

Vroeg kerstmenu voor thuis

VIS, VLEES, VEGA

Brood met kruidendip

20 minuten voor serveren uit de koeling halen

dit gerecht wordt warm geserveerd, heeft opwarming

bij voorkeur op broodplankje serveren

oven voorverwarmen op 180 graden

tip: maak brood even vochtig voordat het in de oven gaat

brood 10 minuten voordat u aan tafel gaat, 6 minuten in de oven zetten

als brood klaar is, op een plank serveren

Sint jacobschelp met avococrème en gepofte kiwi

20 minuten voor serveren uit de koeling halen

dit gerecht wordt warm geserveerd, heeft opwarming

bij voorkeur een plat of halfdiep bordje gebruiken

leg de avococrème op het bord en steek hier de dille in

strooi de gepofte kiwi erlangs

bak vervolgens de coquille zachtjes 1 minuut aan beide kanten bruin

tip: bak de coquille niet te hard en te lang dan wordt hij droog

leg de warme coquille als laatste op bord

gerecht is gereed om te serveren

Pastinaakflan met spinaziesalade, granaatappel, kingbolet en kaaskrokantje

20 minuten voor serveren uit de koeling halen

dit gerecht wordt warm geserveerd, heeft opwarming

bij voorkeur een plat of halfdiep bordje gebruiken

oven voorverwarmen op 175 graden

spinazie, granaatappel en kaaskrokantje uit het bakje halen

bakje met flan en kingbolet 10 minuten in de oven plaatsen

spinazie en granaatappel aan bovenzijde van het bord leggen

flan en bolet naast de salade op het bord plaatsen en afwerken met het kaaskoekje

gerecht is gereed om te serveren

vroeg

Steak tartaar van MRIJ rund met geroosterde hazelnoten en witte truffelcrème

20 minuten voor serveren uit de koeling halen

dit gerecht wordt koud geserveerd, behoeft geen opwarming

bij voorkeur plat of halfdiep bordje gebruiken

leg als eerste de steak tartaar in het midden van het bord

strooi de geroosterde hazelnoten over de steak

maak drie dopjes met de truffelcrème eromheen

tip: werk in oneven aantallen, het gerecht krijgt hierdoor een rijke uitstraling

gerecht is gereed om te serveren

Dubbelgetrokken wildbouillon met gestoofd wild en pastinaak

20 minuten voor serveren in een pan doen

dit gerecht wordt warm geserveerd, behoeft opwarming

bij voorkeur kom of diep bord gebruiken

garnituur uit bouillon scheppen en in een (bij voorkeur warm) bord leggen

pannetje met inhoud op laag vuur zetten

let op hoeft alleen warm te worden, niet doorkoken dan wordt de soep te zout!

tip: dit is een lekker gerecht om brood met boter bij te serveren

Tarbotfilet met Hollandse garnalensaus en limoenrisotto

20 minuten voor serveren uit de koeling halen

dit gerecht wordt warm geserveerd, behoeft opwarming

bij voorkeur een voorverwarmd plat of halfdiep bordje gebruiken

oven voorverwarmen op 175 graden

zet een pan water op en breng dit aan de kook

de groenten in aluminium bakje laten zitten en 12 minuten in de oven zetten

tegelijk met de producten in de oven,

het dichte zakje met de tarbotfilet en risotto in water leggen en pan zacht zetten

garnalensaus in een pannetje doen en op zacht vuur alleen opwarmen niet koken!!

na 15 minuten producten in het midden van het (warme) bord leggen

het zakje met de vis open knippen en zonder vocht op de groenten leggen

als laatste de saus naast de vis draperen

gerecht is gereed om te serveren

vroeg

Geroosterde meiknol met zoete aardappelcrème en sinaasappel-essenciosaus

20 minuten voor serveren uit de koeling halen
dit gerecht wordt warm geserveerd, heeft opwarming
bij voorkeur plat of halfdiep bord gebruiken
oven voorverwarmen op 175 graden
zet een pan met water op en breng dit aan de kook
het bakje met meiknol 12 minuten in de voorverwarmde oven zetten
tegelijk met de meiknol in de oven,
het dichte zakje met zoete aardappelcrème in water leggen en pan zacht zetten
saus in een pannetje doen en op zacht vuur alleen opwarmen, niet koken!!
zoete aardappelcrème uit het zakje halen en midden op het bord leggen
meiknol op de aardappelcrème zetten en als laatste de saus over de meiknol draperen
gerecht is gereed om te serveren

Hertfilet met pompoencake, champagnesaus en veenbessensaus

20 minuten voor serveren uit de koeling halen
dit gerecht wordt warm geserveerd, heeft opwarming
bij voorkeur een voorverwarmd plat of halfdiep bord gebruiken
oven voorverwarmen op 175 graden
zet een pan met water op en breng dit aan de kook
het bakje met pompoencake 5 minuten in de voorverwarmde oven zetten
tegelijk met het bakje in de oven,
het dichte zakje met sauskool in water leggen en pan zacht zetten
hertfilet in pan 4 minuutjes aan beide kanten bruinbakken
alles uit het bakje op (warm) bord leggen
saus in een pannetje doen en op zacht vuur alleen opwarmen niet koken!!
sauskool uit het zakje halen en naast het hert leggen
als laatste de saus over het hert draperen
gerecht is gereed om te serveren

Tarte tatin met vijgen, roodlof, portobello en tomatencrumble

20 minuten voor serveren uit de koeling halen
dit gerecht wordt warm geserveerd, heeft opwarming
bij voorkeur een plat bord gebruiken
oven voorverwarmen op 175 graden
tarte tatin 10 minuten in voorverwarmde oven zetten
als de tarte tatin warm is in vieren snijden en verdelen op twee borden
als laatste de crumble over de tatin strooien
gerecht is gereed om te serveren

Chocoladekerstdessert met crumble en hopjes crème fraîche

20 minuten voor serveren uit de koeling halen
dit gerecht wordt koud geserveerd, heeft geen opwarming
bij voorkeur een plat bord gebruiken
de hopjes crème fraîche in dotjes op bord leggen
de drie smaken bollen half in de crème fraîche zetten
crumble er speels overheen strooien
gerecht is gereed om te serveren

Glühwein kerstdessert met vlierbessengelei en sinaasappel-karamelsaus

20 minuten voor serveren uit de koeling halen
dit gerecht wordt koud geserveerd, heeft geen opwarming
bij voorkeur een plat bord gebruiken
de bavarois in het midden van het bord zetten
het hoorntje in de bavarois steken en vullen met vlierbessengelei
de saus om de bavarois gieten
gerecht is gereed om te serveren