Brut 172 X KERSTBOX 2025

AMUSE & BROOD
Focaccia olijven en rozemarijn met fris pittige
tomaten aioli dip

Brioche met pastei van eendenbout en ganzenlever
chutney van vijgjes en dadels

VOORGERECHT
Salade van Noordzee krab, parelgort en tonijn met gepofte zoete pepers
compote van pittige pompoen, pijnboompit
vinaigrette van mandarijn ,aji amarillo en rettich

TUSSENGERECHT
Licht gebonden bouillon van ossenstaart met wintertruffel,
knolselderij, en ravioli's van kreeft

HOOFDGERECHT
Traag gegaarde fazantenhen, zuurkool met buikspek en bloedworst,
aardappel gratin, en de dijtjes in licht romige champagne saus

DESSERT
Kerst smaken van chocola ,karmozijn peertjes,in
fris zure jus exotique onder praline van hazelnoot
En chocolade tuille

FRIANDISE
Sharing Dubai reep

AMUSE & BROOD:
Focaccia olijven en rozemarijn met fris pittige
Sticker: Focaccia
Allergie: Gluten

Tomaten aioli
Sticker kleine: Tomaten aioli dip
Allergie: -

Brioche:
Sticker: Brioche
Allergie: Gluten & lactose

Pastei van eendenbout en ganzenlever
Sticker: Eend & gans
Allergie: Orgaan

Chutney van vijgjes en dadels
Sticker: Chutney
Allergie: Steenvrucht

.....

VOORGERECHT:
Salade van Noordzee krab, parelgort en tonijn met gepofte zoete pepers
Sticker: Noordzee krab, parelgort, tonijn
Allergie: Schaaldier

Compote pittige pompoen
Sticker: Pompoen
Allergie: -

Vinaigrette van mandarijn ,aji amarillo en rettich
Sticker klein: Vinaigrette
Allergie: -

Pompoenpit crunch:
Sticker klein: Pompoenpit crunch
Allergie: Pitten

.....

TUSSENGERECHT:
Licht gebonden bouillon van ossenstaart met wintertruffel
Sticker: Ossenstaart bouillon
Allergie: -

Knolselderij, en ravioli's van kreeft
Sticker: Knolselderij & Ravioli
Allergie: Schaaldieren, lactose & gluten

HOOFDGERECHT:
Fazant
Sticker: Fazantenhen
Allergie: Gevogelte

Zuurkool & Bloedworst
Sticker: Zuurkool & bloedworst
Allergie: Varken

Aardappel gratin
Sticker: Aardappel gratin
Allergie: Lactose

Licht romige champagne saus met de dijtjes
Sticker: Champagne saus voor fazantenhen
Allergie: Gevogelte & lactose

Aardappel puree
Sticker: Aardappel puree
Allergie: Lactose

Appel compote
Sticker: Appel compote
Allergie: -

.....

DESSERT
Chocolade brownie
Sticker: Brownie
Allergie: lactose & gluten

Mascarpone
Sticker (klein): Mascarpone
Allergie: Lactose

Karmozijn peertjes
Sticker: Stoofpeertjes
Allergie: -

Fris zure jus exotique
Sticker (klein): Gel exotique
Allergie: -

Praline van hazelnoot
Sticker: Hazelnoot
Allergie: Noten

Chocolade tuille
Sticker: Tuille
Allergie: Gluten, lactose & noten

STAPPENPLAN & BEREIDINGSWIJZE

TIPS VAN DE CHEF:
- Haal de complete box een half uur voordat u gaat beginnen uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen. De koker in de box (dessert) laat je nog in de koelkast.
- Zet de oven alvast op 160 graden.
- Verwarm de borden en kommen voor de soep en hoofdgerechten.

.....

AMUSE & BROOD

Focaccia olijven en rozemarijn met fris pittige tomaten aioli dip

Brioche met pastei van eendenbout en ganzenlever chutney van vijgjes en dadels

Benodigdheden:
- Oven (voorverwarmd op 160 graden)
- Kartelmes

Stappenplan:
1. Zet de brioche en focaccia in de oven voor 2 - 3 minuten
2. Serveer de tomaten aioli in een apart schaaltje zodat iedereen zelf kan dippen
3. Haal vervolgens de focaccia en brioche uit de oven en serveer het in broodmandjes
4. Serveer de pastei van eendenbout en ganzenlever met de chutney van vijgjes en dadels op een feestelijke schaal, en zet deze midden op tafel om met elkaar te delen.

.....

VOORGERECHT

Salade van Noordzee krab, parelgort en tonijn met gepofte zoete pepers
compote van pittige pompoen, pijnboompit
vinaigrette van mandarijn ,aji amarillo en rettich

Benodigdheden:
- 2 voorgerecht borden
- Steekring
- Tonic stamper
- Lepel

Stappenplan:
1. Plaats de steekring in met midden van het bord
2. Verdeel de parelgort salade over 2 borden in de ring
3. Druk voorzichtig met een tonic stamper of de achter van een lepel zodat het een mooie stevige basis vormt
4. Verwijder daarna voorzichtig de steekring
5. Verdeel de krabsalade vervolgens bovenop de parelgort salade
6. Verdeel vervolgens de compote van pompoen over de twee borden
7. Strooi de pompoenpit crunch over de twee gerechten
8. Sprenkel tot slot de vinaigrette van aji amarillo speels over de gerechten
9. Controleer of alles mooi in balans ligt

Serveertip:
- Geef een extra touch met een draai peper uit de pepermolen
- Mocht je thuis nog kruiden hebben zoals dille en bieslook kan dat mooi bij het gerecht.

TUSSENGERECHT

Licht gebonden bouillon van ossenstaart met wintertruffel,
knolselderij, en ravioli’s van kreeft

Benodigdheden:
- Kleine pan voor de bouillon
- Pan met kokend water voor ravioli
- Voorverwarmde soepkommen of diepe borden
- Schuimspaan of tang
- Lepel

Stappenplan:
1. Zorg dat je twee pannen klaar hebt: één met water om de ravioli te koken, en één om de bouillon te verwarmen
2. Open de vacuümzak met bouillon en giet het vervolgens in een pannetje. Verwarm rustig op laag vuur, niet laten koken
3. Terwijl de bouillon warmt, breng een tweede pan met water aan de kook
4. Voeg een snufje zout en een eetlepel olie toe
5. Kook de ravioli’s 1 minuut in kokend water
6. Verdeel de knolselderij over de soepkommen of diepe borden.
7. Plaats de ravioli voorzichtig op de knolselderij
8. Giet vervolgens de hete ossenstaart bouillon rondom de ravioli

Serveertip:
- Garneer eventueel met een klein druppeltje truffelolie of wat verse kruiden (bieslook, peterselie)

HOOFDGERECHT

Traag gegaarde fazantenhen, zuurkool met buikspek en bloedworst, aardappel gratin, en de dijtjes in licht romige champagne saus

Benodigdheden:

- Oven (voorverwarmd op 160 graden)
- Koekenpan (voor de fazantenhen)
- Kleine steelpan (voor de licht romige champagne saus)
- Tang of spatel
- Borden om op te maken

Stappenplan:

1. Plaats het bakje met zuurkool én het bakje met aardappel gratin in de voorverwarmde oven
2. Laat beide bakjes 15 - 20 minuten verwarmen met de folie er nog op
3. Verhit een koekenpan op medium vuur
4. Leg de fazantenfilets met de huidkant naar beneden in de pan met een klontje boter of olijfolie en het takje tijm uit het zakje
5. Bak 2 à 3 minuten op de huidkant tot deze mooi goudbruin en krokant is
6. Draai de filet om en bak het nog 30 seconden aan de andere kant
7. Laat de fazant daarna kort rusten
8. Verwarm de saus fin champagne in een klein pannetje op laag vuur, blijf regelmatig roeren, laat de saus niet koken.
9. Schep een mooi portie zuurkool in het midden van het bord
10. Leg de fazantenfilet mooi op het bord met de zuidkant zichtbaar
11. Plaats de bloedworst ernaast of half bovenop de zuurkool
12. Voeg de aardappel gratin toe aan de zijkant van het bord
13. Lepel tot slot de licht romige champagne over de fazant

DESSERT

Kerst smaken van chocola ,karmozijn peertjes,in
fris zure jus exotique onder praline van hazelnoot en chocolade tuille

Benodigdheden:
- Bord
- Schaar (om de spuitzakken open te knippen)
- Lepel of spatel

Stappenplan:
1. Open voorzichtig de koker en haal alle onderdelen eruit:

- Chocolade brownie
- Stoofpeertjes
- Spuitzak met mascarpone crème
- Spuitzakje met frisse exotique
- Praline van hazelnoot
- Chocolade tuille

2. Plaats de brownie in het midden van het bord als stevige basis voor het dessert
3. Leg drie stoofpeertjes per persoon mooi bovenop de brownie (zorg dat ze een beetje hoogte geven aan het dessert)
4. Knip het puntje van het spuitzakje met mascarpone crème af
5. Spuit een mooie toef op de stoofpeertjes
6. Knip het spuitzakje met frisse exotique open
7. Spuit een paar kleine toefjes rondom de brownie en stoofpeertjes voor frisheid en kleur
8. Bestrooi je dessert met de hazelnootjes voor een krokante bite
9. Plaats als finishing touch de tuille elegant je dessert

Serveertip:
- Voor een extra feestelijkheid kun je het dessert afmaken met een beetje poedersuiker of een blaadje munt