



ONS MENU

Winter 2024-2025

EEN CHRONOLOGISCH FOTOVERSLAG

Ter herinnering, maar vooral als inspiratie. De maaltijden op zon- en feestdagen. Simpelweg elke week een paar foto's van wat er op ons bord lag. Eigenlijk zijn alle gerechten wel voor herhaling vatbaar.

Jaap van Steenbeek

“Het oog wil ook wat!”

Ons menu

Winter 2024-2025

Al enige tijd maak ik op zon- en feestdagen foto's van wat er op ons bord ligt bij de warme maaltijd. Deels ter herinnering, maar vooral ter inspiratie voor als ik even niet weet wat we zullen eten. Het menu is niet altijd seizoengebonden, maar geeft elk seizoen wel een andere indruk. In de herfst en de winter de wat zwaardere gerechten en in de lente en de zomer de lichtere kost. In dit boekje een chronologisch fotoverslag van de winter van 2024-2025.

Het oog wil ook wat!

Ik behoor tot de mensen die graag alles netjes op het bord willen krijgen. Vandaar de kreet "Het oog wil ook wat!" op het voorblad. Vooral op zon- en feestdagen wil ik dat alles er leuk en gezellig uitziet. Ouderwets misschien, maar het is wat het is.

Chronologisch fotoverslag

In dit boekje staan geen recepten of uitgebreide beschrijvingen. Gewoon wat foto's met een korte beschrijving van wat er op het bord ligt. Voor elke week een pagina met foto's, waardoor er een chronologisch fotoverslag ontstaat. Per seizoen dus ongeveer 13 pagina's. Een index of inhoudsopgave is daarmee zinloos. Gewoon even doorbladeren.

Winter met een feestelijke start

Elk jaar start de winter met de nodige feestdagen. Met Kerst en Nieuwjaarsdag zijn er, naast de zondagen, gelijk al de nodige feestdagen waardoor de publicaties van de winter meer pagina's bevat. Van de drie kerstmenu's is een uitgebreide beschrijving opgenomen in een afzonderlijk boekje over ons kerstmenu van 2024. Dit bestand staat ook in onze [digitale archiefkast](#). Voor het overige is de winter vooral een seizoen met de wat zwaardere gerechten. Veel gerechten worden in de winter bij lamplicht genuttigd. Omdat de foto's zonder flits zijn genomen, hebben ze daardoor meer een ambertint dan de foto's die in het voorjaar en de zomer genomen worden.

22 december 2024

Gerookte zalm



Beenham, spruitjes, kaassaus, minikrieltje, rucolamelange



Griesmeelpudding met aardbeisous en slagroom



24 december 2024 Kerstavond

Gevuld eitje



Aspergesoep



mini kaassoufflés



Hoofdgerecht: Gehaktbrood



met aardappelkroketjes, oengroenten, haricots verts, appelcompote, slamelange



Goude speculooskrans



25 december 2024 Eerste Kerstdag

Amusehoortjes met tomaat basilicum roomkaas



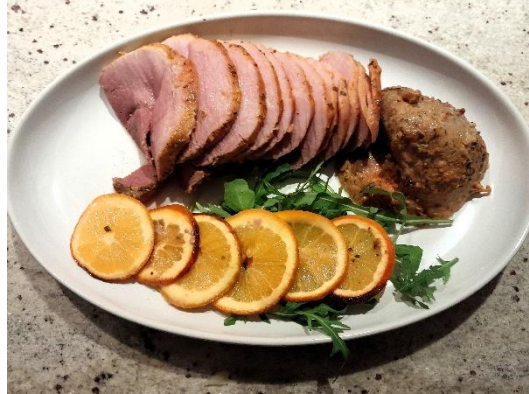
Bospaddenstoelensoep



Pastei kalkoenragout met appel en cranberry



Hoofdgerecht: Beenham met sinaasappel/honing



met: spitkoolstamppot, spruitjes, groenterondo's, stoofappeltjes



Apfelstrudel met vanillesaus



26 december 2024 Tweede Kerstdag

Amuse: gehaktvariatie met beenham



Carpaccio-bonbons



Mosterdsoep met spekjes



Pie met kip en groentemengsel



Diamanthaas met port-vijgensaus, rösti met bacon en kaas, spruitenmelange, bospaddenstoelen, slamelange en mediterrane quiche



Trifle van MonChou met kersen



29 december 2024

Garnalen cocktail



Procureurlapje, broccoli, paprika, ham-kaassaus, krieltje, gevulde jus



Feesttoetje met Kaapse goubessen



1 januari 2025

Nieuwjaarsdag

Kerstklikjes



Verscholen kipburger, sla en frietjes



Viennetta caramel met Kaapse goubessen



5 januari 2025

Truffelcarpaccio



Krokante kipfilet, spruitjes, 4-kazensaus, veldsla, minikrieltjes



Choco&cookie-pudding



12 januari 2025

Ossenstaartsoep



Kip carbonara, ham-kaassaus, sperzieboontjes, jonge bladsla, rösti-rondjes



Viennetta salted caramel



19 januari 2025

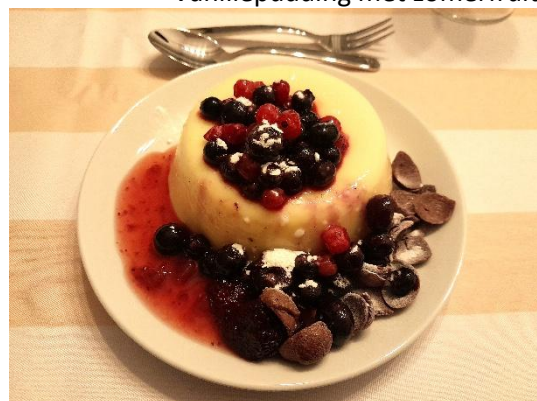
Goulash-soep



Hongaarse schnitzel, paprika, bloemkool, aardappel rosétjes, Stroganoff-saus



Vanillepudding met zomerfruit



26 januari 2025

Pasteitje hertenragout



Runderriblapje, spruiten, 4-kazensaus, gekookte krieltjes



Chipolatapudding



2 februari 2025

Piccolissima salame



Provençals kip met ovengroenten, friet, witte saus



Chocoladepudding met sinaasappel



9 februari 2025

Kippenbouillon met prei en mini-penne



Provençalse drumsticks, gestoofde prei, aardappelpartjes, kerriesaus



Stracciatella yoghurtpudding met aardbei en banaan



16 februari 2025

Pastei kalkoenragout met appel en cranberry



Runderstoof, spruitjes, 4-kazensaus, gekookte krieltjes



Valentijn-vanillepudding met aardbei en banaan



23 februari 2025

Garnalencocktail



Zalm, garnalen, bospeen, ijsbergsla, rustieke friet, vis-dillesaus



Cheesecake New York-style



2 maart 2025

Carpaccio



Paprikaschnitzel, bloemkool, gekookte krieltjes, Stroganoff-saus



Kersentrifle



9 maart 2025

Empenada pulled chicken



Krokante kipfilet, witlofschotel, pommes duchesse



Vanillepudding met aardbei en banaan



16 maart 2025

Mosterdsoep (het bord was al leeg voordat ik eraan dacht een foto te maken).



Kipenschotel kruidenboter, ovensgroenten, ziggy frites



Kromme bananenpudding met chocoladesaus

