

KERST INSTRUCTIES 2024

Zalm gemarineerd met mierikswortel • mierikswortelcrème • salade van knolselderij en dille • brioche • bleekselderij

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Plaats de brioche voor 1 minuut in de voorverwarmde oven. Knip een punt van de spuitzak met mierikswortelcrème en spuit in het midden van het bord een dunne lijn met de crème. Vervolgens spuit je vier dotten met mierikswortelcrème van klein naar groot iets van het midden af. Plaats nu de brioche op de dunne lijn met crème. Verdeel de salade van knolselderij en dille strak op de brioche. Leg de gemarineerde zalm bovenop de salade van knolselderij en verdeel als laatste de bleekselderij bovenop de zalm.

Pastrami van wildzwijn • mierikswortelcrème • salade van knolselderij en dille • brioche • bleekselderij

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Plaats de brioche voor 1 minuut in de voorverwarmde oven. Knip een punt van de spuitzak met mierikswortelcrème en spuit in het midden van het bord een dunne lijn met de crème. Vervolgens spuit je vier dotten met mierikswortelcrème van klein naar groot iets van het midden af. Plaats nu de brioche op de dunne lijn met crème. Verdeel de salade van knolselderij en dille strak op de brioche. Leg de pastrami van wild zwijn bovenop de salade van knolselderij en verdeel als laatste de bleekselderij bovenop de pastrami.

Gebakken knolselderij • mierikswortelcrème • salade van knolselderij en dille • brioche • bleekselderij

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Plaats de brioche voor 1 minuut in de voorverwarmde oven. Knip een punt van de spuitzak met mierikswortelcrème en spuit in het midden van het bord een dunne lijn met de crème. Vervolgens spuit je vier dotten met mierikswortelcrème van klein naar groot iets van het midden af. Plaats nu de brioche op de dunne lijn met crème. Verdeel de salade van knolselderij en dille strak op de brioche. Leg de gebakken knolselderij bovenop de salade van knolselderij en verdeel als laatste de bleekselderij bovenop de knolselderij.

Bisque langoustines

De bisque langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de bisque kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in het champagneglas. Met een staafmixer schuim je de bisque voorzichtig op in de maatbeker. Zo breng je lucht in de bisque zodat je een mooie crèmelaag krijgt in het glas.

Duivenbouillon • truffelroom

De duivenbouillon langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de bouillon kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in het champagneglas. Je vult het champagneglas tot 2 centimeter onder de rand met de duivenbouillon. Leg de truffelroom voorzichtig op de bouillon zodat het zich niet direct mengt en een mooie laag room ontstaat waar je de bouillon doorheen kunt drinken.

Pompoensoep • gember

De pompoensoep langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de soep kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in een champagneglas.

Heilbot • cassoulet van groenten • geroosterde pastinaak • crème van truffel • saus van pastinaak en truffel

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Haal de heilbot uit de koelkast zodat deze tijd heeft om op kamertemperatuur te komen. Zet vervolgens een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Doe alvast een beetje peper en zout op de heilbot. Pak een koekenpan en doe daar een beetje olie in en bak dan de heilbot kort aan beide zijdes zodat deze mooi goudbruin zijn. Plaats de geroosterde pastinaak samen met de heilbot gedurende vijf minuten in de voorverwarmde oven. Nu kunnen de zakjes met cassoulet van groenten en saus van pastinaak en truffel in de pan met heet water gedurende vijf minuten.

In het midden van het bord komt de cassoulet van groenten, daarbovenop plaatst u de gebakken heilbot. Knip een punt van de spuitzak met crème van truffel en spuit rondom de cassoulet drie mooie dotten. De pastinaak komt vervolgens speels tegen de crème aan te liggen zodat ze een beetje omhoog komen te staan. Dresseer het gerecht vervolgens met de saus van pastinaak en truffel.

Hertenbiefstuk • cassoulet van groenten • pastinaak • crème van truffel • wildjus

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Haal de hertenbiefstuk intussen uit de koelkast zodat deze tijd heeft om op kamertemperatuur te komen. Zet vervolgens een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

De hertenbiefstuk heb je inmiddels op temperatuur gebracht en dan bak je hem in wat olie met eventueel wat boter even op hoog vuur aan beide kanten mooi bruin. Vervolgens leg je de hertenbiefstuk op een plateau en doe je er aan beide kanten wat peper en zout op. De pastinaak leg je op het plateau bij de hertenbiefstuk en die schuif je dan in de voorverwarmde oven. Je haalt het na vijf minuten weer uit de oven en laat het vlees rusten gedurende 5-6 minuten. Dek het vlees wel af met aluminiumfolie (met de glimmende zijde naar buiten) om het langzaam door te laten garen. Hier wordt het vlees heerlijk mals van!!

In de tussentijd ga je alle garnituren verwarmen. Leg de gevacumeerde zakken met cassoulet van groenten en wildjus gedurende vijf minuten in de pan met heet water. Zorg er wel voor dat het niet kookt, want alle garnituren zijn al gaar!

Na de 5-6 minuten rusttijd, de hertenbiefstuk en de geroosterde pastinaak nog even terug in de oven stoppen gedurende twee minuten.

In het midden van het bord komt de cassoulet van groente, daarbovenop plaatst u de gebakken hertenbiefstuk. Knip een punt van de spuitzak met crème van truffel en spuit rondom de cassoulet drie mooie dotten. De pastinaak komt vervolgens speels tegen de crème aan te liggen zodat ze een beetje omhoog komen te staan. Dresseer het gerecht vervolgens met de wildjus.

Geroosterde pastinaak • cassoulet van groenten • zuurkool • crème van truffel • saus van pastinaak en truffel

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Zet vervolgens een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C).

Plaats de geroosterde pastinaken gedurende 5 minuten in de voorverwarmde oven. Doe de gevacumeerde zakken met cassoulet van groenten, de zuurkool en saus van pastinaak en truffel in de pan heet water gedurende vijf minuten.

In het midden van het bord komt de cassoulet van groenten, daarbovenop plaatst u de geroosterde pastinaken speels over elkaar heen. Knip een punt van de spuitzak met crème van truffel en spuit rondom de cassoulet en pastinaken vijf mooie dotten. Plaats de zuurkool tussen de pastinaken op drie plekken. Dresseer het gerecht vervolgens met de saus van pastinaak en truffel.

Kerstdessert • crème van bloedsinaasappel • amandelen

Leg het kerstdessert in het midden van het bord. Knip een punt van de spuitzak met bloedsinaasappel crème en spuit vijf dotjes op het dessert. Plaats de drie amandelen als laatste op het dessert.

	 EI	 GLUTEN	 LUPINE	 MELK	 SESAMZAAD	 NOTEN	 ZWAVELDIOXIDE	 SELDERIJ	 PINDA'S	 MOSTERD	 VIS	 WEEKDIEREN	 SOJA	 SCHAALDIEREN
ALLERGENEN →	EI	GLUTEN	LUPINE	MELK	SESAMZAAD	NOTEN	ZWAVELDIOXIDE	SELDERIJ	PINDA'S	MOSTERD	VIS	WEEKDIEREN	SOJA	SCHAALDIEREN
Gemarineerde zalm	X	X		X				X		X	X			
Wildzwijnspaarm	X	X		X				X		X				
Gebakken knolselderij	X	X		X				X		X				
Heilbot	X			X				X			X			
Hertenbiefstuk	X							X		X				
Geroosterde pastinaak	X			X				X						
Kerstdessert	X	X		X		X								
Pompoensoep				X										
Bisque				X				X		X	X			X
Duivenbouillon				X				X		X				