

Maand: November 2020

Thema: Kerstmenu



Amuse

## **Calvados appel met paté**

Soep

## **Heldere Italiaanse kippensoep**

Warm voorgerecht

## **Krabkoekjes met citroen mayonaise**

Spoem

## **Citroen spoom met Prosecco**

Hoofdgerecht

## **Konijnenbouten met appel, cider en Pommes Duchesse**

Nagerecht

## **Amandeltaartjes met peer**

## **Calvados appel met paté**

Amuse, 15 personen

3	stuks	Braeburn appels
2.5	dl	Calvados
150	gram	roompaté
30	stuks	kappertjes
		cranberry compote

Extra:		stervormig uitsteekvormpje
15	stuks	amuselepels
		vershoudfolie

Schil de appels en snijd in plakken van 0.5 cm. Steek uit elk plakje 1 à 2 sterretjes.

Kook de appelsterretjes zachtjes 1 minuut in de Calvados in een kleine pan.

Laat de appelsterretjes in een zeef uitlekken.

Paté, met natgemaakt mes, in gelijke plakken snijden. Rol met vochtige handen de paté tot mooie bolletjes.

Zet afgedekt, met vershoudfolie, tot gebruik in de koeling.

### **Uitserveren**

Leg een appelsterretje op de amuselepel. Leg op elk appelsterretje een bolletje paté en garneer met 2 kappertjes en een beetje cranberry compote.

## Krabkoekjes met citroen mayonaise

Warm voorgerecht, 15 personen

### Krabkoekjes

200	gram	havervlokken
		paneermeel
1	blikje	krabvlees, uit blik
1	rode	paprika
2	stuks	lente-uien
1	pot	visfond
3	stuks	eieren
1	theelepels	cayennepeper
1	krop	ijsbergsla
1	stuks	limoen
1	stuks	citroen, geraspt
300	ml	mayonaise
		olijfolie puur
		peper en zout

Extra: keukenpapier  
steekring ø 8 cm

Verwarm de visfond en laat de havervlokken erin weken.

Laat het krabvlees uitlekken in een vergiet en hak het fijn.

Schil de paprika, verwijder de zaden en snijd fijn.

Was de lente-uien en snijd fijn.

Klop de eieren los.

Meng het krabvlees met de paprika en de lente-uien.

Laat de havervlokken, indien nodig uitlekken. Vermeng met het krabvlees en paneermeel.

Gebruik zoveel paneermeel wat nodig is. Maak de krabkoekjes niet te vast.

Kruid met peper en zout en cayennepeper. Meng er de eieren al knedend door.

Vorm voor ieder 2 koekjes, en bak ze aan beide zijden mooi goudbruin in de pan.

Laat de krabkoekjes uitlekken op keukenpapier.

Leg de gebakken koekjes op een plank en steek er mooie schijven van, ongeveer ø 8 cm.

Steek een blad ijsbergsla uit en leg hier de krabkoekjes naar eigen inzicht op.

## Mayonaise volgens Masterchef Australië

4	stuks	eieren
4	eetlepels	Dyon mosterd
4	eetlepels	witte balsamico azijn
2	snufjes	zout
4	dl	arachideolie

Doe de eieren, mosterd, azijn en zout in de blender en giet er een flinke scheut arachideolie bij. Mix het geheel ongeveer 10 seconden, het geheel gaat nu licht binden. Giet er vervolgens weer een flink scheut olie bij en mix opnieuw enkele seconden. Herhaal dit totdat de mayonaise mooi dik is.

Wanneer je teveel olie hebt toegevoegd, er blijft olie op de mayonaise staan, kan je dit oplossen door er een klein beetje water of azijn bij te gieten. De azijn zorgt voor een iets zoetige smaak aan de mayonaise.

Meng de mayonaise met de citroenschil en het limoensap.

### Uitserveren

Leg telkens 2 koekjes op een slablad en schep er een lepel citroenmayonaise naast. Garneer met schil van de limoen.

## Heldere Italiaanse kippensoep

Soep, 15 personen

### Kippenbouillon (hier meteen mee beginnen)

1	kg	kippenvleugels
1	stuks	prei
1	stuks	wortel
2	stengels	bleekselderij
1	stuks	ui
3	takjes	bladselderij
5	takjes	platte peterselie
1	eetlepel	geplette peperkorrels
1,5	theelepels	zout
2,5	liter	water
2	teentjes	knoflook
		foelie

Extra:                                   passeerdoek

Was de groenten en snijd deze in grove stukken.

Kneus de teentjes knoflook.

Was en doe de kippenvleugels, de kruiden en de groenten in een pan en voeg het water toe en breng aan de kook. Laat de soep 60 minuten zachtjes koken op klein vuur en blijf afschuimen. Verwijder de kip en zeef de bouillon. Eventueel door een passeerdoek schenken. Daarna pas het zout toevoegen en blijf proeven!! Laat de bouillon afkoelen om er nadien het vet af te scheppen.

### Heldere Italiaanse kippensoep

1,5	liter	kippenbouillon, zie basisrecept
4	stuks	gedroogde tomaten in olie
2	stuks	lente-ui
		kippenvlees van de bouillon

Snijd de tomaat en de lente-ui in flinterdunne repen. Snijd wat kippenvlees in dunne repen.

### Uitserveren

Doe de kiprepen en de fijngesneden tomaten en lente-ui in diepe borden en schenk de heldere bouillon uit aan tafel.

## **Spoorn met granaatappel**

Spoorn, 15 personen

### **Citroensorbetijs**

- 1 stuks sap van een sinaasappel
- 2.5 dl vers citroensap
- 5 dl suikersiroop: 250 gram suiker en 250 gram water, suiker en water 1 minuut koken, zodat de suiker oplost
- 2 stuks eiwitten vloeibaar

Klop de eiwitten goed stijf.

Dan de hete suikersiroop in een dun straaltje bij de eiwitten laten lopen, maar blijven kloppen.

Daarna nog 2 minuten blijven kloppen en dan ijs draaien.

Draai de sorbet 40 minuten in de ijsmachine.

### **Uitserveren**

- 1 liter citroensorbet-ijs
- 1 fles Martini d' Asti
- 2 stuks granaatappel

Schep een bolletje citroensorbetijs in een glas en schenk er de mousserende wijn op. Halveer de granaatappel en verdeel de pitjes over de glazen.

## Konijnenbouten met appel, cider en Pommes Duchesse

Hoofdgerecht, 15 personen

### Konijnenbouten

200	gram	koude boter + enkele klontjes voor de appels
2	eetlepels	olijfolie puur
15	stuks	konijnenbouten
2	stuks	sjalotten
2	tenen	knoflook
1	kruidenbultje	rozemarijn-laurier-tijm-platte peterselie
4	eetlepels	bloem
200	gram	gele rozijnen
8	stuks	stoofappels
1.5	liter	cider
		platte peterselie
		peper en zout

Extra:	bindtouw
	bakpapier
	aluminiumfolie

### Oven voorverwarmen op 80° C

Laat 80 gram boter smelten in een braadpan en voeg de olijfolie toe. Bak de konijnenbouten er rondom in aan en haal ze uit de pan.

Fruit de gehakte sjalot en de geplette knoflook in dezelfde braadpan en leg er de bouten opnieuw in. Kruid met peper en zout en bestrooi met bloem. Voeg het kruiden bultje toe en overgiet met de cider. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat afgedekt 60-90 minuten garen.

Schil de appels, snijd in vieren, verwijder het klokhuis. **Op het laatste moment bakken.** Bak de appels ongeveer 4 minuten, ze moeten nog enigszins hard zijn. Bak de appels op hoog vuur, en houd ze warm in een oven op 80° C.

Leg de appels op een bakplaat met bakpapier en dek af met een tweede vel bakpapier.

Neem de gare bouten uit de pan, wikkel in aluminiumfolie en houd ze warm, vooraan in de oven.

Haal de saus door een puntzeef, voeg de rozijnen toe en laat op een zacht vuur inkoken.

Bind al kloppend met de klontjes koude boter en kruid bij.

## **Pommes Duchesse**

750	gram	kruimige aardappelen grof zout
3	stuks	eieren
75	gram	zachte boter fijn zout en witte peper

Extra: spuitzak met stervormig spuitmondje  
draaizeef  
bakpapier

## **Oven voorverwarmen op 210° C**

Schil de aardappelen en snijd ze in ongeveer gelijke stukken. Breng de aardappelen aan de kook, voeg dan wat zout toe, 12 gram per liter water. Schuim het water tijdens het koken af en kook de aardappelen gaar in 20 minuten. Giet de aardappelen af in een vergiet en laat ze uitlekken. Ze moeten zo droog mogelijk zijn. Doe de aardappelen in een draaizeef met een fijne gaatjesschrijf en maal ze fijn. Vang de puree op en maal hem direct nogmaals door de zeef. Voeg geen vocht toe!

Breek de eieren, doe 1 eiwit en 3 dooiers in een kom. De andere 2 eiwitten heb je niet nodig. Roer de boter door de nog warme aardappelpuree, voeg naar smaak zout toe. Giet dan het ei-mengsel erbij en klop het snel door de puree tot deze homogeen is. Vul de spuitzak met stervormig spuitmondje met de aardappelmassa en spuit kleine gelijkmatige bergjes puree op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de Pommes Duchesse in 10-15 minuten bruin in de oven, 3-4 stuks p.p.

## **Uitserveren**

Leg de konijnenbout samen met de appels en Pommes Duchesse naar eigen inzicht op een bord.

Schenk er de saus erover.

Strooi er wat fijngehakte peterselie over.



## Amandeltaartjes met peer

Nagerecht, 15 personen

### Gekonfijte sinaasappelrasp

1 à 2 stuks sinaasappels, schoongeboend.  
water  
suiker

Rasp met de zesteur de sinaasappels. Nu zet je de rasp op met koud water en breng je het aan de kook. Giet af en herhaal dit proces 4 keer. Voeg bij de laatste keer evenveel suiker als water toe en laat op zacht vuur konfijten.

### Amandeltaartjes

250 gram bloem  
150 gram amandelschaafsel  
200 gram boter  
100 gram bruine suiker  
8 eetlepels room

Extra: vershoudfolie  
15 stuks kleine taartvormpjes  
bakbonen

### Oven voorverwarmen op 200° C

Maal het amandelschaafsel tot poeder.

Meng de bloem, suiker en het amandelpoeder. Voeg de room en de in klontjes verdeelde boter toe en kneed tot een goed deeg. Bewaar afgedekt 30 minuten in de koeling.

Beboter de taartvormpjes en bekleed met het deeg. Prik gaatjes in de bodem van het deeg. Verdeel de bakbonen over de taartjes.

Bak in ongeveer 15 minuten goudbruin.

### Vulling

15 stuks stoofperen  
7.5 dl droge witte wijn  
5 dl water  
200 gram suiker  
10 stuks kruidnagels  
2 stuks kaneelstokjes

Schil de peren, maar laat het steeltje eraan zitten.

Breng de peren met de wijn, water en suiker aan de kook. Voeg de kruidnagels en kaneelstokjes toe. Voeg de gekonfijte sinaasappel toe.

**Garnering**

2.5	dl	slagroom
200	gram	suiker
		olijfolie fruitig

Klop de slagroom stijf.

Laat de suiker smelten in een pannetje en laat karamelliseren.

Verdeel de karamel met behulp van een lepel met grote bewegingen over een groot vel ingeoliede aluminiumfolie om fijne draden te vormen.

Laat hard worden.

**Uitserveren**

Snijd de afgekoelde peren in parten en verwijder het klokhuis.

Bestrijk elk taartje met 1 el slagroom en garneer de peer in elke vorm.

Garneer met de karameldraden.