren.
Laat het 5-8 minuten koken en haal dan de rozemarijn eruit.

Als je gaat opdienen, schep je de rijstpudding in de glaasjes en lepel op elk glaasje wat van de warme kersensaus. Garneer met een takje rozemarijn.