



## **Kerstmenu 2016 - SamenEenKoeKopen**

Carpaccio van ossenhaas met een gepocheerd hoeve eitje truffelboontjes salade  
een chips van zoete aardappel

Dubbel getrokken bouillon met tuinkruiden flensjes en basilicum olie

Lende rollade in het hooi gegaard, met een roomjus van paddenstoelen Krokettjes  
van schorseneren en een taartje van aardappel met gewokte peultjes

Lemon cheese cake met gepocheerde specerijen peer en gekarameliseerde  
walnoot

Koffie met crème brûlée

### **2de kerstdag**

Gourmetten



## Rundercarpaccio (4 personen)

### Benodigheden:

- Ossenhaas
- Peper en zout

### Bereidingswijze:

- Snijd de ossenhaas in zo dun mogelijke plakjes
- Leg de plakjes in een rondje van ca 10cm op een dik stukje plastic (bv diepvrieszakje)
- Leg er een plasticje bovenop en sla voorzichtig met een steelpan de plakjes tot een mooie grote dunne plak
- Leg de carpaccio op een bord en doe hier een beetje peper en zout op
- Leg boven op de carpaccio de truffelboontjessalade
- In het midden het gepocheerde eitje leggen
- Garneren met de chips van zoete aardappel

## Gepocheerde scharrel ei (4 personen)

### Benodigheden:

- 4 verse scharreleieren
- 1 Liter water
- Flinke scheut azijn
- Zout

### Bereidingswijze:

- Doe water in een pan met een flinke scheut azijn, zout en zet deze op hetvuur, het water moet net tegen de kook aan zijn.
  - Zet een bak met ijswater klaar.
  - Pak nu een bol zeef en zet deze op een pannetje.
  - Tik het ei voorzichtig in de bol zeef.
  - Laat langzaam het ei erin glijden, herhaal dit met het volgende ei.
  - Als de eieren iets stevig zijn, maar nog wel mooi zacht schep ze er dan uit en koel ze snel terug in ijswater.
  - Herhaal dit tot alle eieren gepocheerd zijn.
  - Haal de eieren uit het ijswater en leg ze op een plaatje, besprenkel met olijfolie, peper en zout.
  - Voor het serveren de eieren lauwwarm maken in de oven, of onder de warmhoud lamp leggen.
- 

## Truffel mayonaise (4 personen)

### Benodigheden:

- 10 gr. Eidooier (groot)
- 1 mespuntje mosterd
- 1 eetlepel azijn
- 100 ml. Arachideolie
- 1 eetlepel Truffel tapenade
- 50 ml room
- Peper en zout (naar smaak toevoegen)

### Bereidingswijze:

- Meng met een garde de eidooier met de mosterd en de azijn.
- Zodra het goed gemengd is voeg druppelsgewijs de olie toe
- Meng het geheel tot er een mayonaise achtige substantie ontstaat.
- Meng de truffeltapenade door de mayonaise en maak deze op smaak met peper en zout
- Als laatst de room toevoegen.

## Truffel boontjes salade (4 personen)

### Benodigheden:

- 125 gr. haricote vert
- 1/2 ui
- Truffel mayonaise
- Zout

### Bereidingswijze:

- Snijd de haricote verts in fijne ringetjes van circa 5 millimeter. En snipperde ui.
  - Breng water met iets zout aan de kook en voeg hier de gesnedenboontjes aan toe
  - Laat dit circa 4 min. doorkoken tot deze beetbaar zijn. Koel dit vervolgens terug in ijswater
  - Droog de boontjes op keuken papier
  - En meng deze met de truffelmayonaise en het gesnipperde ui
- 

## Chips van zoete aardappel (4 personen)

### Benodigheden:

- Zoete aardappel (groot)
- Zout

### Bereidingswijze:

- Zet de frituur aan op 150 graden
- Boen de zoete aardappels schoon onder stromend water
- Snijd op de snijmachine of dunschiller dunne plakjes van de aardappel en leg deze in water.
- Dep ze daarna droog tussen een doek
- Frituur de aardappels en houd ze in beweging met een tang of vork.
- Als ze mooi bruin zijn haal je ze eruit en leg je ze op een plaatje met een stukje papier.
- Zout de chips na met iets zout

## Runderbouillon (4 personen)

### Benodigheden:

- Runderpoulet uit vleespakket
- Rundermergpijpje 1st
- Prei 100 gram
- Wortel 100 gram
- Uien 1 stuks
- bleekselderij 1 stengel
- Peterselie 1 tak
- Laurier 1 blaadje
- Tijm 1 takje
- Foelie 1 stuk
- Knoflook 1 teen
- water 2 liter
- peperkorrels 5 stuks
- zout 2 gram
- Cognac 1 eetlepel
- Laurier 1 blaadje



### Bereidingswijze:

- Was de peterselie, prei en wortel.
- Snijd de prei in ringen, de wortel in kleine blokjes (1 bij 1 cm)
- Snijd de bleekselderij klein en hak de knoflook.
- Kneus de peperkorrels met de onderkant van een pannetje.
- Alles groente en kruiden mogen bij elkaar in een bak
- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Doe de poulet en het mergpijpje op een bakplaat en bak deze bruin in 10 min.
- Zet een ruime soeppan op het vuur en vul deze met de 2 liter water laat deze aan de kook komen.
- Voeg nu de gebruineerde poulet en mergpijpje toe
- Zet het vuur laag en schuim zo nu en dan met een schuimspaan hetschuim eraf.
- Voeg heel rustig het bot toe.
- Voeg daarna de groente en kruiden erbij en laat de bouillon 4 tot 5 uurtrekken\*.  
(niet koken! Anders wordt de bouillon blind)

### De volgende stappen uitvoeren na ca 5 uur

- Zeef de bouillon door een passerdoek of in een puntzeef
- Schep het bovenste vet laagje eraf met een pollepel
- De bouillon op smaak brengen met eventueel wat zout.
- Een scheutje cognac erdoor maakt hem helemaal af.
- Na het opscheppen van de bouillon een druppeltje basilicum olie toevoegen.

## Tuinkruiden flensjes (4 personen)

### Benodigheden:

- 50 gr. bloem
- 1 ei
- 1 dl melk
- Zout
- Bieslook (naar smaak)
- Peterselie (naar smaak)
- Bladselderij (naar smaak)

### Bereidingswijze:

- Doe de melk en de eieren in de blender.
  - Zeef de bloem.
  - Voeg de bloem lepel voor lepel toe aan de massa in de een draaiendeblender. Er moet een nu een glad beslag ontstaan.
  - Hak de tuinkruiden zeer fijn en meng deze door het beslag
  - Zet een koekenpan op het vuur en spuit deze licht in met bakvormspray(inwrijven met plantaardige olie is ook een optie)
  - Bak met behulp van een pollepel dunne, gelijkmatige, lichtgekleurdeflensjes
  - Rol de flensjes strak op tot rolletjes
  - Van de rolletjes plakjes snijden, en die worden in het bord gelegd
  - Dresseer de plakjes netjes in het bord
- 

## Basilicum olie (4 personen)

### Benodigheden:

- 15 blaadjes basilicum
- 1 dl. olijfolie
- half teentje knoflook

### Bereidingswijze:

- Pluk de basilicum en doe deze in de blender
- Maak de knoflook teen schoon en doe deze ook in de blender
- Doe het ijsblokje erbij en draai op.
- Voeg vervolgens de olijfolie toe
- Maak op smaak met zout



## Lende rollade in het hooi gegaard (4 personen)

### Benodigheden:

- Lende rollade
- Kernthermometer
- Stro
- Peper en zout

### Bereidingswijze:

- Bak de rollade kort en krachtig aan.
- Naar keuze een groot vel bakpapier bedekken met een beetje stro. Pakhier de rollade in.
- De rollade in de voorverwarmde oven van 100 graden zetten met de in het midden gestoken kernthermometer.
- Gaar de rollade tot 53 graden(ca. 2 - 2½ uur) en laat het papier licht afkoelen.
- Pak de rollade uit en verwijder het stro (desnoods met een vochtgedoek)
- Snij op de snij dunnen tranches van de rollade.

## Aardappeltaartje (4 personen)

### Benodigheden:

- 375 gr. vastkokende aardappels
- 500 ml. room
- 100 gr. kaas
- 2 eieren
- 1 takje tijm
- Peper en zout (naar smaak)

### Bereidingswijze:

- Schil de aardappels, deze in gelijke dunne plakken (ca 1-2 mm) en spoeldeze vervolgens af.
  - Hak de tijm fijn en rasp de kaas.
  - Meng de eieren met de room, de tijm en voeg ruim peper en zout toe.
  - Bedek een cakevorm met bakpapier en vul deze met de aardappels
  - Giet het eieren-roommengsel over de aardappels.
  - Dek de massa af met de geraspte kaas.
  - Bak de aardappeltaart in ca. 40 min gaar op 170 graden
  - Laat de massa afkoelen en snijd in plakken van ca 2 cm dik.
  - Bij het serveren iets opwarmen in de oven.
- 

## Kroketjes van schorseneren (4 personen)

*Dit bijgerecht is eventueel te vervangen door spruitjes, rode biet of spinazie.*

### Benodigheden:

- 2 stuks schorseneren
- flinke scheut melk
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 25 gr. bloem
- 1 ei
- 50 gr. paneermeel
- zout ( naar smaak)

### Bereidingswijze:

- Zet een pannetje klaar met halve liter water met een flinke scheut melkerdoor, tijm, rozemarijn en wat zout.
- Boen de schorseneren grondig onder de kraan.
- Schil de schorseneren
- Snijd ze in even grote stukjes van ongeveer 5 cm
- Kook de schorseneren beetgaar in het water met de melk.
- Haal ze eruit en laat iets afkoelen.
- Paneer de schorseneren nu in de bloem, ei en vervolgens het paneermeel tot kroketjes.
- Net voor het serveren de kroketjes frituren
- Zout iets na



## **Paddestoelenroomjus** (4 personen)

### **Benodigheden:**

- 25 gr. anijschampignons
- 25 gr. Shi-take
- 1/2 ui
- 1 knoflook teentje
- 1 dl. slagroom
- 25 gr. boter
- 1/2 Liter krachtige runderfond
- 1 theelepel tomatenpuree
- 50 ml. rode wijn

### **Bereidingswijze:**

- Snipper de ui en de knoflook teentjes en fruit deze aan in een kookpan. Zet hierna tevens de paddenstoelen aan met 10 gr van de boter.
  - Voeg de rode wijn toe
  - Laat inkoken tot er 2/3
  - Blus af met de runderfond en voeg de tomatenpuree toe
  - Laat vervolgens weer inkoken tot 2/3
  - Blus af met 1 dl room en kook in tot de massa tot de helft is gereduceerd
  - Monteer op (vermeng met) met de rest van de roomboter.
- 

## **Gewokte peultjes** (4 personen)

### **Benodigheden:**

- 75 gr. peultjes
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel sojasaus (zout)
- Peper en zout ( naar smaak)

### **Bereidingswijze:**

- Snijd de peultjes in dunne reepjes.
- Vlak voor het serveren de peultjes wokken in een hete pan met olie enop smaak maken met peper en zout
- Afblossen met een scheutjes sojasaus.



## Lemon cheesecake (4 personen)

### Benodigheden:

- 200 gr. roomkaas
- 60 gr. suiker
- 1 ei
- 1 eetlepel melk
- 1 eetlepel citroensap
- 25 gr. roomboter
- Half pak bastogne koeken

### Bereidingswijze:

- Meng de roomkaas in de keukenmachine kom (met vlinder) en klop dezeglad (met vlinder) samen met de suiker. (niet Luchtig maken)
- De eieren en de melk beetje bij beetje toevoegen
- Vervolgens de citroensap toevoegen aan de kaas
- Bewaar dit in een beslagkom
- Laat de boter smelten.
- De bastogne koeken fijn kruimelen in de keukenmachine, hierbij de gesmolten boter door doen en een deeg van kneden.
- Bedek nu een bakplaat met bakpapier.
- Druk de bastogne goed in de bodem van de bakplaat.
- Giet hier de kaas massa voorzichtig op en verdeel het gelijkmatig over de vorm
- Bak af op 170 graden +/- 15 min

## Gekarameliseerde walnoot (4 personen)

### Benodigheden:

- 75 gr. walnoten
- 50 gr. suiker
- 1 eetlepel water
- Olie

### Bereidingswijze:

- Hak de noten grof.
  - Laat de suiker met het water in een pan met een dikke bodem goudbruinkaramelliseren.
  - Bestrijk een bakplaat of een ovenschaal met wat olie.
  - Schep de noten door de karamel tot ze rondom zijn bedekt. Schep de noten op de bakplaat of in de schaal en strijk ze met een spatel glad. Laat afkoelen.
  - Hak de notenkaramel in fijne stukjes
  - En strooi deze als laatste over de cheesecake
- 

## Crème Brullee van vanille (4 personen)

### Benodigheden:

- 250 ml. slagroom
- 75 gr. suiker
- 50 gr. eidooier
- 1 vanillestokje
- 2 eetlepels rietsuiker om af te branden



### Bereidingswijze:

- Kook de room met de suiker en het vanillestokje (opengesneden)
- Scheid de eieren en roer deze los (niet kloppen)
- Haal de room van het vuur
- Voeg een klein beetje van de warme massa bij de eidooiers en roer dit door
- Meng nu de voorzichtig de eidooiers door de room
- Zeef het geheel in een litersmaat en schenk de massa in vuur bestendige bakjes
- Gaar de massa nu in de oven ca 35 min op 100 graden
- Laat de crème afkoelen
- Bij serveren pas afbranden
- Bestrooi de crème met suiker en brand met de gasbrander een mooie gaal karamel laagje

# 2de kerstdag

Gourmetten

## Salade (4 personen)

### Benodigheden:

- 1 krop krulsla
- klein kopje rode druiven door midden gesneden
- 2 mandarijnen in stukjes gesneden
- 1 kleine rode ui in stukjes gesneden
- 1/4 kopje pecan noten in stukjes gesneden
- 2 grote eetlepels rozijnen
- 1 kleine appel in stukjes gesneden
- 1 sneetje bruin brood en je favoriete dressing, zoals balsamico azijn

### Bereidingswijze:

- Snijd al je ingrediënten en leg alles in een grote kom.
- Voeg daarboven zo'n 2-3 eetlepels dressing aan toe en meng alles even door elkaar met je handen.
- Voor de 'ster' bovenop: toast een sneetje brood en snijd de vorm van de ster eruit met een mesje. Leg hem daarna bovenop de salade

## Boodschappenlijstje 1e Kerstdag (4 personen)

125 gr. Haricots vert	1 blaadje Laurier
3 stuks Uien	1 zakje Bieslookkruiden
1 stuk Zoete aardappel	2 takjes Bladselderij
375 gr. Vast kokende aardappel	15 stuks Basilicum blaadjes
1 stuk Prei	1 takje Rozemarijn
1 stuk Grote wortel	1 Vanille stokje
1 stengel Bleekselderij	75 gr. Bloem
1 bosje Peterselie	50 gr. Paneermeel
2 stuks Schorseneren	185 gr. Suiker
25 gr. Anijschampignons	2 eetl. Rietsuiker
25 gr. Shitake	1 pak Bastogne koeken
75 gr. Peultjes	100 ml. Arachideolie
3 teentjes Knoflook	0,5 L. Runderfond
12 Eieren	1 theelepel Tomatenpuree
900 ml. Slagroom	2 eetl. Olijfolie
2 dl Melk	1 eetl. Sojasaus(zout)
100gr. Geraspte kaas	1 eetl. Citroensap
200 gr. Roomkaas	1 eetl. Truffel tapenade
200 gr. Roomboter	75 gr. Walnoten
5 stuks Peperkorrels	1 eetl. Cognac
1 stuk Foelie	50 ml Rode wijn
4 takjes Tijm	Mestpuntje Mosterd
Beetje Azijn	Vers gemalen peper en zout

## Boodschappenlijstje 2de Kerstdag (4 personen)

1 krop Krulsla	1 Trosje rode druiven
2 Mandarijnen	3 Rode uien
1 of 2 bakjes Champignons	1 Appel
1 Paprika	1/4 kopje Pecan noten
2 eetl. Rozijnen	1 sneetje Bruin brood
2 Stokbroden	2 bakjes Kruidenboter
Bakboter	balsamico dressing
pannenkoekmeel + melk, beslag maken	sausjes voor bij vlees naar eigen smaak
IJstaart naar keuze	Vergeet niet een lekker glas wijn!