



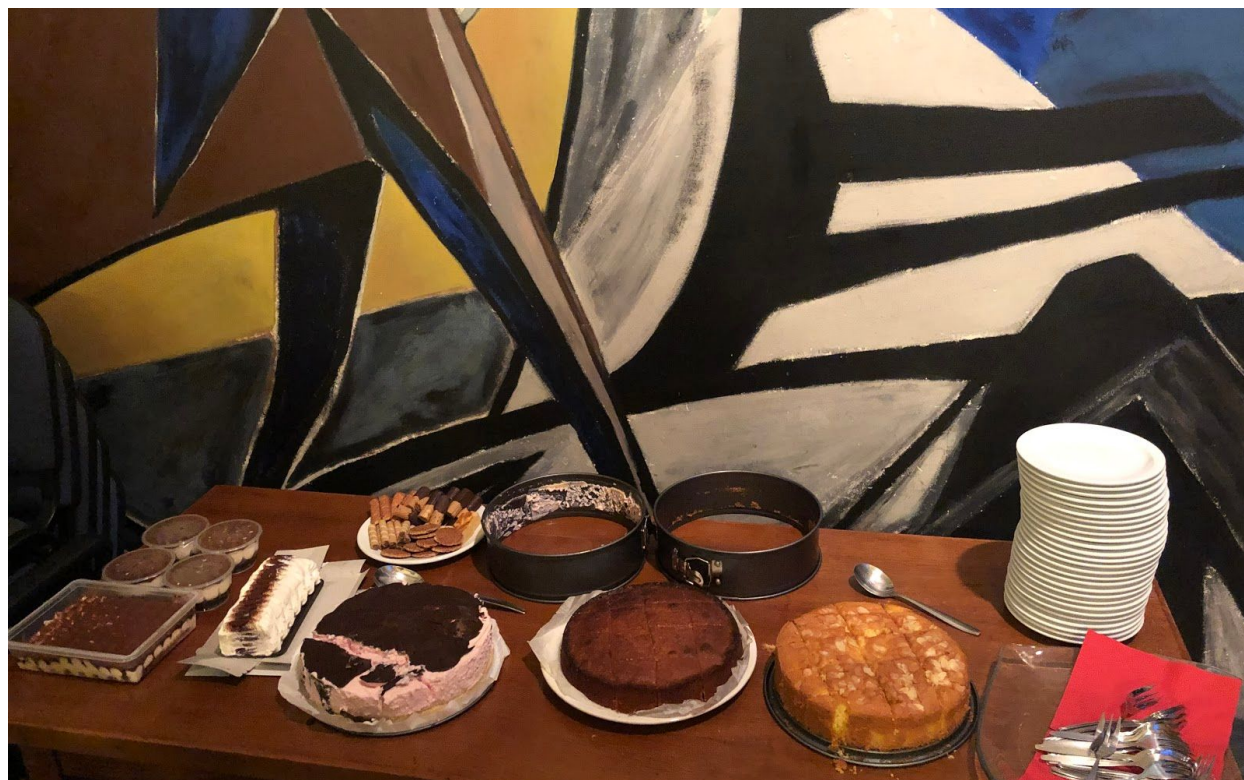
TafelTijd Rotterdam | Wijdekerk | November 2020

\*\*\*\*\*

# TafelTijd Thuis

Omdat we vanwege corona in deze periode niet met een grote groep mensen gezamenlijk de maaltijd kunnen vieren, hebben we een TafelTijd Thuis-editie bedacht. Alle inspiratie gebundeld: van recepten tot gebeden.

We wensen je een fijne maaltijd!



---

OPENING:  
**WIJDEKERKGEBED**

Dank Vader, dat iedereen welkom is bij U aan tafel. Samen vieren wij hier de maaltijd en delen wij met elkaar uw woorden. Wij danken U voor uw aanwezigheid in ons midden.

Heer, wij vragen uw zegen over deze avond en voor ieder persoonlijk. Dat we elkaar opbouwen, bemoedigen, steunen en inspireren ter ere van uw naam. Dank dat wij vanavond met elkaar en met U verbonden mogen zijn, in Jezus Christus, uw Zoon.

U bent het licht, dat wij ook vanavond ontsteken in ons midden. Amen.



*Steek een kaarsje aan als teken van het licht*

---

LUISTERLIED:  
**MY LAND IS JOU LAND**

Luister het lied van Stef Bos [via deze link](#).



---

RECEPT:  
VOORGERECHT

## Avocadomousse met verse basilicum, gerookte forelfilet en Hollandse garnalen

Dit recept is gedeeld door **Erik**. Hij vertelt: Ik heb onlangs deze heerlijke combinatie gemaakt. Voorgerecht is echt een appeltje-eitje en snel klaar. Het hoofdgerecht is niet lastig, maar vraagt om geduld.

Voor deze avocadomousse met verse basilicum, gerookte forelfilet en Hollandse garnalen heb je nodig:

voor 4 personen:

- 2 pakjes gerookte forelfilet à 125 gram (Lidl)
- 2 mooie rijpe avocado's doormidden gesneden en uit de schil gelepeld
- 1/2 bosje basilicum + enkele blaadjes voor garnering in reepjes
- sap van 1/4 limoen
- 1 tl sambal
- 100 gram Hollandse garnalen

Bereiding: pureer de avocado-helften samen met een halve bos basilicum, het limoensap en de sambal tot een smeùge crème. Lepel de avocado-crème in 4 mooie borden en leg er per bord 2 forelfilet-helften kruislings op. Verdeel de garnalen over de 4 borden en garneer met de reepjes basilicum.

Lees de [complete beschrijving](#) van dit voorgerecht. Erik maakte dit in combinatie met het hoofdgerecht zalm in bladerdeeg, dat recept is [hier te vinden](#).



---

LEZEN:  
RUTH 2: 10-13

Ruth maakte een diepe buiging en zei: 'Waarom bent u zo vriendelijk voor mij? Waarom zorgt u zo goed voor me? U kent me helemaal niet.' Boaz zei: 'Ik heb veel over je gehoord. Ik weet hoe goed je voor Noömi geweest bent na de dood van je man. Je hebt je vader en je moeder en je geboorteland verlaten. En je bent met Noömi meegegaan naar mensen die je helemaal niet kende. De God van Israël zal je daarvoor belonen. Bij hem heb je hulp gezocht, en hij zal je beschermen.' Ruth zei: 'Dank u wel. Ik werk niet eens voor u, en toch bent u zo vriendelijk voor me. Nu hoef ik me geen zorgen meer te maken.'

Lees [dit complete bijbelverhaal](#) via deze link.

---

RECEPT:  
HOOFDGERECHT

## Swiss Wings uit Hongkong

Dit gerecht word gedeeld door **Tony**. Bij TafelTijd Rotterdam hebben we er al meerdere keren van kunnen genieten.

Swiss wings (Zwitserse vleugels) is een Hongkongs gerecht, hoewel de naam doet vermoeden dat het uit Zwitserland zou komen. Het is een gerecht dat in de jaren '50 geserveerd werd in een lokaal restaurant, waarbij een European een keer daar gegeten had, en vond het erg smakelijk. Uit waardering gaf hij als compliment dat het lekker zoet (sweet) smaakte. Omdat het personeel niet goed Engels kon verstaan, probeerde men aan de lokale gasten te vragen wat hij had gezegd. De gasten hadden het verkeerd verstaan, i.p.v. sweet, Swiss! Personeel dacht dat het gerecht erg Zwitsers smaakt, sindsdien noemt men ze Zwitserse vleugels (Swiss wings)!

8 tot 9 hele kippenvleugels  
3 Indonesisch laurierblad (salamblad)  
2 steranijs  
6 schijven gember  
60 g kandij  
1/2 theelepel kippenextractpoeder  
1,5 eetlepel donker sojasaus  
3 eetlepel licht sojasaus  
1 theelepel (zee)zout  
6 sjalotten  
1 eetlepel Chinese rijstwijn (Xiaoxing wijn)

900 ml water  
Optioneel beetje kruidnagel  
Optioneel beetje geelhout (chinese xichuan peper)  
Optioneel beetje kaneel

Vleugels 'halveren' en schoonmaken door in te wrijven met beetje zout, daarna spoelen met water, doe een pan met water kook de vleugels tot het kookt, haal de vleugels eruit, optioneel: doe ze in een pan met water met ijsklontjes om ze 'knapperig' te maken

Alle ingrediënten (behalve sojasaus en wijn en kippenpoeder) in een andere pan doen en koken voor 15 min, haal alle ingrediënten eruit daarna sojasaus en wijn en kippenpoeder erbij.

Doe nu ook de vleugels erbij, als het kookt nog 8-10 min nog doorkoken op middelvuur, haal de vleugels eruit.

Saus door pruttelen voor 20 min tot de saus dik wordt, doe de vleugels weer terug en goed doorroeren, als het genoeg ingedikt en warm is, vuur uitzetten, klaar!

P.S.

Dit is maar 1 van de vele manieren om dit gerecht te maken. En trouwens, ik moet wel verklappen dat ik dit gerecht uit gemakzucht maak met kant en klare marinade uit de Chinese Toko.

Succes!



*(foto via Google, de Swiss Wings op een andere wijze klaargemaakt)*

---

VRAGEN OM OVER NA TE DENKEN:  
**GASTVRIJHEID**

Het thema tijdens deze maaltijd is gastvrijheid. Stef Bos zong daarover in het lied van Ruth. Toen haar man was overleden ging ze met haar schoonmoeder mee, die terugging naar haar geboorteland. Ze zei: jouw land is mijn land, jouw God is mijn God. De twee vrouwen leefden in armoede, tot Ruth in dat voor haar vreemde land Boaz ontmoet. Hij is gastvrij voor haar. In hetzelfde stadje als waar Ruth terecht kwam - Bethlehem - waren eeuwen later Maria en Jozef op zoek naar een slaappleats, dat was niet zo eenvoudig...

Drie vragen om over na te denken of over in gesprek te gaan:

- Wat versta jij onder gastvrijheid?
- Waarom is het schadelijk om als gemeenschap niet gastvrij te zijn?
- Hoe breng jij gastvrijheid in praktijk?

---

RECEPT:  
**NAGERECHT**

## Vegan Appeltaart

Dank aan Klaas die dit recept doorstuurde, van een vegan appeltaart.

350 g tarwebloem  
8 g bakpoeder  
250 g witte basterdsuiker  
½ tl zout  
225 g ongezoeten plantenmargarine  
1 tl vanille-extract  
1 el zonnebloemolie  
1½ kg jonagold appel  
1 citroen  
1 el gemalen kaneel  
100 g abrikozenjam  
50 g rozijnen  
1 el maizena  
100 g bakkersspeculaas  
125 g soja-topping (plantaardig alternatief voor slagroom)

Zeef de bloem in een kom, meng met bakpoeder, 200 g suiker (per taart) en zout. Kneed met de hand de boter en vanille-extract tot een glad deeg. Maak er een bol van, dek af met vershoudfolie en leg minimaal 30 min. in de koelkast.

Rol  $\frac{3}{4}$  van het deeg uit tot een ronde lap van ca. 35 cm. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met de olie, bestrooi met een dun laagje bloem en klop het overtollige bloem eruit. Bekleed de springvorm met het deeg, zorg dat het tot de rand van de springvorm komt, snijd eventueel bij. Prik de bodem van het deeg in met een vork. Zet de vorm 30 min. in de vriezer.

Schil ondertussen de appels, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes van een  $\frac{1}{2}$  cm. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil. Meng de appel in een kom met citroenrasp, kaneel, 1 el abrikozenjam (per taart), de rozijnen, maizena en de rest van de suiker.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol de rest van het deeg uit tot 10 stroken van ca. 1.5 cm breed. Verkrummel de speculaas met je handen in een laag over de bodem. Schep het appelkaneelmengsel erin en druk stevig aan. Beleg de taart kruislings met de stroken deeg, druk ze vast aan de rand. Bak de appeltaart in 70 min. goudbruin. Bedek de taart de laatste 10 min. met aluminiumfolie als deze te donker wordt.

Laat de taart volledig afkoelen voordat je de springvorm verwijderd. Verwarm de rest van de abrikozenjam in een steelpan. Bestrijk de afgekoelde appeltaart met de warme abrikozenjam. Serveer de appeltaart met plantaardige topping.



(hier ook een [link naar het recept](#))

---

GEBEDSPUNTEN:  
**GASTVRIJHEID**

Neem eerst even de tijd om na te denken waarvoor je wilt bidden. Ben je met meerdere mensen aan tafel? Laat dan iedereen een gebedspunt opschrijven.

Lees de verschillende gebedspunten voor, ieder mag bij zijn eigen gebedspunt een kaarsje aansteken.

Je kunt ook bidden voor:

- gastvrijheid: dat wij onze woorden ook in daden omzetten
- voor lhbt'ers, die zich niet gastvrij voelen in hun kerk of gemeenschap
  - voor lhbt'ers, die onveilig zijn in eigen land

Je kunt de gebeden eindigen met het samen bidden van het Onze Vader.

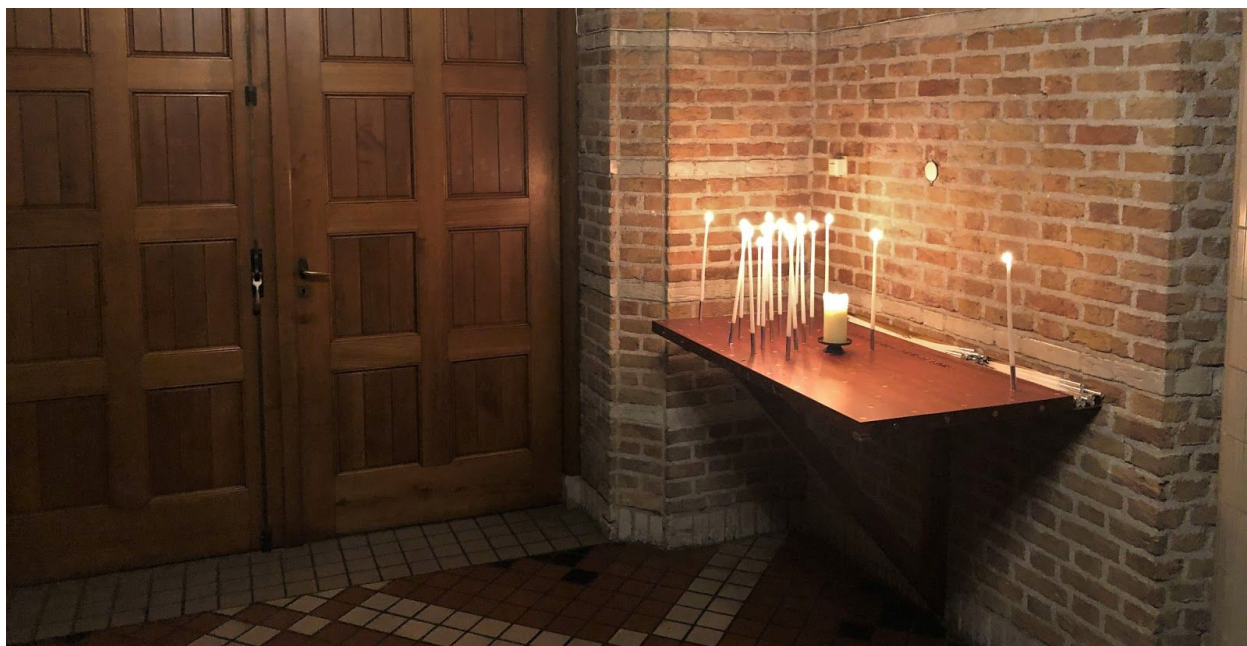
Wij willen al onze gebeden samenvatten in het gebed dat Jezus, uw Zoon, ons heeft geleerd.

Onze Vader die in de hemelen zijt, uw naam worde geheiligd, uw rijk kome, uw wil geschiede, gelijk in de hemel, also ook op aarde.

Geef ons heden ons dagelijks brood. Vergeef ons onze schulden, gelijk ook wij vergeven onze schuldenaren.

Leid ons niet in verzoeking, maar verlos ons van het kwaad.

Want U is het rijk, en de kracht, en de heerlijkheid. In eeuwigheid. Amen.





---

EN DAN NU:  
TIJD VOOR EEN BORREL!

De maaltijden bij TafelTijd Rotterdam sluiten we normaal altijd af met een borrel. Een mooi moment om nog even op een ontspannen manier met iedereen door te praten.

We willen je graag nog even je aandacht voor een aantal zaken:

Zondag 6 december is er een **Roze Adventsviering** in de Laurenskerk in Rotterdam. Deze viering wordt georganiseerd door Roze Vieringen Rotterdam, vanuit TafelTijd is **Klaas** erbij betrokken. De viering begint om 15 uur, wel graag van te voren aanmelden. Er is beperkte ruimte in verband met de coronamaatregelen. Je kunt de viering ook online volgen. Meer informatie op de website van [Roze Vieringen Rotterdam](#).

Vind je het fijn om **rond Kerst met anderen te eten**? Ook in dit vreemde jaar is het mooi als we met elkaar Kerst kunnen vieren. Daarom doen we een oproepje: vind je het leuk als in de dagen rond Kerst iemand uit ons TafelTijd-netwerk bij jou komt eten? Of vind je het fijn om bij iemand te gaan eten? Stuur een mailtje naar [andreaskerkrotterdam@gmail.com](mailto:andreaskerkrotterdam@gmail.com) en wij brengen jullie dan met elkaar in contact.

