

Vroeg kerstmenu voor thuis

VEGETARISCH

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

Tartaar van rode biet met geroosterde hazelnoten en witte truffelcrème

20 minuten voor serveren uit de koeling halen
dit gerecht wordt koud geserveerd, heeft geen opwarming
bij voorkeur een plat of halfdiep bordje gebruiken
leg als eerste de biettartaar in het midden van het bord
strooi de geroosterde hazelnoten over de tartaar
maak drie dopjes met de truffelcrème eromheen
werk in oneven aantallen geeft hierdoor een rijkelijkere uitstraling
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 de bovenzijde van het bord leggen
flan en bolet naast de salade op bord plaatsen en afwerken met het kaaskoekje
gerecht is gereed om te serveren

vroeg

Terrine van cherrytomaat met gegrilde courgette en walnotenolie

20 minuten voor serveren uit de koeling halen

dit gerecht wordt koud geserveerd, behoeft geen opwarming

bij voorkeur plat bordje gebruiken

leg de terrine in het midden van het bord

leg de stukjes courgette eromheen

als laatste de olie er overheen sprenkelen

gerecht is gereed om te serveren

Kruidige pompensoep met feta

20 minuten voor serveren in een pan doen

dit gerecht wordt warm geserveerd, behoeft opwarming

bij voorkeur een voorverwarmde kom of diep bord gebruiken

garnituur in het (warme) bord leggen

pannetje met soep op laag vuur opzetten

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

Limoenrisotto met steak van watermeloen en winterpostelein

20 minuten voor serveren uit de koeling halen

dit gerecht wordt warm geserveerd, behoeft opwarming

bij voorkeur halfdiep bord gebruiken

oven voorverwarmen op 175 graden

zet pan water op en breng dit aan de kook

de dichte zakjes met watermeloen en risotto 4 minuten in water leggen en pan zacht zetten

postelein 1 minuutje in hete pan bakken

postelein op bord leggen

risotto uit het zakje halen en naast de postelein leggen

watermeloen op de risotto en postelein leggen

gerecht is gereed om te serveren

Geroosterde meiknol met zoete aardappelcrème en sinaasappel-espressosaus

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

Bietengort met stoofpeer, burrata en vijfkruidensaus

20 minuten voor serveren uit de koeling halen
dit gerecht wordt warm geserveerd, heeft opwarming
bij voorkeur halfdiep bord gebruiken
oven voorverwarmen op 175 graden
zet pan water op en breng dit aan de kook
Het dichte zakje met bietengort 5 minuten in water leggen en pan zacht zetten
Stoofpeer in bakje zonder deksel 5 minuten in oven zetten
saus in een pannetje doen en op zacht vuur alleen opwarmen niet koken!!
bietengort uit het zakje halen en in het midden van het bord leggen
stoofpeer naast de gort zetten en saus over de peer gieten
de burrata uit het zakje halen en zonder vocht op de gort zetten
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