



Kerstmenu 2020

Wel een beetje raar
in een coronajaar.

Inhoud

Eerste kerstdag.....	3
Amuse.....	4
Gevulde champignons.....	4
Soep.....	5
Romige bospaddenstoelensoep.....	5
Voorgerecht.....	6
Pasteitje ragout.....	6
Hoofdgerecht.....	7
Hertenrollade.....	7
Pommes Duchesse.....	8
Spruiten.....	8
Stoofpeertjes.....	8
Bospaddenstoelensaus.....	9
Rode-wijn/sjalotten saus.....	9
Nagerecht.....	10
Gebakken peren.....	10
Tweede kerstdag.....	11
Amuse.....	12
Trio van met vis gevulde minisoesjes.....	12
Voorgerecht.....	14
Garnalencocktail met tomaat en avocado.....	14
Soep.....	15
Vergeten-groentesoep van pastinaak en cantharel met een kruidenboterbroodje.....	15
Hoofdgerecht.....	16
Vis trio op een wortelbedje.....	16
Aardappelpuree met dille en citroen.....	17
Spinazie met paprika.....	17
Tuinerwten.....	17
Vis-dillesaus met kappertjes.....	18
Nagerecht.....	19
Gevulde peer met blauwe kaas.....	19

Eerste kerstdag

Gast aan tafel: Heleen



Klassiekers met
bospaddenstoelen.

We doen een beetje wild en
tenslotte zitten we met
de gebakken peren.

Amuse

Gevulde champignons



Ingrediënten:

- 6 (middelgrote) kastanjechampignons
- 3 tl roomkaas (bijvoorbeeld philadelphia truffel)
- 3 el gemalen gerookte spekjes met rozemarijn¹
- geraspte kaas voor gratin
- 1 dl bospaddenstoelenbouillon
- bieslook en eventueel pijnboompitjes

Bereiden:

1. Verwijder de steeltjes uit de champignons (worden niet gebruikt).
2. Smeer een dun laagje roomkaas in het holletje en vul met de spekvulling.
3. Dek de champignon af met geraspte belegen kaas
4. Zet de champignons in een ovenschaal en giet een laagje bouillon in de ovenschaal.
5. Zet ze in het midden van een voorverwarmde (200°C) oven en laat circa 20 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.
6. Plaats de champignons op amuselepels.
7. Garneer de champignons met een paar takjes bieslook en pijnboompitjes.

PAS OP: Aanvankelijk zijn de champignons behoorlijk warm c.q. te heet om direct te eten.

Planning:

NB: in plaats van roomkaas kan ook de kruidenboter van de pistolets (zie soep) gebruikt worden. De champignons kunnen van te voren gevuld worden (stappen 1 t/m 3) en in een bewaardoos in de koelkast klaar staan. De bouillon kan ook al eerder klaargezet. Zet op tijd de oven aan en maak de rest vanaf circa een half uur voor het eten af.

Materiaal:

Oven
Ovenvaste schaal (eventueel deksel van ovenschaaltje)
Staafmixer (voor de bereiding van de vulling)

Servies en bestek:

Servies: Zes amuselepels. Onder de lepels een gebaksbordje.
Bestek: niet echt nodig (eventueel gebaksvorkje).

¹ Wanneer toch varkensrollade bij het hoofdgerecht gebruikt wordt: rolladevulling gebruiken.

Soep

Romige bospaddenstoelensoep



Ingrediënten:

60 gram	boter
1½ el	kruidenboterkruiden
3	pistolets
2 zakken	Unox proeverij paddenstoelensoep
Voor de garnering:	
3 grote	kastanjechampignons ²
5 plakken	uitgebakken pancetta
1 takje	tijm

Bereiden:

1. Doe de boter in een schaalje en laat in ca. 10 seconden zacht worden in de magnetron op vol vermogen. Meng samen met de kruidenboterkruiden tot een knoflookboter. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
2. Bak de plakken pancetta knapperig.
3. Maak schuine inkepingen in de pistolets en vul met de knoflookboter. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Verwarm de oven voor op 220 °C.
5. Bak de pistolets in het midden van de oven in 10 minuten goudbruin en gaar.
6. Snij de champignons/paddenstoelen in plakjes en bak ze bruin.
7. Verwarm de soep volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Verdeel de soep over de borden/kommen en garneer met champignons, tijm en kruimels van twee plakjes uitgebakken pancetta
9. Serveer daarnaast op een bordje een pistolet en een plakje uitgebakken pancetta.

Planning:

Stap 1 t/m 3 kunnen van te voren klaargemaakt en klaargezet worden (gelijk ook voor tweede kerstdag). De stappen 4 t/m 7 kunnen voor het uitserveren van de amuses gedaan worden. De stappen 8 en 9 net voor het opdienen.

Materiaal:

oven (pistolets)

Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep en gebaksbordjes voor pistolet en plakje pancetta.

Bestek: Grote lepel en mesje voor het broodje.

² Indien verkrijgbaar een bospaddenstoelenmelange gebruiken (ook extra vast klaarmaken voor het voorgerecht)

Voorgerecht

Pasteitje ragout



Ingrediënten:

- 6 AH excellent ragoutbakjes kerstster
- 1 blikje hertenragout met bospaddenstoelen en rode wijn
- gebakken champignons/paddenstoelen (zie soep)
- verse bieslook

Bereiden:

1. Verwarm de lege pasteibakjes ca 15 min. in de oven (165°C).
2. Verwarm de ragout in een steelpan.
3. Vul de pasteibakjes met daarnaast wat gebakken champignons/paddenstoelen en bieslook.

Planning:

Stap 1 t/m 2 kunnen opgestart worden bij het uitserveren van de soep. De stap 3 net voor het opdienen.

Materiaal:

oven (pasteibakje)

Servies en bestek:

Servies: ontbijtbordje.

Bestek: kleine vork en mes.

Hoofdgerecht

Hertenrollade



Ingrediënten:

750 gr	AH Excellent hertenrollade pepermarinade
4 el	olijfolie
1	gesnipperde sjalot
100 gr	magere spekreepjes
¼ bakje	bospaddenstoelen/champignons (gedroogde) rozemarijn
bakje	cranberrycompote

Bereiden:

- 1 Haal de hertenrollade 1 uur voor gebruik uit de koelkast en uit de verpakking en laat afgedekt op kamertemperatuur komen.
- 2 Verhit (olijf)olie in een koekenpan en braad de hertenrollade rondom bruin aan.
- 3 Oven (180°C): druk de pop-up thermometer in de aangebraden hertenrollade en plaats deze in de bijgeleverde aluminium ovenschaal 40-50 minuten in het midden van een voorverwarmde oven.
- 4 Bak de spekreepjes, gesnipperde sjalot en de bospaddenstoelen/champignons aan in de gebruikte koekenpan.
- 5 De pop-up thermometer komt omhoog wanneer de hertenrollade 52°C heeft bereikt.
- 6 Laat de hertenrollade 10 minuten rusten onder een doek/folie alvorens aan te snijden.

Materiaal:

Oven en oventhermometer.

Alternatief: Rollade met glans



Ingrediënten:

750 gr	varkensfilet rollade
250 gr	spekblokjes
75 gr	champignons
½	gesnipperde sjalot
3 tak	rozemarijn
ca. 15	bolletjes piment
150 gr	ontbijtspek
6	steranijs
3	kaneelstokjes
150 gr	honing
50 gr	(braad-)boter

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Verwarm de honing, kaneelstokjes en de steranijs au-bain-marie¹. Voeg - afhankelijk van de dikte van de honing - water of witte wijn toe als dat nodig is. Laat dit op zeer matig vuur doortrekken om de smaken van kaneel en anijs uit te laten wisselen naar de honing.
3. Maak de piment in een vijzel zo fijn mogelijk (je kunt pimentpoeder gebruiken, maar 'vers' gestampt heeft meer smaak en bolletjes zijn langer houdbaar).
4. Rits de rozemarijn van de takjes (die gaan weg)
5. Verwijder eventueel het netje van de varkensfilet.

6. Snij het vlees overlans in tot een mooie lap en bestrooi dit met een deel van de piment (pas op: piment is best wel sterk).
7. Maal de spekblokjes, de champignons, sjalot en rozemarijn tot een vulling.
8. Verdeel de vulling over de lap vlees en rol deze weer tot een rollade en bestrooi buitenzijde met de piment (vulling niet te dik en deel achterhouden voor amuses).
9. Bardeerⁱⁱ de rollade met het ontbijtspek. Daarna met het netje of keukentouw de rollade weer netjes opbinden.
10. Verhit de boter in een braadpan. Bak de rollade in 4 min. rondom bruin en leg in een ovenschaal.
11. Bestrijk ruim met het honingmengsel en bak de rollade ca. 45 min. in de oven gaar. Laat de kaneelstokjes en de steranijs bij de rollade in de ovenschaal. Bedruip regelmatig. Kerntemperatuur moet op 60° uitkomen.
12. Nog één keer bedruipen en laat de rollade onder aluminiumfolie rusten en afkoelen. Gebruik bij het rusten de kaneelstokjes en de steranijs om de rollade vrij van de aluminiumfolie te houden.

Materiaal:

Keukentouw, grote braadpan, oven, ovenschaal en oventhermometer.

Pommes Duchesse

Ingrediënten:

1 zak Pommes Duchesse (diepvries)

Bereiden:

De pommes duchesse niet ontdooien voor gebruik. Oven (210°C): leg per persoon 6 stuks pommes duchesse op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de pommes duchesse in 15-20 minuten af in het midden van een voorverwarmde oven.



Spruiten

Ingrediënten:

1 zak	spruiten
50 gr	walnoten
100 gr	gewassen pitloze rode druiven
60 gr	verkrumelde blauwe kaas

Bereiden:

1. De spruiten eventueel schonen, daarna goed wassen en nat in stoomzakken doen.
2. De pecannoten roosteren en na afkoelen afgesloten wegzetten.
3. De spruiten op 650 Watt (per batch) in 6 tot 7 minuten gaar stomen.
4. Vermeng alle ingrediënten net voor het opdienen (eventueel de blauwe kaas apart serveren).



Stooftjeertjes

Ingrediënten:

1 verspakket stooftjeertjes.

Bereiden:

Volgens handleiding vooraf klaarmaken.

Bospaddenstoelensaus

Rode-wijn/sjalotten saus

Ingrediënten:

1 zak AH bospaddenstoelensaus

1 zakje Rode-wijn/sjalotten saus (bij rollade geleverd)

Bereiden:

Verwarm de sausen al roerende in afzonderlijke pannen (niet laten koken).

Planning:

Alternatieve varkensrollade kan een dag van tevoren klaargemaakt worden. 's Morgens: Spruiten indien nodig schonen, wassen en in stoomzakken doen, pecannoten roosteren en spekjes uitbakken. Oven van de magnetron is voorverwarmd voor de amuses en pistolets. Hertenrollade klaarmaken vanaf ca 17:20 uur.

Voor het voorgerecht: Ovenwarmte op 210°C. Aardappelrozetjes afbakken volgens aanwijzingen (20 minuten). Rollade aansnijden.

Voor het hoofdgerecht: Spruiten stomen. Saus al roerende warm maken.

Materiaal:

Oven (pommes duchesse)

Servies en bestek:

Rollade: Groot onderbord met daarop de schaalte met de uitgebakken spekjes en de bospaddenstoelen/champignons en lepel en vork.

Pommes duchesse: Diep bord en slacouvert

Spruiten: Dekschaal en opscheplepel

Sauzen: Twee witte sierkommen en sauslepels (ook van alternatief bestek).

Stoofpeertjes: Eventueel klein wit ovenschaaltje en lepel.



Nagerecht

Gebakken peren



Ingrediënten:

3	Conference handperen
25 g	(geklaarde) ongezouten roomboter
3 el	fijne kristalsuiker
6 bolletjes	Hertog ijssalon pecan/karamel/vanille
6	pecannoten
6 schijfjes	fudge caramel/zeezout

Bereiden:

1. Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis met een meloenbolletjestang.
2. Verhit de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en voeg de peren toe als de boter net gesmolten is. Bak de peren 6-8 min. op middelhoog vuur. Keer regelmatig.
3. Leg ze dan met de snijkant naar beneden in de pan en voeg de suiker toe. Laat de suiker op middelhoog vuur karamelliseren tot de kleur goudbruin is (pas op: de karamel is heet!). Haal de halve peren goed door de karamel en verdeel over de borden.
4. Schep in de holte van elke peer een bolletje ijs en besprenkel met de karamel uit de pan. Aftoppen met pecannoten en fudge. Serveer warm.

Planning:

Klaarmaken na afruimen (en opruimen) van het hoofdgerecht.

Materiaal:

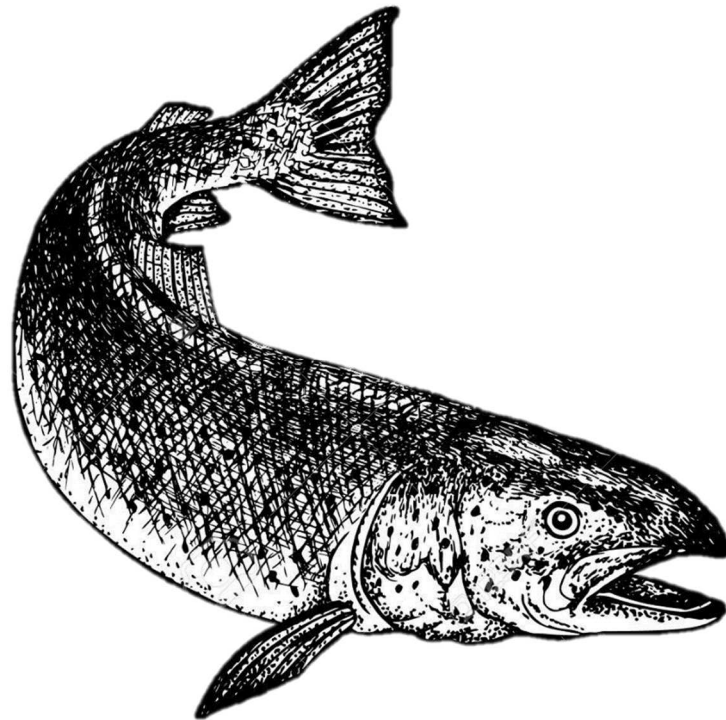
Geen bijzonderheden

Servies en bestek:

Servies: Kleine grijze ovenschaaltjes. Bestek: gebaksvorkje en koffielepel.

Tweede kerstdag

Gast: Suzanne



't is wat 't is:

Een paar stukjes vis
en tenslotte alweer
een gebakken peer.

....

En - had ik bijna vergeten -
we gaan ook een soepje eten.

Amuse



Trio van met vis gevulde minisoesjes

Soesjes gevuld met makreelcrème, gebakken zalm en garnaltjes

Minisoesjes (20 stuks)

Ingrediënten:

1 dl water
60 gr (gezeefde) bloem
50 gr boter
2 eieren

Bereiden:

1. Breng het water met de boter en een snufje zout aan de kook.
2. Houd dit mengsel zacht kokend op het vuur.
3. Voeg in één keer alle (gezeefde) bloem toe en blijf roeren totdat er een bal ontstaat.
4. Neem de pan van het vuur en laat het deeg afkoelen tot het handwarm is.
5. Roer de losgeklopte eieren in gedeelten door het beslag. Het volgende scheutje ei pas toevoegen nadat er een egaal deeg is ontstaan.
6. Spuit het deeg in ca 20 delen op bakpapier.
7. Bak in het midden van de oven in ongeveer 8-10 minuten op 220° C.

Garnaaltjes

Ingrediënten:

100 gr Hollandse garnaltjes
1 citroen (schoongeboend)
iets olijfolie extra vierge

Bereiden:

1. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit (citroensap is voor de makreelcrème). Meng de garnalen met 1 el citroenrasp en een paar druppels olijfolie extra vierge. (Bewaar tot gebruik in een afgesloten bakje. Een deel kan worden gebruikt bij het hoofdgerecht.)
2. Vul 3 soesjes met een paar Hollandse garnalen (eventueel met in zeer kleine blokjes gesneden cherrytomaat).

Makreelcrème

Ingrediënten:

1 blik makreel in water
3 el mayonaise
½ el mierikswortel in pot
½ el citroensap (zie bij garnalen)
1 zongedroogde tomaat

Bereiden:

1. Laat de makreel goed uitlekken en snijd eventueel in stukken. Pureer de vis met een staafmixer, samen met de mayonaise, mierikswortel en het citroensap. Breng de crème op smaak met peper. (Bewaar tot gebruik in een afgesloten bakje.)
2. Vul 3 soesjes met een ruime hoeveelheid makreelcrème. Snijd de zongedroogde tomaat in smalle reepjes en verdeel over de crème. Top af met zalmeitjes.

Zalm

Ingrediënten:

50 gr gerookte zalm
1 el crème fraîche
½ tl mierikswortel in pot

6 gr verse dille

Bereiden:

1. Roer de crème fraîche los met de mierikswortel. Snijd de dille fijn. Meng met op kleine snippers gesneden gerookte zalm. Maak ook een rolletje gerookte zalm en snij in 3 gelijke stukken. (Bewaar tot gebruik gekoeld in een afgesloten bakje.)
2. Vul 3 soesjes met het mengsel en de zalmrolletjes. Garneer met wat verse dille en zalmeitjes.

Planning:

De soesjes kunnen (ruim) van te voren gebakken worden en in een bewaardoos worden gedaan. Van elk van de drie vullingen kan stap 1 van te voren klaargemaakt en in de koelkast klaargezet worden in vacuüm getrokken bakjes. De soesjes kort voor het serveren openknippen en op de aangegeven wijze (zie de afzonderlijke stappen 2) vullen en een beetje open laten staan (eventueel kapje naast het soesje).

Materiaal:

oven (soesjes)

staafmixer (makreelcrème)

Servies en bestek:

Servies: Als bordje witte sterbakjes gebruiken. Onder het sterbakje een gebaksbordje. Als sterbakjes te klein zijn voor drie soesjes eventueel de zwarte rechthoekige bordjes gebruiken.

Bestek: gebaksvorkje.

Voorgerecht

Garnalencocktail met tomaat en avocado



Ingrediënten:

125 gram	cherrytomaatjes
1	avocado
1	citroen
8 eetlepel	tomatensap
2 druppels	tabasco
150 ml	worcestersaus (Worcestershire sauce)
200 gram	verse cocktailgarnalen
1 of 2	snack komkommers (eventueel toefje dille)
1 kropje	sla

Bereiden:

1. Houd 1 tomaatje per portie apart voor garnering. Snij de overige tomaatjes in kwarten.
2. Snijd de avocado overlans doormidden. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Pers de citroen uit. Schep de avocado om met wat citroensap en meng met de tomaten-kwarten.
3. Breng het tomatensap op smaak met de rest van het citroensap, een paar druppels Tabasco en de worcestersaus.
4. Verdeel enige garnaltjes over de coupes. Plaats langs de rand een mooi blaadje sla. Schep het tomaten-avocadomengsel in het glas en vervolgens de overige garnalen. Garneer af met het tomaatje (op de rand??) en wat verse dilletopjes. Tomatensaus afzonderlijk voor elke gast in kannetjes erbij serveren.

Planning:

Het tomatenmengsel (stap 1 en 2) en de tomatensap (stap 3) kunnen van te voren klaargemaakt en in de koelkast klaargezet worden in een vacuüm getrokken bakje en een afsluitbare beker.

Materiaal:

Geen bijzonderheden

Servies en bestek:

Servies: Als coupes de gin-tonicglazen gebruiken. Individuele schenkkannetjes. Onder coupe en kannetje een ontbijt- of gebaksbordje

Bestek: gebaksvorkje en lange dessertlepel.

Soep

Vergeten-groentesoep van pastinaak en cantharel



Ingrediënten:

60 gram	boter
1½ el	kruidenboterkruiden
3	pistolets
2 zakken	Unox proeverij vergeten-groentesoep
Voor de garnering:	
	cantharellen of bospaddenstoelen
5 plakken	uitgebakken pancetta of ontbijtspek
	verse bieslook

Bereiden:

1. Doe de boter in een schaalje en laat in ca. 10 seconden zacht worden in de magnetron op vol vermogen. Meng samen met de kruidenboterkruiden tot een knoflookboter. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
2. Bak de plakken ontbijtspek knapperig.
3. Maak schuine inkepingen in de pistolets en vul met de knoflookboter. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Verwarm de oven voor op 220 °C.
5. Bak de pistolets in het midden van de oven in 10 minuten goudbruin en gaar.
6. Snij de champignons in plakjes en bak ze bruin.
7. Verwarm de soep volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Verdeel de soep over de borden/kommen en garneer met champignons, bieslook en kruimels van twee plakjes uitgebakken ontbijtspek
9. Serveer daarnaast op een bordje een pistolet en een plakje ontbijtspek.

Planning:

Stap 1 t/m 3 kunnen van te voren klaargemaakt en klaargezet worden (zie ook eerste kerstdag). De stappen 4 t/m 7 kunnen voor het uitserveren van de amuses gedaan worden. De stappen 8 en 9 net voor het opdienen.

Materiaal:

oven (pistolets)

Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep en gebaksbordjes voor pistolet en plakje ontbijtspek.

Bestek: Grote lepel en mesje voor het broodje.

Hoofdgerecht

Vis trio op een wortelbedje



Ingrediënten:

500 gram	regenboogwortelmix
sap van 1	uitgeperste citroen
9	cherrytomaten
2 el	olijfolie
2 tot 3 el	geklaarde boter
300 g	kabeljauwhaasjes in drie porties
150 gram	zalmfilet op de huid in drie porties
iets	gezeefde bloem
1	losgeklopt ei

50 gram panko (eventueel gemengd met viskruiden)

50 gram gemarineerde garnalen (zie amuze)

paar takjes verse dille

Bereiden:

1. Voorbereiding wortelen:
 - a. Borstel de eventueel nog resterende aarde van de wortelen.
 - b. Schil ze in snelle, rechte bewegingen met een dunschiller. Schaaf daarna met een dunschiller in lange, dunne slierten.
 - c. Leg de slierten in een bak met water en wat citroensap om verkleuring tegen te gaan.
 - d. Meng 30 ml citroensap met 60 ml olijfolie extra verge om als dressing te dienen.
 - e. Plaats dit in vacuüm getrokken bakjes tot gebruik in de koelkast.
2. Als de kabeljauw "op de huid" is kan deze stap overgeslagen worden. Zo niet, dan kan met de volgende stappen op één zijde een laagje panko worden aangebracht om als "huid" te dienen:
 - a. De vis eventueel afspoelen en goed droog maken.
 - b. Bestuif de gewenste 'huidzijde' met een beetje bloem.
 - c. Haal die zijde voorzichtig door het losgeklopt eitje.
 - d. Druk de vis in een bewaardoos op een laag panko totdat een zijde bedekt is.
 - e. Laat de vis in de afgesloten doos met panko staan tot de vis gebakken wordt.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Besprenkel de tomaten in een klein ovenschaaltje met 2 el olie en zet ze ca. 15 min. in de oven. Bestrooi eventueel met zeezout naar smaak wanneer de tomaatjes beginnen te verschrompelen en licht gekaramelliseerd zijn.
5. Breng een pan met 1 liter water aan de kook.
6. Voeg de wortel-slierten toe en laat ze in 5 minuten gaarkoken. Laat de slierten uitlekken en dep ze enigszins droog. Vermeng de slierten met de bij stap 1 gemaakte citroenolie.
7. Verhit de geklaarde boter in een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak de stukjes kabeljauw en de zalm kort op de huid. Leg de vis als de onderste helft gaar is met de huid naar beneden in een grotere ovenschaal en zet 4-6 minuten in de oven bij de tomaten tot de vis net gaar is. Bestrooi eventueel met zeezout en dille en besprenkel met een paar druppels citroensap.
8. Maak een nestje wortelslierten op 3 borden met een serveerring. Voeg iets saus toe (zie hierna). Leg de kabeljauw en zalm erop en verdeel de garnalen erover. Leg op ieder bord 3 tomaatjes en een paar plukjes dille.

Aardappelpuree met dille en citroen

Ingrediënten:

750 gr	aardappel
½ bakje	crème fraîche (= ca. 60 ml)
1 el	citroensap
9 tak	verse dille
	zeezout – naar smaak
	boter

Bereiden:

1. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes.
2. Spoel de aardappelblokjes af en kook ze in 7 – 10 minuten gaar.
3. Snijd de dille intussen fijn.
4. Giet de aardappel af en stamp tot puree (eventueel met een klein beetje melk)
5. Voeg de crème fraîche, citroensap, bijna alle dille en zeezout naar smaak toe en schep door elkaar.
6. Doe de puree in een spuitzak en maak aaneengesloten rozetjes in een ingevette ovenschaal. (botersnippers toevoegen)
7. Warm de oven voor op 200°C en bak in ca. 15 minuten af.
8. Bestrooi de aardappelpuree met de rest van de verse dille.

Spinazie met paprika

Ingrediënten:

600 gr	verse spinazie
1 el	olijfolie
1	sjalotje in smalle reepjes
1	rode paprika in reepjes

Bereiden:

1. Fruit het sjalotje in een ruime wok.
2. Bak daarna de paprikareepjes aan.
3. Voeg de spinazie al roerbakkend toe en laat dit in ca. 5 minuten slinken tot de structuur van de bladeren nog net zichtbaar is.
4. Laat de spinazie in een zeef uitlekken en dien op in een (voorverwarmde en) af te dekken dekschaal.

Tuinerwten

Ingrediënten:

3	bosuien
20 g	ongezouten roomboter
200 g	ham-reepjes
1 zak	tuinerwten fijn (diepvries)
1	citroen

Bereiden:

1. Grill de ham-reepjes kort. Boen de citroen schoon. Schil met een dunschiller de citroen en snijd de schil in dunne reepjes.
2. Snijd bosuitjes in zeer dunne ringetjes. Verhit de boter en fruit de bosui in een hapjespan 1 min. Voeg de ham en bevroren tuinerwten toe. Bak 8 min. op laag vuur.

3. Voeg de citroenreepjes toe aan het erwtenmengsel. Breng op smaak met (versgemalen) peper.

Vis-dillesaus met kappertjes

Ingrediënten:

2 pakjes	Knorr vis-dillesaus
500 ml	water
2 eetlepels	kappertjes
1 takje	verse dille

Bereiden:

1. Roer met een garde de inhoud van de zakjes met 500 ml koud water in een pan en breng dit al roerend aan de kook.
2. Laat de saus nog enkele minuten onder constant roeren zachtjes doorkoken.
3. Voeg de kappertjes toe.

Planning:

De stappen 1 t/ 6 van de aardappelpuree moeten ruim van te voren gemaakt worden.

De stappen 1 en 2 van het vis-trio kunnen voor de maaltijd klaargemaakt worden. Ook alvast het snijwerk van de sjalot, paprika, bosuien en citroenreepjes (klaarzetten tot gebruik). Stappen 3 t/m 5 van het vis-trio net voor het opdienen van het voorgerecht. Tussen het voorgerecht en het opdienen:

- Stappen 6 t/m 8 van het vis-trio
- Stappen 7 en 8 van de puree
- Alle stappen van de saus (regelmatig roeren!!)
- Spinazie en tuinerwten roerbakken
- Een en ander in schalen doen.
- Borden opmaken.

Materiaal:

oven
serveerringen

Servies en bestek:

Servies grote platte borden. Witte vierkante ovenschaal voor aardappelpuree. Kleine witte ovenschaal voor saus. Diepe borden voor spinazie, tuinerwten en resterende wortelslierten (met deksels dekschalen). Klein grijs ovenschaaltje voor tomaatjes (komt niet op tafel). Bestek: mes en vork p/p. 2 grote opscheplepels, slacouvert en sauslepel.



Nagerecht

Gevulde peer met blauwe kaas



Ingrediënten:

3	rijpe conference peren
125 g	blauwe kaas
16	walnoten
3 el	honing
1	citroen
takje	verse tijm
	peper

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. De peren eventueel schillen, halveer ze en verwijder het klokhuis met een meloenbolletjestang.
3. Hak de walnoten in grove stukken en zet apart.
4. Pers de citroen uit en besprenkel iedere peer met wat citroensap. Hierdoor verkleuren de peren niet.
5. Leg de peren op een bakplaat of in een ovenschaal. Vul elke halve peer met blauwe kaas en verdeel de walnoten over de peren.
6. Druppel als laatste wat honing over de peren, wat blaadjes tijm en bestrooi met zwarte peper.
7. Zet de peren 10 minuten in de oven.

Planning:

Klaarmaken na afruimen (en opruimen) van het hoofdgerecht.

Materiaal:

Oven

Servies en bestek:

Servies: Kleine grijze ovenschaaltjes. Bestek: gebaksvorkje en koffielepel.

ⁱ **Au-bain-marie** wil zeggen dat een pannetje of schaalpje met de ingrediënten in een pan kokend water wordt geplaatst, waardoor de ingrediënten worden verwarmd zonder dat dit gaat koken.

ⁱⁱ Met **barderen** omwikkel je vlees of gevogelte met vette vleeswaren, zoals spek. Het vlees krijgt hierdoor extra smaak en droogt niet uit tijdens de bereiding (Zie Allerhande 02-2013 pagina 145).