

2022

Kerstmenu



Jaap van Steenbeek

17-12-2022

Inhoud

Vorbereidingen.....	3
Citroen- mayonaise	3
Kruidenboter	3
Lunch- of brunchgerechten	4
Eerste Kerstdag.....	4
Broodje camembert, pijnboompitjes en honing	4
Tweede Kerstdag	4
Bos-uisoep (kliekjessoep)	4
Algemeen.....	4
Eerste Kerstdag.....	5
Koud voorgerecht.....	6
Blini's met dille-crème fraîche en rivierkreeftjes	6
Soep.....	7
Romige bos-uisoep met zalm	7
Warm voorgerecht	8
Broodjes garnalenkroket met citroenmayo	8
Hoofdgerecht.....	9
Zalm en croûte met spinazie	9
Ziggy fries.....	10
Aspergebroadcoli.....	10
Tomaatjes uit de oven	10
Spinazie met paprika	10
Het resultaat.....	11
Nagerecht	12
Meringue rol met koffie	12
Tweede Kerstdag.....	13
Amuse.....	14
Verborgen paté met gekaramelliseerde sjalotjes	14
Soep.....	15
Deense bospaddenstoelensoep	15
Voorgerecht.....	16
Sterbakje met hertenragout.....	16
Hoofdgerecht.....	17
Hertenrollade met rode wijnsaus.....	17
Rustieke frieten	18

Hertenragout.....	18
Spruiten	18
Stoofpeertjes.....	18
Geroosterde bospaddenstoelen.....	18
Het resultaat.....	19
Nagerecht	20
Ijsoezen met stoofpeer.....	20

Vorbereidingsen



Citroen- mayonaise

Ingrediënten:

100	ml	mayonaise
100	ml	crème fraîche
1		citroen (het sap)
2 eetl.		fijn gehakte krulpeterselie

Bereiden:

1. Meng de mayonaise met de crème fraîche en het citroensap.
2. Voeg de gehakte peterselie toe.
3. Dek af en zet in de koelkast.



Kruidenboter

Ingrediënten:

250 gr	gezouten roomboter (op kamertemperatuur)
5 eetl.	kruidenboterkruiden
1 eetl.	fijn gehakte 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)*.
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 op de zijkant van een broodbordje.

* Alternatief:

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

Lunch- of brunchgerechten

Eerste Kerstdag

Broodje camembert, pijnboompitjes en honing



Ingrediënten:

- 2 pistolets
- camembert
- pijnboompitjes
- honing

Bereiden:

- 1 Snij de nog af te bakken pistolets door.
- 2 Leg op elk broodje drie niet te dikke plakjes camembert.
- 3 Druppel of spuit daarover (rijkelijk) honing en top af met gehakte walnoot.
- 4 Plaats de broodjes 15 minuten in de oven/magnetron (grilstand).
- 5 Strooi wat verse bieslook over de gegrilde broodjes.



Tip:

Door de honing na het roosteren toe te voegen blijven de broodjes mooier.

Tweede Kerstdag

Bos-uisoep (klikjessoep 😊)



Ingrediënten:

- restant bosuisoep
- restant garnaltjes en rivierkreeftjes
- 2 afbakbroodjes
- 2 toefjes kruidenboter (home-made)

Bereiden:

1. Verwarm het restant soep van eerste Kerstdag op matig vuur.
2. Serveren in diepe borden en garneren met garnaltjes en bieslook.
3. Naast de soep op een bordje een afgebakken broodje en kruidenboter.

Algemeen

Naast de warme gerechtjes en de gebruikelijke afbakbroodjes natuurlijk de onvermijdelijke kerstgerelateerde broodsoorten als kerststol en chinosis brioche. Verder een gekookt eitje, roomboter en divers broodbeleg.

Eerste Kerstdag

Gast: Suzanne



Koud voorgerecht

Blini's met dille-crème fraîche en rivierkreeftjes

Ingrediënten:



6	blini's (kant en klaar)
¼	komkommer
25 ml	appelciderazijn
5 gram	verse dille
1½ eetl.	crème fraîche
50 g	mooie verse rivierkreeftjes
¼ bakje	tuinkers
¼ zakje	krulsla
3 theel	zalmforel eitjes

Bereiden:

1. Snijd de komkommer in blokjes van een ½ cm. Doe in een kom en voeg de azijn toe. Laat 20 minuten staan en schep af en toe om.
2. Snijd de dille fijn en meng met de crème fraîche. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
3. Verwarm de blini's volgens aanwijzing op de verpakking.
4. Leg de blini's op bordjes en besmeer met dilleroom. Beleg met de komkommer-pickle (zonder de azijn) en een paar rivierkreeftjes. Breng eventueel op smaak met peper en bestrooi met de tuinkers.
5. Op het bordje fijngeknipte sla, toefje tuinkers een schepje zalmforel eitje.

Planning:

De komkommerpickle (stap 1) kan van te voren klaar gemaakt worden. Ook het dille-mengsel (stap 2) kan vooraf klaargemaakt. De overige stappen net voor het opdienen.

Materiaal:

Servies en bestek:

Servies: een gebaksbordje per persoon
Bestek: gebaksvorkje.

Soep

Romige bos-uisoep met zalm



Ingrediënten:

1 pakje	Honig lente-uisoep
1½ liter	water
3 stuks	bosui
1 stuks	middelgrote rode ui
3 eetl	crème fraîche
50 gram	gerookte zalm
3 theel.	zalmforel eitjes
3 porties	kruidenboter (home-made)
1 pak	busbroodjes

Bereiden:

1. Snij het van het groene deel van de bosuitjes een klein deel zeer fijn (voor garnering) en het overige op ringen. Snij de rode ui op (hapklare) reepjes.
2. Strooi de inhoud van het pakje in 1½ liter water en laat dit, al roerende met een garde, aan de kook komen.
3. Voeg de op ringen gesneden bosuitjes en rode ui toe.
4. Deksel op de pan en laat, onder af en toe roeren, nog 10 minuten zachtjes doorkoken.
5. Snij ondertussen de gerookte zalm tot snippers.
6. Bak de busbroodjes net voor het uitserveren af.
7. Schep soep op de borden en garneer met de crème fraîche, zalm snippers, zalmforel eitjes en bosuiringen.

Serveertip:

Serveer naast de soep op een bordje kruidenboter en afbakbroodjes in een broodmandje.

Planning:

De stappen 1 t/m 5 voor het uitserveren van de amuses. Stap 6 net voor het opdienen.

Materiaal:

oven (afbakbrood)

Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep en gebaksbordjes als broodbordjes met kruidenboter.

Bestek: Grote lepel, een botermesje (op broodbordje) en een steakmes bij broodmandje.

Warm voorgerecht

Broodjes garnalenkroket met citroenmayo



Ingrediënten:

6 stuks	garnalenkroketjes
6 stuks	mini-hamburgerbroodjes
½ zakje	slamelange
3 bakjes	citroen-mayonaise (zie voorbereiding)
50 gram	verse Hollandse garnalen
3 toefjes	peterselie
3 schijfjes	citroen

Bereiden:

1. Bak de broodjes (3 minuten op 220° C).
2. Bak de garnalenkroketjes (17 minuten op 220°C).
3. Zet ondertussen drie schaaltes met citroen-mayonaise klaar en garneer de borden vast.
4. Beleg de broodjes met slablaadjes en de kroketjes.
5. Dek af met de bovenkant van de broodjes en serveer direct.

Planning:

Afbakken starten voor het serveren van de soep (broodjes voor de soep uit de oven).

Materiaal:

oven (partybroodjes én kroketjes)

Servies en bestek:

Servies: ontbijtbordje.

Bestek: kleine vork en mes.

Hoofdgerecht

Zalm en croûte met spinazie



Ingrediënten:

1 stuk	zalm (ca. 600 gram)
400 gr	verse spinazie
150 gr	Boursin sjalot & bieslook
30 gr	pijnboompitten
½	citroen (het sap)
1	ei
snufje	peper en zout
1 rol	vers bladerdeeg (270 gram)
1 eetl	olijfolie
1 eetl	paneermeel

Bereiden:

1. Besprenkel de zalm met het citroensap en bestrooi met peper en zout.
2. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de spinazie totdat deze in zijn geheel geslonken is. Schep de spinazie in een zeef en druk het meeste vocht er uit met de bolle kant van een lepel. Doe de spinazie in een kom en roer de Boursin er door.
3. Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi de bovenzijde met een beetje paneermeel.
4. Leg het stuk zalm op het voorste gedeelte van het bladerdeeg. Verdeel het spinaziemengsel over de zalm. Bestrooi met wat pijnboompitten. Klap het achterste stuk bladerdeeg over de zalm en spinazie. Druk de naden goed dicht en vouw de zijkanten goed dicht.
5. Klop het ei los en bestrijk de bovenzijde van het bladerdeeg pakket hiermee. Zet de zalm en croûte 30 minuten in de oven.

Planning:

De stappen 1 t/m 4 kan ruim van te voren. De zalm in bladerdeeg kan vervolgens in de koelkast. Afbakken start bij het serveren van de soep.

Materiaal:

Oven (200° C gedurende 30 minuten).

Ziggy fries



Ingrediënten:

1 zak ziggy fries (seasoned)
3 schaaltjes citroen-mayonaise

Bereiden:

1. Bak ze in meerdere porties.
2. Airfryer voor verwarmen op 180°C.
3. Bak in ca. 10 minuten per 350 gr. tot goudgeel van kleur.
4. Halverwege omschudden.

Serveer met de citroen mayonaise (zie voorbereiding).

Aspergebroomcoli



Ingrediënten (3 personen):

400 gr aspergebroomcoli (bimi) (2 pakjes)
2 stoomzakken

Bereiden:

1. Snij aan de onderzijde een schijfje van de bimi.
2. Verdeel in twee porties van ca. 200 gram.
3. Stoom de bimi in 4 minuten op 650W in de magnetron

Tomaatjes uit de oven



Ingrediënten (3 personen):

1 bakje cherrytomaatjes (gewassen)
Snufje Italiaanse kruiden
peper en zout
olijfolie

Bereiden:

1. Meng alle ingrediënten in een ovenschaaltje door elkaar.
2. Zet 15 tot 20 minuten in de oven (bij de zalm en croûte)

Spinazie met paprika



Ingrediënten:

600 gr spinazie
1 rode paprika
1 sjalotje

Bereiden:

1. Snij de paprika in smalle reepjes
2. Snij de sjalot zeer fijn
3. Bak in een wok de sjalot en paprika zo goed als gaar
4. Voeg de spinazie (bij beetjes) toe en laat al roerbakkend slinken.

Planning bijgerechten:

Eindtijd bereiding zalm is leidend voor de planning van het opdienen!! Schaaltjes voor groenten en dekschaal voor ziggy-fries voorverwarmen.

De ziggy-fries vanaf 10 minuten voor opdienen in voorverwarmde airfryer en daarna volgende portie(s) voor zover nodig. De aspergebroomccoli vooraf in twee batches klaarzetten in stoomzakken. Vanaf 5 minuten eerste batch voor opdienen stomen in magnetron. De tomaatjes gaan 20 minuten voor het opdienen mee in de oven (waar ook al zalm staat). De spinazie/paprika starten direct na het voorgerecht (Snijwerk paprika en sjalot van te voren).

Materiaal:

Oven (200° C voor zalm en tomaatjes), Airfryer voor ziggy fries. Magnetron voor stomen bimi's, Wok voor spinazie, diverse oven- of dekschalen en 3 schaaltjes voor de mayonaise.

Servies en bestek:

Servies: Grote platte borden. Zwarte kleine rechthoekige ovenschaaltjes voor de groenten en de grote voor ziggy-fries. Witte schaaltjes voor citroen-mayonaise.

Bestek: Mes en vork p/p. 2 opscheplepels (fries en tomaat) en 2 slacouverts (spinazie, bimi)

Het resultaat

Nagerecht

Meringue rol met koffie



Ingrediënten:

- 2/3 Meringue rol
- 3 koffie
- 3 glazen karamel-siroop met slagroom
- 3 toefjes slagroom
- 3 stuks fudge
- gouden spray
- gouden feest-mix

Bereiden:

1. De meringuerol 6 uur van te voren laten ontdooien in de koelkast.
2. Slagroom kloppen (met klopvast!!!!)
3. Koffie op gebruikelijke wijze klaarmaken
4. Eventueel warme (volle) melk erbij
5. Glaasjes met karamel-siroop en slagroom klaarzetten
6. Op een gebaksbordje uitserveren met daarop een hartje met goud-spray en op de slagroom wat gouden feest-mix.

Planning:

Stap 1 minimaal 4 uur van te voren. Stap 2 voor het eten klaarmaken. Stappen 3 t/m 4 na het hoofdgerecht.

Materiaal:

3 kleine glazen/kannetjes

Servies en bestek:

Servies: Gebaksbordje. Bestek: gebaksvorkje en koffielepel.

Tweede Kerstdag



*Vooraf 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	(wild-)paté *
6 pl	ontbijtspek

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 of amuselepels klaar. Daarop een blaadje krulsla. Verdeel de gekaramelliseerde sjalotjes over de lepels en leg er de verborgen paté op.

Serveertip:

Garneer de bordjes met wat 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 koekenpan

Servies en bestek:

Servies: amuselepels en een gebaksbordje.

Bestek: gebaksvolkje.

Soep

Deense bospaddenstoelensoep

Ingrediënten:



3 porties	kruidenboter
1 pak	busbroodjes
1 pakje	Deense rundvleessoep
1¼ liter	water
1 pot	rundvleesbouillon
1 bakje	pannenstoelenmix
	bieslook
	geroosterde bospaddenstoelen

Bereiden:

1. Maak de paddenstoelen schoon. Snij ze in 'hapklare' schijven en fruit even aan. Rooster een deel knapperig.
2. Strooi de inhoud van het pakje in 1¼ (!!) liter water en voeg de bouillon toe. Laat dit, al roerende met een garde, aan de kook komen.
3. Voeg de gefruite bospaddenstoelen toe.
4. Deksel op de pan en laat, onder af en toe roeren, nog 10 minuten zachtjes doorkoken.
5. Bak de busbroodjes net voor het uitserveren af.
6. Schep soep op de borden en garneer met wat verse bieslook en wat geroosterde paddenstoelreepjes.

Serveertip:

Serveer naast de soep op een bordje een plakje kruidenboter.
Afzonderlijk de busbroodjes in een broodmandje.

Planning:

Stappen 1 t/m 4 kunnen van te voren klaargemaakt en klaargezet worden. Eventueel de soep opnieuw op temperatuur brengen. De stap 5 kan rond het uitserveren van de amuses gedaan worden. De stap 6 net voor het opdienen.

Bij het voorgerecht en het hoofdgerecht worden ook geroosterde bospaddenstoelen gebruikt.

Materiaal:

oven (brood en paddenstoelen)

Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep en gebaksbordjes als broodbordje.

Bestek: Grote lepel en een botermesje bij het brood.

Voorgerecht

Sterbakje met hertenragout



Ingrediënten:

3	bladerdeeg bakjes in stervorm
1 plakje	bladerdeeg
1 tl	sesamzaad
1	losgeklopt ei
1 blikje	hertenragout
3 tl	cranberry compote (bordgarnering)
	geroosterde paddenstoeltjes
¼ zakje	krulsla

Bereiden:

1. Steek sterren uit een plakje bladerdeeg. Bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met sesamzaadjes.
2. De bladerdeegbakjes verwarmen (15 minuten in oven op 165°C). De tot sterren uitgestoken bladerdeeg meebakken.
3. Ondertussen ragout op temperatuur laten komen.
4. Vul de bakjes met ragout. Resterend ragout ernaast met ster erop.
5. Op bordje een beetje sla en cranberry compote.

Planning:

Stap 1 kan vooraf. De rest starten bij het opdienen van de soep.

Materiaal:

Oven

Servies en bestek:

Servies: ontbijtbordje

Bestek: mes en vork (voorgerecht)

Hoofdgerecht

Hertenrollade met rode wijnsaus



Ingrediënten:

750 gr	hertenrollade
1 pakje	geklaarde boter
2 zakje	delicieux rode wijnsaus

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:

Opwarmen in steelpan (niet laten koken!!).

Planning:

Rollade:	Alle stappen voorafgaand aan het uitserveren (totaal ca. 2½ uur).
Saus:	Voor het opdienen van het hoofdgerecht (samen met de bijgerechten).

Materiaal:

Rollade:	Vleespan en oven.
Saus:	Steelpan

Rustieke frieten

**Ingrediënten:**

1 zak LambWeston rustieke frieten

Bereiden:

In de airfryer 180°C (voorverwarmd) ca. 10 min per halve zak 375gr.

In 2 of 3 porties klaarmaken. Neem halverwege het mandje met Rustic Fries even uit de airfryer en schud ze goed.

Bij de frieten (truffel-)mayonaise serveren

Hertenragout

**Ingrediënten:**

restant hertenragout

Bereiden:

Zie voorgerecht. Restant mee op tafel voor bij de rollade.

Spruiten

**Ingrediënten:**

2 zak spruiten 500 gr.

150 gram pitloze rode druiven

50 gram geroosterde walnoten

Bereiden:

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

Stoofpeertjes

**Ingrediënten:**

2 potten stoofpeertjes (blank/rood).

Bereiden:

1. Koud serveren

Geroosterde bospaddenstoelen

**Ingrediënten:**

100 gram kastanjechampignons

100 gram oesterzwammen

50 gram shiitakes

Bereiden:

1. Snij de paddenstoelen in plakjes en reepjes
2. Rooster ze (licht) in de oven

Materiaal:

Airfryer (friet), Oven (asperges), Magnetron (spruiten)

Planning:

Van te voren walnoten roosteren en grof hakken. Spruiten schonen en klaarzetten. 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 en restant op zwart sushibord (met vorm/steakmes).
Friet:	Zwarte ovenschaal (S) en opscheplepel Truffelmayonaise in amusebakjes
Hertenragout:	Klein grijs ovenschaaltje en sauslepel
Spruiten:	Zwarte ovenschaal (M) en opscheplepel
Gestooft appel:	Zwarte ovenschaal (S) en opscheplepel
Bospaddenstoelen:	Zwarte ovenschaal (S) en opscheplepel
Saus:	Kannetje en schaal met sauslepel

Het resultaat

Nagerecht

Ijssoezen met stoofpeer



Ingrediënten:

4	soesjes
1 bak	kaneelijs
1 bak	pecan/karamel roomijs
1 potten	stoofpeer (zie hoofdgerecht)
1 bus	slagroom
	glitterspray
	glittermix

Bereiden:

1. Knip de soezen volledig open.
2. Snij voor de topping een paar peren in lange schijven.
3. Vul de beide helften met een laagje ijs.
4. Leg de beide helften op elkaar en top af met schijven stoofpeer.
5. Naast de soes nog twee kwarten stoofpeer en een toefje slagroom.
6. Gebruik glitterpray en -mix voor de garnering.

Planning:

De soezen kunnen ruim van te voren worden gemaakt. Het samenstellen van het dessert nadat het hoofdgerecht klaar is en er is opgeruimd.

Servies en bestek

Servies: ontbijtbordje.

Bestek: gebaksvorkje en koffielepel

NB: Eventueel gebruikt champagnekleurig bestek met de hand afwassen!!!!

INKOOP

Algemeen	19-12-2022	09:00:00	Boodschappen algemeen	✓
Algemeen	22-12-2022	09:00:00	Boodschappen vers	✓
Algemeen	23-12-2022	09:00:00	Boodschappen uitwijk/reserve	✓
Algemeen	24-12-2022	09:00:00	Uitwijk laatste boodschappen	✓

VOORBEREIDING

Algemeen	24-12-2022	14:00:00	roomboter uit de koelkast	✓
Algemeen	24-12-2022	14:30:00	kruidenboter maken	✓
Algemeen	24-12-2022	15:00:00	witte wijn in koelkast	✓
Algemeen	24-12-2022	15:00:00	citroenmayonaise maken	✓
Algemeen	24-12-2022	15:30:00	walnoten roosteren	✓
Algemeen	24-12-2022	15:30:00	spruitflesje crème fraîche vullen	✓
Wild	24-12-2022	15:45:00	soezen bakken	✓
Graatjes	24-12-2022	15:45:00	gevulde eitjes voor zaterdag	✓
Algemeen	24-12-2022	16:15:00	kookplaat, magnetron, oven en aanrecht poetsen	✓
Vis	24-12-2022	21:00:00	zalmfilet uit de vriezer	✓

1e KERSTDAG

Vis	25-12-2022	09:15:00	stap 1 t/m 4 van het hoofdgerecht	✓
Vis	25-12-2022	09:45:00	aspergebroccoli klaarzetten in stoomzakken	✓
Vis	25-12-2022	10:00:00	paprika en sjalot snijden voor spinazie	✓
Vis	25-12-2022	13:30:00	merinquerol uit vriezer	✓
Vis	25-12-2022	15:00:00	stap 1 en 2 amuse	✓
Vis	25-12-2022	15:15:00	2*3 schaalpjes citroenmayonaise vullen	✓
Vis	25-12-2022	16:30:00	tafel dekken	✓
Vis	25-12-2022	17:05:00	lente-uisoep klaarmaken	✓
Vis	25-12-2022	17:10:00	oven voorverwarmen 220°C	✓
Vis	25-12-2022	17:10:00	gerookte zalm op snippers snijden	✓
Vis	25-12-2022	17:15:00	stap 3 t/m 5 amuse	✓
Vis	25-12-2022	17:20:00	bus- en hamburgerbroodjes afbakken (4 minuten)	✓
Vis	25-12-2022	17:45:00	soepborden opmaken en opdienen	✓
Vis	25-12-2022	17:50:00	garnalenkroketjes afbakken (17 minuten)	✓
Vis	25-12-2022	18:00:00	oven temperen naar 200°C	✓
Vis	25-12-2022	18:00:00	zalm en croûte ovenklaar maken (stap 5 van het hoofdgerecht)	✓
Vis	25-12-2022	18:05:00	zalm en croute 30 minuten in de oven	✓
Vis	25-12-2022	18:10:00	voorgerechtjes samenstellen en opdienen	✓
Vis	25-12-2022	18:20:00	tomaatjes in de oven bij de zalm	✓
Vis	25-12-2022	18:25:00	airfryer voorverwarmen op 180°C en ziggy fries mengen	✓
Vis	25-12-2022	18:25:00	paprika en sjalot met spinazie roerbakken	✓
Vis	25-12-2022	18:30:00	eerste batch ziggy fries afbakken (10 minuten)	✓
Vis	25-12-2022	18:30:00	eerste batch aspergebroccoli in magnetron (4 minuten 650W)	✓
Vis	25-12-2022	18:40:00	borden opmaken en serveren hoofdgerecht	✓
Vis	25-12-2022	19:35:00	nagerecht stap 2 t/m 6	✓

Thema

Datum

Tijd

Activiteit

Stavaza

2e KERSTDAG

Wild	26-12-2022	15:00:00	stappen 1 t/m 3 van amuze	✓
Wild	26-12-2022	15:30:00	spruiten schonen en klaarzetten	✓
Wild	26-12-2022	15:45:00	druiven en walnoten voor spruiten klaarzetten	✓
Wild	26-12-2022	15:45:00	hertenrollade uit de koelkast halen	✓
Wild	26-12-2022	16:00:00	bospaddenstoelen in reepjes en schijfjes snijden	✓
Wild	26-12-2022	16:10:00	bospaddestoelen roosteren in oven (220°C)	✓
Wild	26-12-2022	16:10:00	bospaddenstoelen aanfruiten voor in soep	✓
Wild	26-12-2022	16:30:00	tafel dekken	✓
Wild	26-12-2022	16:45:00	oven temperen naar 180 °C	✓
Wild	26-12-2022	16:45:00	hertenrollade aanbraden (stap 2 en begin stap 4)	✓
Wild	26-12-2022	16:50:00	sputflesjes balsamico vullen	✓
Wild	26-12-2022	17:15:00	stappen 4 en 5 amuze	✓
Wild	26-12-2022	17:15:00	soep klaarmaken	✓
Wild	26-12-2022	17:20:00	broodjes afbakken (4 minuten)	✓
Wild	26-12-2022	17:30:00	amuzes opdienen	✓
Wild	26-12-2022	17:30:00	hertenrollade in de oven (45 minuten)	✓
Wild	26-12-2022	17:40:00	soepborden opmaken en opdienen	✓
Wild	26-12-2022	18:00:00	stappen 2 t/m 5 van het voorgerecht	✓
Wild	26-12-2022	18:15:00	voorgerechtjes samenstellen en opdienen	✓
Wild	26-12-2022	18:15:00	airfryer voorverwarmen op 180°C	✓
Wild	26-12-2022	18:20:00	hertenrollade 15 minuten laten rusten	✓
Wild	26-12-2022	18:25:00	stoofpeertjes opwarmen (eventueel koud)	✓
Wild	26-12-2022	18:30:00	rustieke frieten afbakken in airfryer (10 minuten)	✓
Wild	26-12-2022	18:30:00	spruiten stomen in magnetron (10 min. 650W)	✓
Wild	26-12-2022	18:35:00	hertenrollade aansnijden	✓
Wild	26-12-2022	19:35:00	soezen samenstellen	✓
Wild	26-12-2022	19:45:00	nagerecht uitserveren	✓