



Menu december 2009

**Kerstster op een bedje van zeekraal met een romige
beurre blanc**

Wildbouillon met peterselieroom

Makreeltaartje met aspic

Limoensorbetijs met prosecco rose

**Fazantfilet met cranberry-portsaus
Gekarameliseerde witlof, mousseline van bintjes**

**Mini-ananas gevuld met roomijs en ananastartaar
met een dressing van chocolade**

Koffie

Wijnadvies

Aventura Chardonnay/savignon Blanc

Puestero Pinot Noir Reserve Select



menu december 2009 receptuur 20 personen

Gevulde kerstster op een bedje van zeekraal met romige beurre Blanc Voorgerecht 1/2

Kerstster

Ingrediënten

40 plakken bladerdeeg
450 gr. coquilles
600 gr. crabvlees (blik)
4 dl room
60 gr. bieslook
3 eieren
olijfolie

Vorbereiding

- coquilles klein snijden en pureren in blender
- crabvlees uit laten lekken
- bieslook fijn snijden
- eieren loskloppen

Bereiding

- doe de puree van coquilles in een kom en meng er met een spatel 4 dl room door en breng de mousse op smaak met zout en peper
- schep het crabvlees en de bieslook door de mousse
- smeer bladerdeeg met losgeklopt ei in (niet te nat)
- in het midden hiervan de mousse
- leg de andere bladerdeegplak er over heen maak er een mooi bolletje van, randen goed aandrukken (dit in verband met open bakken)
- steek er nu een ster van
- leg de sterren op een met olijfolie besmeerde bakplaat, voor een mooie bruine kleur de bovenkant insmeren met losgeklopt ei
- oven voorverwarmen op 190 graden
- bak de sterren in ± 30 minuten bruin

Sauce beurre Blanc

Ingrediënten

2 sjalotjes
75 gr. boter
3 dl witte wijn
4 dl room
citroensap
40 gr. kreeftenpasta
150. gr koude boter
aardappelzetmeel

Vorbereiding

- snijd de sjalotjes in fijne blokjes (brunoise)

Bereiding

- zet de sjalotjes aan in 75 gr. boter zonder ze te laten kleuren, blus af met witte wijn
- voeg de room en kreeftenpasta toe en kook in tot sausdikte, bind de saus eventueel met wat aangelengd aardappelmeel
- breng de saus op smaak met peper, wat citroensap (paar druppels) (eventueel een beetje zout, eerst proeven)
- monteer de saus vlak voor het serveren met klontjes koude boter, en klop de saus vervolgens schuimig met een staafmixer



Gevulde kerstster op een bedje van zeekraal met romige beurre Blanc Voorgerecht 2/2

<u>Zeekraal</u> <u>Ingrediënten</u> 300 gr. zeekraal Zout Peper 3 sjalotjes	<u>Vorbereiding</u> • sjalotjes fijnsnipperen ***** <u>Bereiding</u> • doe de sjalotjes in een pan met een scheutje olie en maak daarin de zeekraal warm <u>Serveren</u> Op groot bord zeekraal verdelen Leg de sterren hierop en nappeer wat saus op de borden Opmerking: niet te veel zeekraal op borden, goed uitspreiden
--	--



WILDBOULLON MET PETERSELIEROOM		SOEP
<u>Bouillon</u>	<u>Vorbereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• maak 4 liter wildbouillon	
4 liter wildbouillon	• winterwortel schoonmaken en in grote stukken snijden	
2 x winterwortel	• ui in grote stukken snijden	
2 uien	*****	
4 stukjes foelie	<u>Bereiding</u>	
6 kruidnagels	• verhit de boter en laat hierin de wortel en ui bruin bakken	
4 blaadjes laurier	• bouillon en rest van de kruiden toevoegen en laat dit op laag vuur 30 min.trekken	
6 takjes tijm	• zeef de bouillon	
8 jeneverbessen	• breng op smaak	
Boter	*****	
Peper		
<u>Peterselieroom</u>	<u>Vorbereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• hak de peterselie fijn	
½ liter slagroom	*****	
20 takjes peterselie	<u>Bereiding</u>	
	• Klop de slagroom stijf en meng er de fijngehakte peterselie	
	<u>Serveren</u>	
	Doe de bouillon in de glaasjes en schep hier een lepel peterselie room op (wit kraagje)	



MAKREELTAARTJE MET ASPIC		TUSSENGERECHT
<u>Aspic</u>	<u>Voorbereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• zet de koude 7 up met de agar agar op en breng het net tegen de kook agar agar moet goed opgelost zijn • voeg de rode wijn toe en laat het “stromen”op een plaat, zodat de gelei goed kan vloeien (een rechte vlakke plaat)	
10 gram agar agar (plataardig bindmiddel)		
½ liter 7 up	• het moet ongeveer een dikte krijgen van ¼ cm	
2,5 dl rode wijn	• even laten staan, dan 1 ½ uur in koeling laten opstijven	
	• steek er daarna met een ronde ring van 5 cm doorsnee mooie ronde plakken van ***** *	
<u>Jus de citrus</u>	<u>Bereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• meng alles, proef zodanig dat je het zelf lekker vindt qua zuur/zoet graad	
8 dl jus d'orange (pak)	• verwarm de compositie, voeg wat aangelengd aardappelmeel toe om een lichte binding te krijgen	
3 dl grapefruitsap		
3 dl citroensap	• af laten koelen ***** *	
Aardappelzetmeel		
<u>Makree!</u>		
<u>Ingrediënten</u>	<u>Voorbereiding</u>	
6 gestoomde makrelen	• kop en staart eraf, makreel ontvellen	
1 ½ rode peper	• in de lengte doorsnijden, graat eruit halen	
100 gr. crème fraiche	• makreel in kleine blokjes snijden	
1 ½ stengel bleekselderij	• bleekselderij nerf eraf halen en in kleine blokjes snijden	
3 sjalotjes	• rode peper fijnhakken, sjalotjes snipperen	
Peper	• makreel blokjes mengen met crème fraiche, bleekselderij, peper, sjalotjes	
zout	• op smaak brengen, in koeling zetten	
	• na 30 minuten de makreelsalade met een ronde ring van 5 cm in het midden van een diep bord een taartje maken, de uitgestoken rondjes aspic hierboven op. • kerstgarnering hierop doen , (de opgemaakte borden , zonder saus in koeling zetten)	
	<u>Serveren</u>	
	Saus dressereren rond het makreel taartje en opdienen	



menu december 2009 receptuur 20 personen

Limoensorbetijs met rosé		sorbet
<u>Ingrediënten</u> 200 gr. suiker 2 dl. water Suiker(voor rand glas) 2 liter limoensorbetijs rosé champagne 4 limoenen	<u>Voorbereiding</u> • suiker met water aan de kook brengen en af laten koelen • bovenrand van glazen in suikerwater dopen en dan in de suiker * limoen in plakjes snijden en halveren (20 halve) <u>Serveren</u> • bolletje sorbetijs in champagneglas • glas halfvol bijvullen met champagne • plakje limoen op rand glas plaatsen	



FAZANTENFILETS MET CRANBERRY-PORTSAUS GEKARAMELISEERDE WITLOF, MOUSSELINE VAN BINTJES		HOOFDGERECHT 1/2
<u>Fazantenfilets</u>	<u>Vorbereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• filets 10 minuten voor bereiding uit koelkast halen	
20 fazantenfilets	*****	
boter	<u>Bereiding</u>	
zout	• fazantenfilets kruiden met zout en peper	
peper	• in de boter bakken ca. 8 à 10 minuten (moet niet rosé zijn)	

<u>Mousseline</u>	<u>Vorbereiding</u>	
	• aardappelen schillen	
<u>Ingrediënten</u>	• sjalotjes snipperen	
2 ½ kg bintjes	*****	
½ l. melk	<u>Bereiding</u>	
Zure room	• sjalotjes fruiten	
Peper	• aardappelen gaarkoken, door pureeknijper drukken, afwerken met zure room en melk	
3 sjalotjes	• sjalotjes toevoegen	
boter	• op smaak brengen	
zout	*****	
<u>Cranberry-portsaus</u>	<u>Vorbereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• wildbouillon maken	
300 gr. cranberry's	• cranberry's wassen en in een zeef uit laten lekken	
1,2 dl sinaasappelsap	• breng de cranberry's met het sinaasappelsap en de tijm aan de kook en laat dit in 10 minuten gaar koken	
2 ½ theelepel tijm	• wrijf de cranberry's door een zeef , voeg de bouillon, port en de suiker toe en roer dit door elkaar	
4 dl wildbouillon	• breng de massa aan de kook en laat dit ca. 10 minuten inkoken	
2,2 dl rode port	• binden met wat aangengelgd aardappelmeel	
3 eetlepel suiker		
aardappelzetmeel		



**FAZANTENFILETS MET CRANBERRY-PORTSAUS
GEKARAMELISEERDE WITLOF, MOUSSELINE VAN BINTJES**

HOOFDGERECHT 2/2

Gekarameliseerde witlof

Ingrediënten

3 kg witlof

3 el. suiker

2 el honing

Peper

Zout

Olijfolie

20 takjes peterselie

Voorbereiding

- witlof in grove stukken snijden, harde kern verwijderen

(Opmerking: snijden vlak voor het gebruik)

- sauteer (bak, wok) de witlof met de suiker en de honing in een klein beetje olijfolie tot ze karameliseerd (beetje bruin wordt)

- op smaak brengen met wat peper eventueel zout (eerst proeven)

Serveren

Fazantenfilets trancheren (schuin snijden)

Zet een hoge ring aan de rand van een groot bord

Doe hier eerst wat aardappelmousseline in vul aan met de witlof

Haal de ring weg en garneer de witlof met een takje peterselie

Leg de fazantenfilet hiertegen aan

Drapeer wat saus voor het vlees



MINI-ANANAS GEVULD MET ROOMIJS EN FRISSE ANANASTARTAAR MET CHOCOLADE DRESSING		nagerecht
<u>Ananas</u>	<u>Voorbereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>		
10 mini ananassen	• halveer de mini-ananassen met het blad in de lengte	
1 grote ananas	• haal het vruchtvlees eruit, zorg dat de helften niet beschadigen, snijd de harde kern weg en snijd het vruchtvlees in piepkleine blokjes	
4 vanillestokjes	• grote ananas in piepkleine blokjes snijden	
6 el. verse munt	• snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit, doe dit bij de ananas blokjes	
3 l. roomijs	• munt heel fijn snijden, door de ananas blokjes doen	
30 ml ananaslikeur	• ananaslikeur erdoor doen	
aalbessen	• ananastartaar in koeling	
75 gr. suiker	• slagroom met suiker kloppen en in koeling zetten	
¾ liter slagroom	• ananashelften in koeling zetten	

<u>Chocoladedressing</u>		
<u>Ingrediënten</u>	<u>Voorbereiding</u>	
150 gr. pure chocolade	• melk, ei en suiker al roerend tegen de kook aan brengen (beslist niet koken)	
1 ei	• van het vuur af nog even blijven roeren	
1 ½ dl melk	• hierin de chocolade oplossen	
75 gr. suiker	• in doseerbeker doen	

	<u>Serveren</u>	
	Slagroom even doorkloppen en in spuitzak doen	
	Langs de rand van groot bord chocolade dressereren	
	Ananashelft met bolletje roomijs vullen, hierboven op een takje bessen	
	Ananastartaar in schaalje doen, rozet slagroom erop	
	Afgarnen met 2 chocolade hulstblaadjes	