

# Kerstrecepten

## Knakworst kerstboom



Wat heb je nodig voor 4 kerstbomen:

- 1 blik knakworstjes
- 1 komkommer
- Snoeptomaatjes
- Satéprikker

Kook de knakworstjes volgens de verpakking in een pan gaar.

Leg ze vervolgens boven elkaar en snijd er een driehoekje van, zodat je er een kerstboompje van kan maken.

Prik dan de stukjes knakworst op de satéprikker in de vorm van een kerstboompje.

Snijd daarna een stuk komkommer af en prik deze onder het langste stukje knakworst; dit is de stam.

Prik tot slot bovenaan het satéprikkertje een snoeptomaatje als piek, en je kerstboom borrelhapje is klaar!

Bron: <https://freshhh.nl/recepten/borrelhapje-voor-tijdens-de-kerst/>

## Zandkoekjes



Zin om wat zoets te maken tijdens de kerstvakantie? Dan hebben wij een lekker recept voor zandkoekjes!

Wat heb je nodig voor 30 koekjes:

- 200 gr bloem
- 75 gr suiker
- 1 eidooier
- 1 zakje vanillesuiker
- 125 gr boter
- 1 eetlepel koud water

Benodigdheden:

- mixer
- Bakplaat met bakpapier
- deegroller
- Uitsteekvormpjes
- Kerst sprinkles of decoratiestiften

### Bereiding

Doe de bloem, suiker, vanillesuiker in een kom. Voeg de boter in blokjes en de eidooier toe. Mix tot een kruimelig geheel. Voeg dan de eetlepel water toe en kneed het deeg met je handen tot een stevige bal. Is het nog erg droog, voeg dan een beetje extra water toe, is het erg plakkerig dan een beetje bloem. Wikkel het deeg in een stuk plastic folie en leg een half uurtje in de koelkast. Als het deeg koud is dan krijg je een extra knapperig resultaat en is het makkelijker te bewerken. Verwarm de oven op 175 graden.

Haal het deeg daarna uit de folie. Bebloem een ondergrond en rol het deeg uit met een deegroller. Steek er met een vormpje vormen uit en leg deze op een bakplaat met bakpapier. De koekjes lopen niet heel erg uit maar het is wel goed om een beetje ruimte ertussen te houden. Schuif de bakplaat met de zandkoekjes de oven in en bak de koekjes in 15 minuten goudbruin. Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes erop afkoelen.

Als de koekjes zijn afgekoeld kan je ze mooi versieren met kerst sprinkles of decoratiestiften.

Bron: <https://www.leukerecepten.nl/recepten/zandkoekjes/>