



De voorbereiding is alles!

9 tips voor een geslaagd kerstdiner

Je vrienden en familie over de vloer, cadeaustress... Kerst is echt al druk genoeg. Het laatste wat je dan wil, is je zorgen maken over je menu.

Met deze tips doe je al heel wat werk op voorhand, en kan je op de dag zelf voluit genieten!

De juiste hoeveelheden voor het feestdiner

Het lijkt vanzelfsprekend, maar vergeet zeker niet te kijken of je genoeg borden, glazen, bestek en zelfs stoelen hebt voor het aantal genodigden.

Zo bereken je de hoeveelheden voor je diner:

- 1 liter soep is genoeg voor 4 personen
- Reken 100 g rauw vlees of rauwe vis als voorgerecht en 150 g als hoofdgerecht
- 200 g groenten en 3 à 5 aardappelen per persoon zijn perfect
- Voor een kaasschotel: 200 g per persoon als hoofdgerecht en 100 g als dessert

Weet je nog niet wat je gaat klaarmaken voor Kerst of Nieuwjaar? [Beantwoord 3 simpele vragen in onze feestmenu-quiz en je krijgt een driegangenmenu op maat voorgeschoteld!](#)



Check je voorraad

Misschien ga je ervanuit dat je nog genoeg peper en zout in je kruidenrek hebt, of meer dan voldoende olijfolie in je voorraadkast. Maar omdat je die keukenklassiekers zo broodnodig hebt, raden we je aan om altijd even je (koel)kasten, diepvriezer en wijnkelder te checken. Een heerlijk gebraad voorbereiden, en dan beseffen dat je 't niet kan bakken. Of nog maar eens een extra pak bloem of suiker kopen, terwijl je er al 2 in de kast hebt staan. Da's toch echt te spijtig, niet?

Het makkelijkste doe je dit met een checklist in de hand, waarop je per gerecht alle nodige ingrediënten noteert, zodat je zeker niks vergeet. Wat je niet in huis vindt, noteer je dan meteen op je boodschappenlijstje.



Maak de basis van je feestdiner de dag op voorhand

Een goede voorbereiding = een 100% stressvrij kerstdiner en 100% genieten:

- Kies zeker voor een dessert dat je niet de dag zelf nog hoeft te bereiden. [Deze 15 feestdesserts zijn ideaal om te maken de dag voordat de feestdrukte losbarst!](#)
- Het klinkt je waarschijnlijk heel gek in de oren, maar ook **puree** kan je perfect een dag op voorhand maken. Of het nu aardappelpuree is of een variant met vergeten groenten: het volstaat om je mengsel op de dag zelf op te warmen – eventueel met wat melk, room of boter – en klaar is Kees!
 - [Puree van wortel & pastinaak](#)
 - [Zoete puree](#)
 - [Aardpeercrème](#)
- Ook je **feestsoep** maak je een dag op voorhand en bewaar je afgedekt in koelkast. [Deze hartverwarmende soepen zijn ideaal op mee op te warmen](#). In je SPAR vind je ook een heleboel bereide verse feestsoepen. Werk ze af met fancy extraatjes, zoals croutons, verse kruiden of een ‘dakje’ uit bladerdeeg voor de finishing touch.
- En deze wist je natuurlijk al, maar je [kroketjes vries je gewoon in](#) als je wil!



Chop chop

Kraakverse groenten vragen allemaal best wat snij- en schoonmaakwerk. Waarom zou je je dat op de dag zelf aandoen? Echte slimmeriken kopen ze gesneden in zakjes bij SPAR. Maar als je liever zelf met het mes aan de slag gaat, kan je ze - eventueel met een paar druppeltjes citroensap om het bruinen tegen te gaan - in de koelkast bewaren en een dag op voorhand al versnijden.



Bijgerechten

[Tarte tatin van Belgisch witloof](#)



Bijgerechten

[Geroosterde spruiten met Parmezaanse kaa...](#)



Bijgerechten

[Pommes duchesse van knolselder](#)

Lekker lang aperitieven

Verfijnde carpaccio, ingewikkelde salades, millefeuilles van groenten ... Allemaal goed en wel, maar als je echt geen tijd hebt, is het ook prima om je voorgerecht te vervangen door een extra lang aperitiefmoment - met hapjes en dips die je kant-en-klaar koopt of een dag op twee op voorhand maakt.



Hapjes

Klassieke kerstkrans



Hapjes

Midden-Oosterse plank



Hapjes

[Apero jars met kaas en charcuterie](#)

Homemade brood, vers uit de diepvries

[Zelfgemaakt brood](#) kan je makkelijk een paar dagen op voorhand maken en dan in de diepvries bewaren (in een luchtdichte verpakking). Ideaal om het weekend voor kerst te kokkerellen! Dat geeft je meteen meer tijd om eens een wow-recept te proberen. 's Ochtends haal je het brood uit de vriezer. Laat in het zakje of folie ontdooien. Net voor het serveren even in de oven plaatsen voor een crunchy korstje. Wat dacht je van deze toppers:



Bijgerechten

[Kerststol broodring met marsepein](#)



Bijgerechten

Overige

[Krokante broodtwisters](#)



Bijgerechten

[Pane di Levante met kruiden](#)

Quiche-en-klaar

De afwerking van een hartige (of zoete) taart hoe je best voor kerst, maar dat wil niet zeggen dat je helemaal van nul moet beginnen. Maak de dag voor het feest al het deeg en de vulling, verpak beide apart en stel dan net voor het bakken samen. Of check de lekkere bereide quiches in je SPAR en werk ze op het moment van serveren af met verse kruiden, kerstomaaten, pijnboompitjes, een toefje zure room,...



Hoofdgerechten

Taart van vergeten groenten



Hoofdgerechten

Val Dieu-walnotentaartjes met honing



Hoofdgerechten

[Hutsepotquiche van spruiten en rookworst](#)

Ice, ice baby

Niks zo feestelijk als een ijsdessert! En als je eens iets anders wil dan de klassieke ijstaart, [kan je sorbet proberen!](#) Heel fancy, en als je gasten 'm niet opkrijgen kan je er nog maanden van genieten.

Sta je onder tijdsdruk? Dan vind je bij SPAR lekker room- of yoghurtijs dat je op een originele manier presenteert:



Desserten

Fancy met yoghurtijs



Desserten

Ijstaart met een twist



Desserten

[Affogato](#)

Denk aan de day after

De ochtend na een geslaagd feestmaal heb je echt geen zin om nog naar de winkel te gaan. Zet daarom ook alles wat je nodig hebt voor een lekker ontbijt en een lichte middagmaaltijd op je kerstboodschappenlijstje.

Organiseer je een kerstbrunch? [Ontdek hier de lekkerste brunchinspiratie!](#)



Voilà, je bent er helemaal klaar voor. Fijne feesten!
