

Deze beschrijving voor alle gerechten is er om het jullie zo gemakkelijk mogelijk te maken. Neem even rustig de tijd om de instructies door te nemen van de door jou gekozen gerechten en pak dan al je benodigdheden vast en leg het klaar.

EXTRA TIPS VAN ONZE CHEFS 😊!



- *Haal altijd alle ingrediënten op tijd uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur kunnen komen.*
- *Om de borden voor het hoofdgerecht te verwarmen kun je gewoon de magnetron gebruiken. Voor vier borden de magnetron twee minuten op volle sterkte aanzetten is voldoende. In de oven kan het uiteraard ook. Zo blijft het hoofdgerecht langer warm.*
- *Elke oven is anders. Hou er rekening mee dat de tijd iets kan afwijken. Het kan een paar minuten langer of korter nodig hebben dan beschreven.*

VOORGERECHTEN

Gepekeld zalm • winterpeensalade met cornichons • crème van vadouvan • zaden & pittenmix

Leg de wortelsalade rechts vanuit het midden op het bord, plaats de zacht gepekeld zalm in het midden van het bord tegen de salade aan. Knip een punt van de spuitzak met de crème van vadouvan en spuit 3 dotten met de crème van vadouvan op en naast de wortelsalade, Als laatste schep je met een eetlepel de zaden & pittenmix over de salade en crème van vadouvan.

Oranjeroender • winterpeensalade met cornichons • crème van vadouvan • zaden & pittenmix

Leg de wortelsalade rechts vanuit het midden op het bord, plaats de oranjeroender in het midden van het bord tegen de salade aan. Knip een punt van de spuitzak met de crème van vadouvan en spuit 3 dotten met de crème van vadouvan op en naast de wortelsalade, Als laatste schep je met een eetlepel de zaden & pittenmix over de salade en crème van vadouvan.

Wortelcilinder • winterpeensalade met cornichons • crème van vadouvan • zaden & pittenmix

Leg de wortelsalade rechts vanuit het midden op het bord, plaats de wortelcilinder in het midden van het bord tegen de salade aan. Knip een punt van de spuitzak met de crème van vadouvan en spuit 3 dotten met de crème van vadouvan op en naast de wortelsalade, Als laatste schep je met een eetlepel de zaden & pittenmix over de salade en crème van vadouvan.

TUSSENGERECHTEN

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.

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.

Groene curry • kokos soep

De groene curry kokos soep 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 het champagneglas. Je vult het champagneglas tot 1 centimeter onder de rand met de groene curry soep.

HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk • freekeh • stoofpeercompôte • knolselderij salade • wildjus met kruidkoek

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). Haal de hertenbiefstuk intussen uit de koelkast zodat deze tijd heeft om op kamertemperatuur te komen. 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 plateautje en doe je wat peper en zout aan beide kanten erop. De hertenbiefstuk leg je op het plateautje samen met de geroosterde pastinaak en die schuif je dan in de voorverwarmde oven. Je haalt het na 5 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 freekeh en wildjus gedurende 7 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 nog even terug in de oven stoppen gedurende twee minuten.

Schep met een eetlepel de compôte van freekeh in het midden van het bord, Leg hier mooi de hertenbiefstuk op. Verdeel de knolselderij salade rondom de freekeh en de hertenbiefstuk.

Plaats met een theelepel de stoofpeercompôte tussen de salade van knolselderij en schenk als laatste de wildjus uit rondom het gerecht.

Heilbot • freekeh • stoofpeercompote • knolselderij salade • beurre blanc met appel

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 160°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 beide mooi goudbruin zijn. Nu kunnen de zakjes met freekeh en beurre blanc met appel in de pan heet water voor 7 minuten. Als de zakjes in het warme water zitten voor 2 minuten kun je de heilbot gedurende 5 minuten in de oven doen.

Schep met een eetlepel de compôte van freekeh in het midden van het bord. Plaats hier de heilbot op. Verdeel vervolgens de knolselderij salade rondom de freekeh en heilbot. Dan plaats je met een theelepel de stoofpeercompôte tussen de salade van knolselderij. Als laatste schenk je de beurre blanc met appel uit rondom het gerecht.

Gebakken knolselderij • freekeh • stoofpeercompôte • knolselderij salade • beurre blanc met appel

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 gebakken knolselderij voor 7 minuten in de voorverwarmde oven. Doe de gevacumeerde zakken met freekeh en beurre blanc met appel in de pan heet water gedurende 5 minuten.

Schep met een eetlepel de compôte van freekeh in het midden van het bord, verdeel de gebakken knolselderij parten rondom de freekeh. Plaats met een theelepel de stoofpeercompôte tussen de parten gebakken knolselderij. Leg de salade van knolselderij op de freekeh en schenk de beurre blanc met appel uit rondom het gerecht.

NAGERECHT

Kerstdessert • crème van mandarijn & amaretto • amandelen

Leg het kerstdessert in het midden van het bord. Knip een punt van de spuitzak met crème van mandarijn en amaretto en spuit 5 dotjes op het dessert. Plaats de amandelen als laatste op het dessert.