

2021

Kerstmenu



Jaap van Steenbeek

27-12-2021

Inhoud

Vorbereidingen.....	3
Gepocheerde kip en fond.....	3
Kruidenboter	3
Lunch- of brunchgerechten.....	4
Eerste Kerstdag.....	4
Broodje camembert met appel, walnoot en honing.....	4
Tweede Kerstdag.....	4
Rijk gevulde romige kip/paddenstoelensoep (klikjessoep).....	4
Algemeen.....	4
Eerste kerstdag.....	5
Amuse.....	6
Kip met mango en blauwe bes.	6
Soep.....	7
Romige kip-champignon soep.....	7
Voorgerecht.....	8
Piebakje met kalkoenragout.....	8
Hoofdgerecht.....	9
Struisvogelbiefstuk met zuurkoolpuree en gebakken paddenstoelen.....	9
Spruiten melange (zie ook tweede kerstdag).....	10
Roodlof in ham	10
Stoofpeertjes.....	10
Rode portsaus met honing.....	10
Nagerecht.....	12
Griesmeelpudding met mango en blauwe bessen.....	12
Tweede kerstdag.....	13
Amuse.....	14
Verborgen paté met gekaramelliseerde sjalotjes	14
Soep.....	15
Bospaddenstoelensoep	15
Voorgerecht.....	16
Wild zwijn-burger met oesterzwammen en gekaramelliseerde uien	16
Hoofdgerecht.....	17
Hertenrollade met blauwe bessen en cranberrysaus	17
Rösti met bacon en ui.....	18
Mini romanesco.....	18

Spruiten melange (zie ook eerste kerstdag).....	18
Stoofpeertjes	19
Sausen	19
Nagerecht	20
Kaasplank met fruit, fuet, noten en vijgen-konfijt	20
Gebak voor kerstdagen	21
Apfelstrudel met warme vanillesaus.....	21

Vorbereidingen

Gepocheerde kip en fond



Ingrediënten:

1 ltr	water
2 bl	kippenbouillon
1	mooie kipfilet
150 gr	grove soepgroenten

Bereiden kipfilet:

1. Breng een liter water aan de kook en los daarin 2 blokjes kippenbouillon volledig op.
2. Voeg de soepgroenten toe.
3. Laat de kipfilet in de bouillon glijden en 15 minuten op een zeer zacht vuur (= tegen de kook aan) garen.
4. Haal de kip uit de bouillon en laat de kip afkoelen.
5. Uit de kipfilet 3 of 6 mooie plakken snijden en restant uit elkaar trekken (pulled chicken)
6. Bewaar de benodigde kip in de koelkast tot gebruik (zie thema vogel)



Bereiden van fond:

Van de bouillon kan zelf fond gemaakt worden.

1. De bouillon ca. 1 uur op zeer zacht vuur in laten koken tot ca. 500 ml.
2. Laat de bouillon nog 1 uur (zonder warmtebron) trekken en afkoelen
3. Zeef de verkregen fond (soepgroenten worden dus niet gebruikt) en laat volledig afkoelen in een glazen afsluitbare pot.
4. Schep voor gebruik het vet van de afgekoelde fond (voor gebruik bij thema wild).

Kruidenboter



Ingrediënten:

250 gr	gezouten roomboter (op kamertemperatuur)
5 eetl.	kruidenboterkruiden
1 eetl.	fijn gesneden gedroogde paddenstoel
1 theel.	citroensap

Bereiden:

1. Laat de boter bij kamertemperatuur zacht worden.
2. Wel de fijngesneden gedroogde paddenstoel in een beetje citroensap
3. Meng boter, kruiden en paddenstoelen goed door elkaar en laat weer iets afkoelen.
4. Maak een mooie rol (Ø ca. 3 cm)* (voor bij de soep) en doe de rest in een glazen bakje (voor bij een kaasplank).
5. Laat de boter zeer goed afkoelen.
6. Snij met een warm mes net voor gebruik mooie plakken van de rol en serveer deze met een beetje verse bieslook.

* Alternatief:

spruit een deel van de kruidenboter in rozetten op bakpapier in een lage bewaardoos.

Lunch- of brunchgerechten

Eerste Kerstdag

Broodje camembert met appel, walnoot en honing



Ingrediënten:

- 2 schnittbroodjes
- 6 plakken camembert
- 6 schijfjes appel (Elstar)
- 3 walnoten (grof gehakt)
- honing

Bereiden:

- 1 Snij de nog af te bakken schnittbroodjes over de lengte van boven naar beneden in.
- 2 Leg op elk broodje drie lange plakjes camembert en drie schijven appel.
- 3 Druppel of spuit daarover (rijkelijk) honing en top af met gehakte walnoot.
- 4 Plaats de broodjes 15 minuten in de oven/magnetron (grilstand).

Tweede Kerstdag

Rijk gevulde romige kip/paddenstoelensoep (klikjessoep 😊)



Ingrediënten:

- Restant Kip-paddenstoelensoep
- 75 gram Gepocheerde kip
- 250 gram Geroosterde kastanjechampignons
- 2 schnittbroodjes
- 2 toefjes kruidenboter (home-made)
- grof geknipte bieslook

Bereiden:

1. Snij de gepocheerde kip in reepjes en rooster de champignons 15 minuten onder de grill.
2. Voeg toe aan het restant van de kip-paddenstoelensoep.
3. Verwarm op matig vuur.
4. Serveren in diepe borden en garneren met wat gesneden bieslook.
5. Naast de soep op een bordje een licht afgebakken schnittbroodje en kruidenboter.

Algemeen

Naast de warme gerechtjes en de gebruikelijke afbakbroodjes natuurlijk de onvermijdelijke kerstgerelateerde broodsoorten als kerststol en chinees brioche. Verder kunnen met kerst een gekookt eitje, roomboter en divers broodbeleg niet ontbreken.

Eerste kerstdag

Gast: Heleen

NB:

Omdat Heleen geen grote eter is, werden de primair geserveerde porties niet te groot gemaakt. Daarbij werd (nog) niet gebruikt eten op tafel gezet (bijvoorbeeld soep) om bij te kunnen vullen.



Niet alle vogels vliegen.

Amuse

Kip met mango en blauwe bes.



Ingrediënten:

50 gram	kipfilet (gepocheerd in reepjes)
1	mango in blokjes of schijfjes
9 grote	blauwe bessen
6 grote	muntblaadjes op reepjes
2 eetl	citroensap
4	walnoten (fijn gehakt)
1½ eetl	crème fraîche

Bereiden:

1. Haal de gepocheerde kip tijdig uit de koelkast (zie voorbereidingen).
2. Meng de helft van het citroensap, de fijngesneden munt, de zeer fijn gehakte walnoten en de crème fraîche. Roer hierdoor de gesneden kip.
3. Besprenkel de mangoschijfjes met de overige helft van de citroensap.
4. Afhankelijk van gebruik amuselepels of bamboebakjes
 - a. Leg op de amuselepels een schijfje mango, gesneden kip en blauwe bes en garneer met fijngesneden munt. Naast de amuselepel kan wat fijngeknipte sla, een dotje mengsel (stap 2) en walnoot geserveerd worden.
 - b. Leg slablaadjes in het bakje. Daarop blokjes mango, kipblokjes, blauwe bessen en wat grof gehakte walnoot en muntreepjes.

Planning:

De gepocheerde kip moet ruim van te voren klaar gemaakt worden (afgekoeld; zie voorbereidingen). Ook het mengsel (stap 2) kan vooraf klaargemaakt. De overige stappen net voor het opdienen.

Materiaal:

Servies en bestek:

Servies: een gebaksbordje met een amuselepel of een bamboeschaaltje per persoon

Bestek: gebaksvorkje.

Soep

Romige kip-champignon soep



Ingrediënten:

- 2 zakken romige kip-champignon soep
- 150 gram gepocheerde kip (zie amuse)
- 3 eetl geroosterde paddenstoelen
- 3 eetl crème fraîche

- 3 porties kruidenboter (home-made)
- 2 x ½ pak partybroodschijfjes (wit en volkoren)

Bereiden:

1. Herverdeel twee pakken wit en volkoren partybrood rondjes. (Rest voor tweede kerstdag).
2. Rooster de paddenstoelen 15 minuten onder de grill
3. Bak het partybrood in het midden van de oven (6 tot 8 minuten 180° C)
4. Voeg aan de soep het merendeel van de pulled chicken toe. Verwarm de soep volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak ondertussen eventueel de verse paddenstoelen.
5. Verdeel de soep over de kommen en garneer met de paddenstoelen, pulled chicken en crème fraîche¹.

Serveertip:

Serveer daarnaast op een bordje kruidenboter en centraal de plakjes partybrood (broodschaal).

Planning:

Stap 1 kan van te voren klaargemaakt en klaargezet worden (gelijk ook voor tweede kerstdag). Stap 2 kan ook vooraf gedaan worden. De stappen 3 en 4 kunnen voor het uitserveren van de amuses gedaan worden. De stap 5 net voor het opdienen.

Materiaal:

oven (paddenstoelen roosteren en partybrood)

Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep en gebaksbordjes voor brood en kruidenboter.

Bestek: Grote lepel en een botermesje op broodbordje.

¹ Roer 125ml crème fraîche los met 1 el water (per 4 personen). Teken met behulp van een spuitflesje een kerstboom of mooie swirl in de soep.

Voorgerecht

Piebakje met kalkoenragout



Ingrediënten:

3 plakjes	roomboter bladerdeeg
2 tl	sesamzaad
1	eidooier
1 blikje	kalkoenragout
3 el	cranberry compote
1	rode appel (Elstar) in plakjes
3 tl	cranberry compote (bordgarnering)

Bereiden:

1. Snij uit het bladerdeeg 3 ronde 'deksels' (iets groter dan piebakjes).
2. Steek uit de rondjes een sterretje. Doop de bovenzijde van de sterretjes in sesamzaad en leg deze weer op de dekseltjes zodat er luchtgaatjes ontstaan.
3. Oven voorverwarmen op 220°C.
4. Ondertussen kalkoenragout op temperatuur laten komen.
5. Vul de piebakjes met wat plakjes appel, cranberry sauce en kalkoenragout.
6. Dakjes plaatsen en aflakken met eidooier. Eventueel openingen vergroten.
7. Afbakken in de oven (10 minuten op 220° C).
8. Serveren met een waaijer van dun gesneden appelschijfjes en schepje cranberry compote.

Planning:

Starten bij het opdienen van de soep

Materiaal:

Oven

Servies en bestek:

Servies:	ontbijtbordje
	ronde witte ovenschaaltjes
Bestek:	mes en vork (voorgerecht)

Hoofdgerecht

Struisvogelbiefstuk met zuurkoolpuree en gebakken paddenstoelen



Ingrediënten:

3 stuks	struisvogelbiefstuk
50 gram	geklaarde boter
1	sjalotje/kleine ui
250 gram	zuurkool
250 gram	aardappel
1 teen	knoflook
2 eetl.	olijfolie
50 gram	geklaarde boter
¼ theel.	paprikapoeder
125 ml	slagroom
½ bakje	verse tijm
400 gram	paddenstoelenmelange

Bereiden:



1. Laat de zuurkool uitlekken in een zeef. Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Pel en snipper de sjalot en knoflook en laat ze in een pan met dikke bodem in 15 g hete boter ca. 2 min. zachtjes glazig fruiten. Schep de zuurkool, aardappelen, paprikapoeder, slagroom, peper en eventueel zout erdoor. Laat de zuurkool afgedekt ca. 25 min. sudderen. Meng het mengsel met een staafmixer tot smeulige puree. Roer de olie erdoor. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Klaarzetten voor afbakken (zie stap 3 gelijk met roodlof).

2. Spoel de tijm schoon en sla het droog. Houd de mooie takjes achter voor garnering en ris de rest van de tijmblaadjes van de takjes. Veeg de paddenstoelen schoon met keukenpapier en/of champignonborstel. Eventueel snijden. (misschien een deel roosteren?)
3. (Neem de biefstukjes ca. 30 min. van tevoren uit de koelkast). Verhit de rest van de boter in een koekenpan. Bak de biefstukjes op hoog vuur volgens aanwijzingen bruin. Bestrooi met peper en eventueel zout. Houd de biefstukjes warm onder een ruim deksel op een voorverwarmd bord. Verwarm ondertussen de zuurkoolpuree in de oven (15 min. 200 °C).



4. Schep de paddenstoelen en tijmblaadjes door het bakvet. Bak de paddenstoelen op hoog vuur mooi bruin en laat het vocht verdampen. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Maak een bedje van zuurkoolpuree in het midden van de borden. Eventueel serveerring gebruiken. (In dit geval niet gedaan vanwege 'kleine porties'-menu.) Leg hierop de biefstukjes. Schep de paddenstoelen op de biefstukjes en garneer met takjes tijm.

Spruiten melange (zie ook tweede kerstdag)

**Ingrediënten:**

- 2 zakjes spruiten 500 gr. (paars en groen)
- 150 gram pitloze rode druiven
- 50 gram geroosterde walnoten (grof)

Bereiden:

1. Spruiten schonen en in 2 porties (400/600) in stoomzakken klaarzetten tot gebruik
2. Spruiten 10 min. op 650 Watt in magnetron stomen
3. Serveren met (gehalveerde) rode druiven en de walnoot

Roodlof in ham

**Ingrediënten (3 personen):**

- 3 stronk roodlof
- 6 plakjes serranoham
- olijfolie

Bereiden:

1. Oven voorverwarmen (220°C).
2. Stonkjes halveren en kern verwijderen.
3. Wikkel de roodlof in ham en besprenkel met (olijf)olie.
4. Bak de roodlof 20-25 minuten in de oven.

Stoofpeertjes

**Ingrediënten:**

- 1 pot stoofpeertjes.

Bereiden:

1. De peren eventueel in enkele minuten op laag/middel vuur verwarmen.

Rode portsaus met honing

Ingrediënten:

- 2 zakjes Rode portsaus met honing

Bereiden:

1. Verwarm de saus in enkele minuten onder constant roeren.

Planning:

De stappen 1 t/m 2 van de zuurkoolpuree kan ruim van te voren gemaakt worden. De biefstuk en paddenstoelen net voor het serveren klaarmaken en dan ook de puree nog even verwarmen. De roodlof kan ook ruim van te voren worden klaargezet. Afbakken als de biefstukjes gegaard worden. Biefstukjes laten rusten. Het verwarmen van peertjes en de saus en het bakken van de paddenstoelen vanaf het afbakken.

Materiaal:

o.a. oven, eventueel serveerring(en), diverse ovenschalen en 3 schenkkannetjes voor de saus.

Servies en bestek:

Servies grote platte borden. Grijs rechthoekige ovenschaal voor spruiten. Witte overschalen voor roodlof en puree. Kleine witte ovenschalen voor bospaddenstoelen en peertje. Rest rode portsaus in sauskan. Bestek: steakmes en vork p/p. 2 opscheplepels (puree, spruiten) en 2 slacouverts (roodlof, paddenstoelen [lepel] en peertjes [vork]) en eventueel sauslepel.

Het resultaat:



Nagerecht

Griesmeelpudding met mango en blauwe bessen



Ingrediënten:

30 gram	griesmeel
250 ml	melk
1 zakje	vanillesuiker
20 gram	suiker
6	Bastogne koeken
1	mango (in blikjes)
50 gram	blauwe bessen
	bosbessenjam
3	munttopjes

Bereiden:

1. Maak ronde griesmeelpuddinkjes in omvang van serveerringen. Zorg daarbij dat er zo vlak mogelijke en niet te dikke schijven ontstaan.
2. Verkrummel de Bastogne-koeken, snij de mango in blokjes en knip de munt in dunne reepjes
3. Plaats een serveerring op elk bord en vul met
 - a. Een dun laagje bastogne-kruimels
 - b. Een laagje mangoblokjes
 - c. Een griesmeelschijf
 - d. Een dotje bosbessenjam
 - e. Een aantal blauwe bessen
4. Strooi een paar muntreepjes op de torentjes.
5. Verwijder de serveerringen en serveer met een toefje slagroom en munttopje direct uit.

Planning:

De griesmeelpuddinkjes/-schijven kunnen van te voren klaargemaakt worden.
Het overige klaarmaken na afruimen (en opruimen) van het hoofdgerecht.

Materiaal:

Serveerringen

Optie:

Eventueel in plaats van bosbessenjam gebruik maken van wat cranberry- of dessertsaus (Tova).

Servies en bestek:

Servies: Gebaksbordje. Bestek: gebaksvorkje en koffielepel.

Tweede kerstdag

Gast aan tafel: Suzanne



Een wilde bende

*Met een herhaling van
geslaagde recepten.*

Amuse

Verborgen paté met gekaramelliseerde sjalotjes



Ingrediënten:

- 2 sjalotjes
- 20 gr boter
- 1 el kristalsuiker
- 3 el crema con balsamico (balsamicostroop)
- 75 gr (cranberry-)paté *
- 6 pl omwikkelspek of serranoham

Bereiden:

- 1 Snijd de sjalotjes in ringen. Smelt de boter in een steelpan en fruit hierin de ringen tot ze zacht en glazig zijn.
- 2 Voeg de suiker en balsamico-crème toe en laat het geheel in 30 minuten op zeer laag vuur karamelliseren.
- 3 Verdeel de paté in hapklare en gelijke rechthoekige blokjes en wikkel ieder blokje rondom met een plakje van de spek/ham.
- 4 Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak in deze droge koekenpan de pakketjes in 2 tot 3 minuten tot de spek licht krokant is.
- 5 Leg bamboeschaaltjes klaar. Daarop wat blaadjes roodlof (of krulsla). Verdeel de gekaramelliseerde sjalotjes over de lepels en leg er de verborgen paté op.

Serveertip:

Garneer de bordjes met wat roodlof of krulsla. Eventueel wat cranberrypaté en of - compote naast de hapjes serveren.

Planning:

De stappen 1 t/m 3 kunnen vooraf worden klaargemaakt en in de koelkast klaar staan.

Materiaal:

Kleine koekenpannen

Servies en bestek:

Servies: Bamboebakje en een gebaksbordje.

Bestek: gebaksvolkje.

Soep

Bospaddenstoelensoep



Ingrediënten:

3 porties	kruidenboter
2 x ½-pak	partybroodrondjes (zie 1 ^e kerstdag)
2 zakken	Unox proeverij paddenstoelensoep
Voor de garnering:	
2 grote	oesterzwammen ²
5 plakken	uitgebakken pancetta of serranoham grof geknipte bieslook

Bereiden:

1. Gebruik kruidenboter zoals gemaakt bij de voorbereidingen
2. Bak de plakken pancetta/serranoham knapperig.
3. Maak partybrood klaar om af te bakken.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Bak het partybrood in het midden van de oven in 4 minuten.
6. Snij de oesterzwammen in dunne reepjes en rooster ze (15 minuten onder de grill).
7. Verwarm de soep volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Verdeel de soep over de borden/kommen en garneer met oesterzwammen, bieslook (eventueel kan ook tijm), kruimels pancetta/serranoham en crème fraîche³.

Serveertip:

Serveer naast de soep op een bordje een plakje uitgebakken pancetta en kruidenboter. Afzonderlijk de broodrondjes in broodschuit.

Planning:

Stap 1 t/m 3 kunnen van te voren klaargemaakt en klaargezet worden. De stappen 4 t/m 7 kunnen voor het uitserveren van de amuses gedaan worden. De stap 8 net voor het opdienen. (Bij het voorgerecht werden ook geroosterde oesterzwammen gebruikt.)

Materiaal:

oven (brood)

Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep en gebaksbordjes voor brood, plakje seranoham en kruidenboter.

Bestek: Grote lepel en een botermesje bij het brood.

² Indien verkrijgbaar. Anders vanuit een bospaddenstoelenmelange gebruiken (snijwerk ook vast klaarmaken voor het voorgerecht)

³ Roer 125ml crème fraîche los met 1 el water (per 4 personen). Teken met behulp van een spuitflesje een kerstboom of mooie swirl in de soep.

Voorgerecht

Wild zwijn-burger met oesterzwammen en gekaramelliseerde uien



Ingrediënten:

2	wild zwijn burgers (2 groot > 3 porties)
½ zakje	slamelange
2 tenen	knoflook
1 stuks	rode ui of grote sjalot
100 gr	oesterzwammen
2 eetl	ketjap
1 eetl	honing

50 gr	geklaarde boter
4 eetl	mayonaise (truffel)
2 eetl	olijfolie
3	(mini-)broodjes

Bereiden:

1. Bak de partybroodjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Hak de knoflook fijn en snij de oesterzwammen in reepjes.
3. Snij de ui of sjalot in ringen. Verhit de boter in een pan en bak de uienringen. Voeg vervolgens de honing toe en breng de uienringen op smaak met zout en peper. Laat de uienringen 15 minuten op laag vuur karamelliseren.
4. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en bak de reepjes oesterzwam 5 minuten op hoog vuur. Voeg de ketjap en de knoflook toe aan de oesterzwammen en haal van het vuur. Breng de oesterzwammen op smaak met zout en peper.
5. Maak, afhankelijk van de omvang partybroodjes, 3 of 6 porties van de burgers.
6. Halveer de broodjes en besmeer ze met de mayonaise.
7. Beleg de broodjes met slablaadjes, burgers, oesterzwammen en de gekaramelliseerde uien. Dek af met de bovenkant van de broodjes en serveer direct.

Planning:

Stap 1 t/m 5 kunnen opgestart worden voor het uitserveren van de amuse. De stap 6 net voor het opdienen van de soep. Stap 7 net voor het opdienen. Eventueel gebruikmaken van combinaties vanuit amuse (gekarameliseerde sjalot) en de soep (eerste fase gebakken oesterzwammen).

Materiaal:

oven (partybroodjes)
twee kleine koekenpannen voor sjalotjes en oesterzwammen (afzonderlijk!!)
een middelgrote koekenpan voor de burgers

Servies en bestek:

Servies: ontbijtbordje.

Bestek: kleine vork en mes.

Hoofdgerecht

Hertenrollade met blauwe bessen en cranberrysaus



Ingrediënten:

750 gr	hertenrollade
1 teen	knoflook
80 gr	geklaarde boter
300 gr	soepgroenten
1	sinaasappel
2	steranijs
150 gr	cranberry sauce
400 ml	kippenfond (zie voorbereidingen)
75 g	blauwe bessen

Bereiden rollade:

1. Haal de hertenrollade 1 uur voor gebruik uit de koelkast en uit de verpakking en laat afgedekt op kamertemperatuur komen.
2. Verhit boter in een koekenpan en braad de hertenrollade rondom bruin aan.
3. Warm de oven voor op 180°C.
4. Druk de pop-up thermometer in de aangebraden hertenrollade en plaats deze in een (aluminium) ovenschaal 40-50 minuten in het midden van een voorverwarmde oven. (De pop-up thermometer komt omhoog wanneer de hertenrollade 52°C heeft bereikt.)
5. Laat de hertenrollade 10 minuten afgedekt rusten alvorens aan te snijden.

Bereiden saus:

1. Maak de knoflook schoon. Verhit de helft van de boter in de (steel)pan. Voeg de soepgroente en knoflook toe en fruit 5 min. op laag vuur.
2. Voeg het sinaasappelrasp, de steranijs, cranberry sauce en kippenfond toe en breng aan de kook. Laat 10 min. op middelhoog vuur koken.
3. Neem de pan van het vuur, verwijder de steranijs en pureer de saus met de staafmixer. Zet de pan terug op het vuur en laat inkoken tot een hoeveelheid van ca. 500 ml. Roer regelmatig.
4. Als de saus klaar is kun je deze bewaren tot het uitserveren.
5. Verwarm de saus en de blauwe bessen op laag vuur. Serveer een schepje bij de rollade.

Planning:

Rollade: Alle stappen voorafgaand aan het uitserveren (totaal ca. 2½ uur).

Saus: Stap 1 t/m 4 kunnen van te voren worden uitgevoerd. Stap 5 net voor het opdienen.

Materiaal:

Staafmixer en koekenpannen.

Rösti met bacon en ui

**Ingrediënten:**

1 zak Aviko Rösti rondjes bacon en ui

Bereiden:

De rösti rondjes niet ontdooien voor gebruik. Oven (220°C): Verdeel 5-6 rondjes per persoon over de bakplaat met bakpapier. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak gedurende 15 tot 20 minuten. Tussentijds eenmaal keren.

Mini romanesco

**Ingrediënten:**

4	stuks	mini romanesco (wassen voor gebruik)
2	eetlepel	olijfolie
250	gram	cherrytomaatjes
2	eetlepel	kappertjes
		oregano (gedroogd)

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de mini-romanesco's over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met de helft van de olijfolie, schep om en rooster ca. 25 min. in het midden van de oven.
2. Halveer de tomaatjes en leg na 10 minuten bij de mini-romanesco op de bakplaat. Besprenkel met de rest van de olijfolie, bestrooi met peper en zout en hussel alles om. Zet de bakplaat nog de resterende 15 minuten terug. Snijd ondertussen de kappertjes fijn. Haal de groenten uit de oven en meng met de kappertjes en de gedroogde oregano.

Spruiten melange (zie ook eerste kerstdag)

**Ingrediënten:**

2	zakjes	spruiten 500 gr. (paars en groen)
150	gram	pitloze rode druiven
50	gram	geroosterde walnoten

Ondanks dat de spruiten zijn gestoomd, werden de paarse spruiten door de warmte in de dekschaal al snel donkergroen. Wel een melange, maar toch

Bereiden:

1. Spruiten schonen en in 2 porties (400/600) in stoomzakken klaarzetten tot gebruik
2. Spruiten 10 min. op 650 Watt in magnetron stomen
3. Serveren met (gehalveerde) rode druiven en grof gehakte walnoot

Stoofpeertjes



Ingrediënten:

1 pot stoofpeertjes.

Bereiden:

1. Koud serveren

Sausen



NB: De volgens het hoofdgerecht bereide saus (zie bij hertenrollade) was op zich wel smakelijk, maar zag er eerder bruid dan rood uit. Daarom bij de hertenrollade meegeleverde rode wijn-sjalottensaus geserveerd

Materiaal:

Oven (rósti rondjes)

Planning:

Van te voren walnoten roosteren en grof hakken. De resterende acties voor de bijgerechten net voor het opdienen uitvoeren (samen met het bakken van de hertenbiefstuk).

Servies en bestek:

Per persoon:	Groot plat bord, mes en vork
Hertenrollade:	Direct op de borden met wat saus en 'kerstboom' (zie 1 ^e Kerstdag).
Rösti:	Diep bord/deksel en opscheplepel of slacouvert
Aspergebroom:	Diep bord/deksel en slacouvert
Spruiten:	Diepbord en opscheplepel
Gestoofde appel/peer:	Kom en opscheplepel.
Sausen	Kom en sauslepel

Het resultaat:



Nagerecht

Kaasplank met fruit, fuet, noten en vijgen-konfijt



Ingrediënten:

½ stuk	camembert
punt	Roche baron
punt	Queso iberico
1 plak	oude kaas
punt	Regato
potje	vijgenkonfijt
1	rijpe vijg
3	Meljoule dadels
3	trosjes druiven
1 fles	merlot druivensap
1 zak	walnoten
1 zak	notenmix
schaaltje	fuet schijfjes
1 pak	brood rondjes
1 pak	melba toast

Leg de kazen op een plank met elk (groepje) hun eigen kaasmes. Garneer de planken verder met de noten en het fruit. Toastjes en vers geroosterde partybroodrondjes in afzonderlijk mand/schuit. Desgewenst ook nog wat smeerbaars zoals pesto, vijgencompote, Boursin en homemade kruidenboter.

Servies en bestek

Algemeen:

Champagnekleurige kaasset

Champagnekleurige koffieset (2 gebaksvorkjes/2 koffielepels)

Bamboe draaischijf met onderbord

per individu:

Servies: gebaksbordje.

Bestek: gebaksvorkje en botermesje

NB: Kaasset, klein champagnekleurig koffiebestek en kaasplank na afloop met de hand afwassen/schoonmaken!!!!

Gebak voor kerstdagen

Apfelstrudel met warme vanillesaus



Ingrediënten:

1 rol	vers bladerdeeg
1 kuipje	abrikozenjam
60 gram	blanke rozijnen
4 stuks	appel (elstar/jazz)
1 theel.	speculaaskruiden
1 stuks	ei
12 gram	custard
30 gram	suiker
400 ml	melk

Bereiden:

Vorbereiding apfelstrudel:

1. Bekleed een bakblik met bakpapier.
2. Snijd het klokhuis uit de appels, snijd ze in parten en daarna in blokjes van ongeveer 1 centimeter. Doe de appelblokjes in een mengkom. Voeg de rozijnen, de speculaaskruiden en de abrikozenjam er bij en schep goed door elkaar.
3. Haal het bladerdeeg uit de verpakking. Leg de deeglap op bakpapier en rol uit tot een rechthoek. Schep de vulling op de helft van de deeglap. Laat de randjes vrij zodat het bladerdeeg goed vast kan plakken. Vouw de andere helft over de vulling en druk alle randjes goed aan. Snijd met een scherp mesje om de centimeter de bovenkant in (over de breedte) zodat er een streepjespatroon in de bovenkant van het bladerdeeg ontstaat.
4. Koel wegzetten tot gebruik.



Vorbereiding van de saus:

1. Roer eerst de suiker door de custard.
2. Neem 3 eetlepels van de melk en roer dit door het custard/suiker mengsel.
3. Verwarm de resterende melk.
4. Voeg de aangemaakte custard al roerende toe aan de hete melk.
5. Breng het geheel al roerende aan de kook.
6. Laat de vanillesaus nog drie minuten (af en toe roeren) zachtjes doorkoken.

Afwerking:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (electrisch) of 180 °C (hetelucht).
2. Klop het ei los en bestrijk de apfelstrudel op de boven en zijkanten met het ei, zodat de strudel extra mooi gaat glanzen. Zet de apfelstrudel 20 minuten in de oven tot hij mooi goudbruin is. Haal uit de oven en bestrooi met poedersuiker.
3. Verwarm de saus en dien deze op in schenkkannetjes naast de apfelstrudel.

Planning:

Bij gebruik als dessert: Vorbereiding apfelstrudel en saus kan (ruim) van te voren. De punten 1 en 2 van de afwerking kan gedurende het hoofdgerecht. Stap 3 van de afwerking net voor het opdienen van het dessert.

Materiaal: Oven

Servies en bestek: Servies: Gebaksbord met schenkkannetjes. Bestek: gebaksvork.