

WHY NOT MONDAY AND LAY'S OVEN PRESENT A

# Starry Holiday

15 DIPS, TAPAS, DIY AND STARRY THINGS TO DO FOR THE HOLIDAYS



# Starry Holiday

- 5 ★ CHEESY DIP
- 7 ★ BROCOMOLE
- 9 ★ MINTY PEA DIP
- 11 ★ MINI CLUB SANDWICH
- 13 ★ ROASTED PUMPKIN SOUP
- 15 ★ MINI PIZZA STARS
- 17 ★ CRANBERRY GIN FIZZ
- 19 ★ FRUITY ICE CUBES
- 21 ★ SPICY APPLE CIDRE WITH STAR ANISE
- 23 ★ MOJITONADE WITH RASBERRY-MINT ICECUBES
- 25 ★ POTATO STAMP
- 27 ★ STARRY GARLAND
- 29 ★ SPARKLING HAIR PIN
- 30 ★ STARRY THINGS TO DO



## INLEIDING



We wish you a starry holiday!

Op zoek naar inspiratie voor de eindejaarsperiode om gezellig en lekker te tafelen? Dan heeft Lay's Oven iets bijzonders voor jou in haar oven gebakken: de Lay's Oven Stars. Met een iets dikkere en knapperige bite, een heerlijke naturel seasoning, is dit een Winter Edition chips in de vorm van... sterren.

En laat dit tasty nieuws niet alles zijn. Het Belgische bloggerscollectief Why Not Monday (WNM) mocht als eerste deze Winter Edition proeven en ging er creatief mee aan de slag. Met een 20-tal vaste en gastbloggers, kom je via WNM elke maandag de laatste nieuwtjes op het vlak van food, drinks, travel, lifestyle en meer te weten. Een matchmade in heaven aldus Lay's Oven om voor jullie (vooral) veel lekkere en gezellige Starry Holiday inspiratie te bieden tijdens deze eindejaarsperiode.

Ontdek de 15 Starry Holiday ideetjes en tips van Julie Donckers, het brein achter WNM, en haar team in dit fijne bookletje. WNM brengt er makkelijke en winterse tapas en laat je heerlijke dipsauzen creëren in een handomdraai. Een origineel feestaperitief of DIY feestdecoratie nodig? Say no more, WNM dacht aan alles en brengt bovendien vanaf 3 november 2014 de handige tutorials via [Whynotmonday.com](http://Whynotmonday.com).

why not  
MONDAY





01



## CHEESY DIP



10 MIN.



WARM



4 - 6 PERS



### INGREDIËNTEN

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 235gr volle zure room
- ★ 110gr zachte geitenkaas, op kamertemperatuur
- ★ 1/2e theelepel zout
- ★ 1/2e theelepel zwarte peper
- ★ 1 eetlepel limoen zest (dit komt overeen met de zest van 1 kleine limoen)
- ★ 1 à 2 eetlepels bieslook, fijngesneden

### BEREIDING

- Doe de zure room en geitenkaas samen in een sauspan. Voeg zout en peper toe en meng onder elkaar met een vork.
- 01
- Zet de pan op een laag vuur en blijf roeren terwijl de kaas en room samensmelt.
- 02
- Wanneer het warm en smeugig is, na ongeveer 5 tot 7 minuten, meng je de limoen zest & bieslook er onder.
- 03
- Serveer in een warm kommetje en werk af met nog een beetje bieslook en extra limoen zest.
- 04
- Dien op met de Lay's Oven Stars, ideaal voor het aperitief.
- 05



02



## BROCOMOLE



25 MIN.



WARM



4 - 6 PERS

### INGREDIËNTEN

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 300gr broccoli
- ★ ½e groene chilipeper, zonder zaadjes, fijngesneden
- ★ 1 fijngesneden lente ui
- ★ 60gr roomkaas
- ★ 1 theelepel gedroogde koriander
- ★ ¼ theelepel chilipoeder
- ★ 1/4e theelepel zout
- ★ 1/4e theelepel zwarte peper
- ★ 1/4e theelepel lookpoeder
- ★ 1 eetlepel olijfolie

### BEREIDING

- Kook de broccoli in licht gezouten water tot hij heel zacht is. Je mag de broccoli echt overgaar laten koken.
- 01
  - 02 Laat de broccoli goed uitlekken.
  - 03 Doe de broccoli in een blender. Voeg de andere ingrediënten toe en mix tot je een gladde massa verkrijgt.
  - 04 Voor een zachtere textuur kan je olijfolie bijvoegen.
  - 05 Schep de warme dip over in een kommetje. Serveer met Lay's Oven Stars.

## ★ MINTY PEA DIP ★



15 MIN.



KOUD



4 - 6 PERS



## INGREDIËNTEN

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 450gr erwten (in blik of ontdooid)
- ★ ½e rode ui, fijngesneden
- ★ 1 teentje knoflook, fijngesneden
- ★ Een klein hoopje muntblaadjes
- ★ 4 koffielepels roomkaas
- ★ ½e rode peper, zonder zaadjes, fijngesneden
- ★ 1 theelepel komijnpoeder
- ★ 1 theelepel gedroogde koriander
- ★ Het sap van 1 limoen
- ★ Zout en versgemalen peper
- ★ 2 eetlepels extra virgin olijfolie

## BEREIDING

- 01 Doe de erwten, ui, look en muntblaadjes in een blender en mix ze tot een dikke puree.
  - 02 Voeg de roomkaas toe en mix nogmaals.
- Doe de puree in een kom en voeg de chili, komijn, koriander en het limoensap toe.
- 03 Voeg naar smaak zout en versgemalen zwarte peper toe.
- Schep de dip over in serveerschaaftjes en sprenkel er olijfolie over.  
Dien op met Lay's Oven Stars.
- 04

## ★ MINI CLUB SANDWICH ★



15 MIN.



KOUD



4 - 6 PERS

## INGREDIËNTEN

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 10 kleine zachte sandwich broodjes
- ★ 10 sneetjes kalkoenfilet
- ★ 1 komkommer
- ★ Sla
- ★ Een kleine ster uitstecker
- ★ Honingmosterdsaus
  - ★ 1 eetlepel vloeibare honing
  - ★ 1 eetlepel (graan)mosterd
  - ★ 4 eetlepels olijfolie
  - ★ 2 eetlepels citroensap
  - ★ Peper

## BEREIDING

*Voor de honingmosterdsaus*

- 01 Klop de honing en de mosterd door elkaar met een vork.
- 02 Voeg de olijfolie toe en meng goed.

Giet het citroensap erbij. Meng goed en proef.

- 03 Als het te zuur is, kan je een beetje extra honing toevoegen. Voeg peper toe naar smaak.

*Voor de Mini Club Sandwich*

- 01 Snijd de komkommer in dunne sneetjes en steek een sterretje uit met de uitstecker.
- 02 Snijd de sandwich open.
- 03 Smeer wat honingmosterdsaus op het broodje.
- 04 Beleg het broodje met sla, komkommer, Lay's Oven Stars en een sneetje kalkoenfilet.
- 05 Smeer wat extra honingmosterdsaus op de kalkoenfilet.
- 06 Doe het broodje toe. Prik er een cocktailprikker in en serveer alle broodjes op een mooie schotel.





05

## ★ ROASTED PUMPKIN SOUP ★



30 MIN.



WARM



6 PERS

### INGREDIËNTEN

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ 4 eetlepels olijfolie
- ★ 2 uien, fijngesneden
- ★ 1kg pompoenen of flespompoen, geschild, ontpit en in stukken gesneden.
- ★ 700ml groenten- of kippenbouillon
- ★ 150ml culinaire room (of een plantaardige variatie naar keuze)
- ★ 1 wortel

### BEREIDING

- 01 Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote sauspan.
- 02 Voeg de fijngesneden ui toe en bak deze 5 minuten tot ze glazig zijn, maar niet verkleurd.  
Voeg 1kg geschilde, ontpitte en in stukken pompoen toe samen met een in blokjes gesneden wortel en laat deze 8 tot 10 minuten meebakken. Roer regelmatig zodat de pompoen zacht en goudkleurig wordt.
- 03
- 04 Giet de 700ml bouillon bij in de pan en kruid met peper en zout.
- 05 Breng aan de kook en laat 10 minuten sudderen of tot dat de pompoen erg zacht is.
- 06 Voeg de culinaire room toe en laat doorkoken.
- 07 Mix de soep fijn met een staafmixer.
- 08 De soep kan je tot 2 maanden bewaren in de diepvriezer.
- 09 Serveer in kleine glaasjes en werk af met bieslook.
- 10 De Lay's Oven Stars kan je er bij serveren om te soppen. Overheerlijk!



06

## ★ MINI PIZZA STARS ★



20 MIN.



WARM



4 - 6 PERS

### INGREDIËNTEN

- ★ Lay's Oven Stars
- ★ Tomatensaus voor pizza, liefst niet te lopend (vers of voorgemaakt)
- ★ Parmezaanse kaas, geraspt & schilfers
- ★ Gedroogde oregano
- ★ Basilicumblaadjes (1 per mini pizza)
- ★ Bakpapier

### BEREIDING

- 01 Verwarm de oven op 160 graden.
- 02 Leg de Lay's Oven Stars op een bakplaat met wat bakpapier.
- 03 Smeer op elke chip wat tomatensaus uit, niet te veel.
- 04 Besprenkel de Mini Pizza's met oregano en geraspte Parmezaanse kaas.
- 05 Steek de Mini Pizza's voor 10 minuten in de oven op 160° of tot ze mooi gebakken zijn. Hou ze goed in de gaten, iedere oven is anders!
- 06 Werk af met extra parmezaanshilfers en een blaadje basilicum. Ze zijn het lekkerste wanneer ze recht uit de oven komen, dus warm opdienen!





07

## ★ CRANBERRY GIN FIZZ ★



5 MIN.



KOUD



ALCOHOL

### INGREDIËNTEN

- ★ 60ml gin
- ★ 1 tot 2 steranijsen, in schijfjes
- ★ 30ml cranberrysap
- ★ 30ml bruiswater
- ★ 1 eetlepel versgeperst appelsiensap
- ★ Fruitige ijsblokjes
- ★ Appelsienshil

### BEREIDING

- 01 Doe de gin en de steranijs samen in een glas en roer ze goed door elkaar.
  - 02 Voeg het appelsiensap toe.
  - 03 Giet het cranberrysap en bruiswater erbij. Meng goed.
  - 04 Voeg de appelsienzest toe. Zorg ervoor dat je de appelsien goed gewassen hebt.
- Voeg eventueel nog extra cranberrysap toe naar smaak. Op de volgende pagina vind je een heerlijke tip voor fruitige ijsblokjes, ideaal voor bij dit recept. Zeker met cranberrysap.



08

## ★ FRUITY ICECUBES ★



5 MIN.



KOUD



4 PERS

### INGREDIËNTEN

- ★ 1 bakje frambozen of bosvruchten
- ★ 2 à 3 takjes munt, enkel de blaadjes
- ★ Cranberry- of appelsiensap
- ★ Ijsblokjesvorm van sterretjes

### BEREIDING

*Voor de ijsblokjes*

- 01 Snij de muntblaadjes (niet te fijn).
- 02 Prak de frambozen/bosvruchten zachtjes.
- 03 Mix de frambozen en de muntblaadjes met cranberry- of appelsiensap en doe deze in de ijsblokjesvorm.
- 04 Laat hard worden in de diepvriezer.
- 05 Gebruik ze als versiering en smaakmaker in je feestelijke cocktails.



09



## SPICY APPLE CIDRE WITH STAR ANISE



30 MIN.



WARM



1 PERS

### INGREDIËNTEN

- ★ 4 hele steranijsen
- ★ 2 volledige kaneelstokjes
- ★ 1 appelsien, gesneden in schijfjes van 0,5cm
- ★ 75cl appelcider
- ★ 4 appels
- ★ Het sap van 1 citroen

### BEREIDING

- 01 Doe de ingrediënten samen in een pot.
  - 02 Breng alles aan de kook en zet dan op een zacht vuur.
  - 03 Laat 30 minuten sudderen.
  - 04 Zeef de inhoud en vang het vocht op.
  - 05 Hol de appels uit. Als je ze inwrijft met citroen slaat het vruchtvlees niet bruin uit.
  - 06 Vul de appels met de nog warme cider en dien op.
- 06 Werk af met een rietje en een schijfje steranijs.



10

## ★ MOJITONADE WITH RASBERRY-MINT ICECUBES ★



5 MIN.



KOUD



NON ALCOHOL



1 PERS

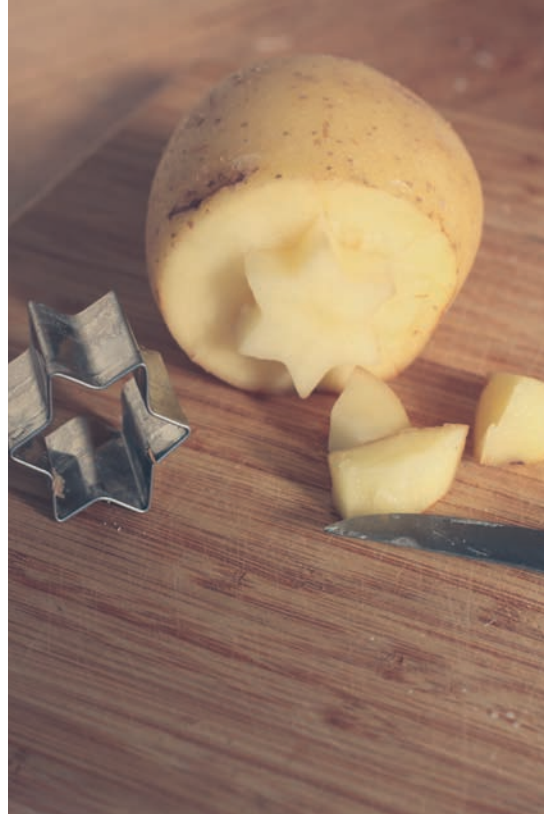
### INGREDIËNTEN

- ★ 1 takje munt
- ★ Handjevol frambozen
- ★ Een bodempje (frambozen) grenadine of siroop
- ★ 3 of meer limoen schijfjes
- ★ 2 eetlepels sap van limoen
- ★ 200ml bruiswater
- ★ Fruitige ijsblokjes

### BEREIDING

- 01 Giet een bodempje grenadine in een glas. De verhouding grenadine – water is ongeveer 1/4e.
- 02 Voeg de framboos-munt ijsblokjes toe.
- 03 Doe enkele limoenpartjes in je glas en 2 eetlepels sap van de limoen.
- 04 Voeg muntblaadjes toe naar smaak. Als je de blaadjes eerst kneust, krijg je een sterkere muntsmaak.
- 05 Vul je glas met bruiswater. Werk af met een rietje en extra framboosjes fruitige ijsblokjes.

# ★ POTATO STAMP ★

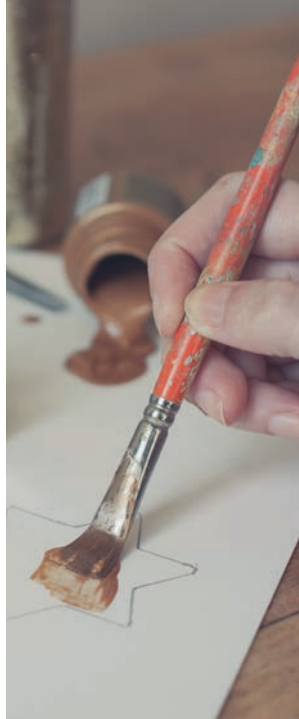
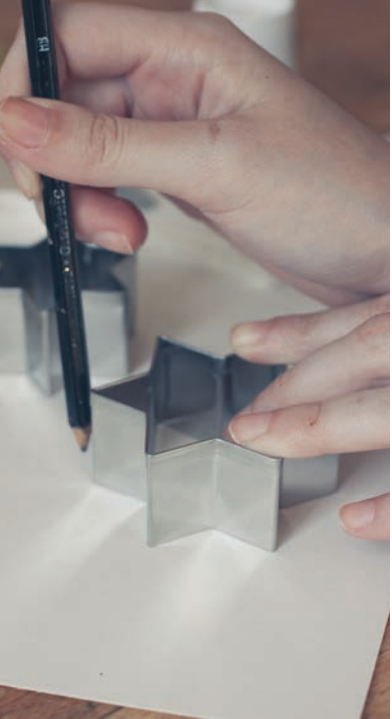


## BENODIGDHEDEN

- ★ Een brede, ronde aardappel
- ★ Aardappelmesje
- ★ Uitsteekvormpje in sterfiguur
- ★ Verf voor textiel of borden

## ZO MAAK JE HET

- 01 Was de aardappel en snij met het mesje het uiteinde er af.
- 02 Duw het stervormpje in de aardappel. Je hoeft deze niet te diep te duwen, halverwege de dikte van de vorm is voldoende.
- 03 Snij met het aardappelmesje de buitenste hoeken van je vorm uit.
- 04 Probeer rondom je figuur op dezelfde lijn te snijden.
- 05 Als je alle buitenste hoeken uitgesneden hebt, kan je het figuurtje er af halen.
- 06 Je hebt nu een stervormige stempel! Best goed droogdeppen voor gebruik.
- 07 Je kan de stempel gebruiken om je chipskom te versieren of leuke servetten te maken.
- 08 Volg steeds de instructies op de verf, vaak moet je het nog even afbakken of strijken zodat het blijft.



12

## ★ STARRY GARLAND ★

### BENODIGDHEDEN

- ★ Stevig papier
- ★ Potlood
- ★ Stervormig uitsteekvormpje
- ★ Verf in je favoriete kleur, bv. goud
- ★ Glitters
- ★ Lijm (voor glitter)
- ★ Schaar
- ★ Touw
- ★ Plakband

### ZO MAAK JE HET

- 01 Teken op je stevig papier de sterren met behulp van je stervormpje en een potlood.
- 02 Knip de stervormpjes uit.
- 03 Geef de helft van de sterren een gouden kleur met verf en beplak de anderen met glitters.
- 04 Verdeel de sterren over je touw en leg ze in de volgorde die je wil.
- 05 Bevestig de sterren aan het touw door de achterkant van de sterren met (dubbelzijdige) plakband vast te plakken.
- 06 Je kan de sterren ook dubbelzijdig aan elkaar plakken over het touw, met lijm of plakband.



## ★ SPARKLING HAIR PIN ★

## BENODIGDHEDEN

- ★ Stevig karton
- ★ Stervormig uitsteekvormpje
- ★ Potlood
- ★ Lijm voor glitters
- ★ Glitters
- ★ Schuivertjes

## ZO MAAK JE HET

- 01 Teken op het stevige karton de sterren met behulp van je stervormpje en een potlood.
- 02 Knip de stervormpjes uit.
- 03 Verdeel de lijm over de vormpjes en beplak ze helemaal met glitters.
- 04 Schud de overtollige glitters van de vormpjes. Spray wat haarlak over de glittersterren, zo blijven de glitters beter zitten.
- 05 Schuif een stukje plakband met de plakkende zijde naar boven tussen je haarspeldje.
- 06 Kleef je ster op de plakband.
- 07 Je kan je ster ook met secondelijm op je speldje bevestigen.





Ga in de buitenlucht schaatsen, bijvoorbeeld op De Badboot of de  
★ Grote Markt in Antwerpen. Op de kerstmarkt van Brussel kan je ook in openlucht schaatsen en dit van 28 november tot 4 januari.

Ga op zoek naar de leukste koffiebar in je buurt en bestel een warme chocolademelk  
★ met marshmallows. Zo lekker... Wij geven je alvast deze adresjes mee:

Barnini  
01 Oudevaartplaats 10  
2000 Antwerpen

King Kong Coffee  
02 Maastrichterstraat 58  
3500 Hasselt

Labath  
03 Oude Houtlei 1  
9000 Gent

Get Your Mug  
04 Rue des Carmes 17  
4000 Luik

Beans  
05 IJzerenleen 37  
2800 Mechelen

★ Haal de barbecue opnieuw boven en pof tamme kastanjes in de tuin, superlekker en leuk om te doen.

Bezoek de kerstmarkt en geniet van de gemoedelijke sfeer die er hangt. Die van Keulen is groot en heel  
★ erg mooi. Geniet van de gezellige kerstsfeer van 24 november tot 23 december.  
Meer informatie: [www.keulengerstmarkt.nl](http://www.keulengerstmarkt.nl)

Maak met een breinaald gaatjes in een appelsien.  
★ Vul deze gaatjes op met kruidnagels. Je huis gaat er heerlijk van ruiken!

# Starry things to do







Lay's Oven en het Belgische bloggerscollectief zorgen dit eindejaar voor een Starry Holiday. In dit fijne bookletje vind je de 15 recepten en tips om zelf mee aan de slag te gaan en tapas, drinks, dips en DIY creaties te maken voor de feestdagen. Allemaal rond het thema sterren en de speciale Winter Edition Lay's Oven Stars.

Vanaf 3 november kan je bovendien terecht op [Whynotmonday.com](http://Whynotmonday.com) voor handige tutorials en extra starry tips.

Deel je eigen Starry creaties via [#LayStars](https://twitter.com/LayStars) & [#WNMfood](https://twitter.com/WNMfood)!

Wishing you a Starry Holiday

[www.facebook.com/LaysBelgium](http://www.facebook.com/LaysBelgium)  
[www.whynotmonday.com](http://www.whynotmonday.com)

why not  
MONDAY

