

Tempting Flavours of Christmas

~ Classic Edition 2017 ~



Amuse

Steak tartare

Voorgerecht

Kippasteitje

Hoofdgerecht

Rollade met zongedroogde tomaten

Salade met stoofpeer

Aardappelgratin met truffel

Dessert

Chocolade-sinaasappel cakeje



Steak Tartare



10 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 8 amuses:

- 150 gr echte biefstuk
- 1 eetlepel Franse mosterd
- 1 bosui
- 4 kleine zure augurkjes
- zout en peper
- peterselie
- pijnboompitjes

Zo maak je het:

Snijd de biefstuk in hele kleine stukjes en hak deze daarna helemaal fijn. Doe het fijngehakte vlees in een mengkom. Snijd de bosui in fijne ringetjes en hak de peterselie fijn. Snijd ook de augurkjes in kleine stukjes. Doe alle ingrediënten bij het biefstuk in de kom. Voeg hier een lepel franse mosterd aan toe en strooi er wat peper en zout overheen. Roer alles goed doorelkaar totdat er een smeug geheel ontstaat.

Maak met twee eetlepels kleine bolletjes van de tartaar. Leg deze op de amuse-lepels. Strooi er wat peterselie en pijnboompitjes overheen. Leg de lepels in de koelkast tot je ze kan serveren.



Kippasteitje



20 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 200 gr kipfilet
- ½ ui
- 1 bosuitje
- verse peterselie
- kerstomaatjes
- 500 ml kippenbouillon
- 2 grote eetlepels bloem
- bakboter
- 4 ragoutbakjes

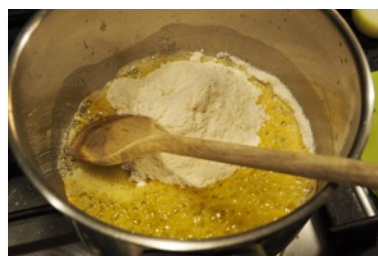
Zo maak je het:

Strooi wat zout en peper over de kipfilets. Zet een bakpan op het vuur, laat wat boter smelten en leg de kipfilets in de pan. Bak de kipfilets ongeveer 8 minuten aan beide kanten.

In de tussentijd kan je vast de ragout klaarmaken. Hak de peterselie fijn. Pel de ui en snipper deze. Hak ook het bosuitje in dunne ringetjes. Snijd de tomaatjes in kwarten. Kook 500 ml water voor de bouillon. Doe hierin een bouillonblokje en laat deze oplossen.

Zet nu een steelpannetje op het vuur. Doe hierin wat boter en laat deze smelten. Voeg nu de ui toe. Fruit de ui. Voeg na 2 minuten de 2 flinke eetlepels bloem toe. Roer alles goed totdat zich een dikke klont vormt. Begin nu met het toevoegen van de bouillon. Voeg niet te veel tegelijk toe. Giet er een scheutje bouillon in en roer goed door zodat je alle klontjes eruit roert. Blijf dit herhalen totdat je nog ongeveer 100 ml bouillon over hebt en je een zachte gladde saus over hebt. Zet het vuur laag. Haal de kipfilets van het vuur en trek het vlees met twee vorken uit elkaar. Voeg de stukjes kip en fijngehakte peterselie toe aan de saus. Voeg indien nodig nog wat bouillon toe. Laat de ragoût nog even zachtjes sudderen.

Verwarm ondertussen de ragoût bakjes zoals voorgeschreven af in de oven. Verwijder het kapje en leg de bakjes op de borden. Giet wat ragoût in de bakjes. Plaats het kapje erboven. Strooi wat peterselie en bosui over de ragoût en garneer met een paar tomaatjes.



Rollade met een tapenade van zongedroogde tomaten



Ingrediënten voor 4 personen:

- 600 gr runderlende
- 75 gr groene olijven zonder pit
- 50 gr amandelen
- 50 gr zongedroogde tomaten
- olijfolie
- zout en peper
- verse peterselie

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Giet het vocht van de olijven uit het potje en doe de olijven in een bakje voor de staafmixer. Snijd de zongedroogde tomaten in kleinere stukken en voeg deze toe aan de olijven. Pureer nu alles goed met de staafmixer tot het een zachte spread is. Voeg als laatste een klein scheutje olijfolie toe en pureer nog een klein beetje om het geheel goed smeugig te maken.

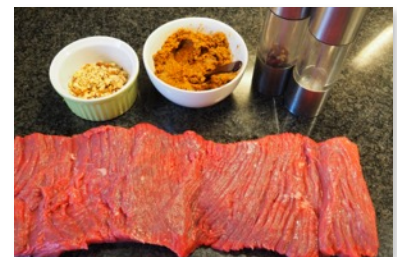
Hak de amandelen fijn.

Leg de runderlende op een schoon en droog stukje aanrecht. Bestrooi de lende aan beide kanten met wat zout en peper. Smeer een kant in met de zongedroogde tomatenpuree. Strooi er daarna de gehakte amandelen overheen.

Rol de lende nu strak op en gebruik keukentouw om de lende vast te binden.

Doe een flinke hoeveelheid bakboter in een pan en bak de rollade een paar minuten aan alle kanten. Doe de rollade in een ovenschaal. Giet de boter er overheen. Zet de rollade nog 30 minuten in de oven. Haal hem er elke keer na 10 minuten even uit om hem te bedruipen met het vocht.

Snijd de rollade in mooie, dunne plakken. De rollade mag nog een beetje rood zijn. Serveer de rollade met wat peterselie en een beetje kookvocht er overheen.



Salade met geitenkaas en stoofpeer



15 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

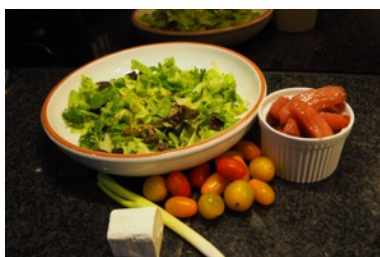
- 200 gr groene salade
- 2 stoofperen
- 1 bosuitje
- gemixte tomaatjes
- zachte geitenkaas
- verse walnoten
- extra vierge olijfolie
- zout en peper

Zo maak je het:

Doe de salade in een serveerkom. Snijd de stoofperen in dunne plakjes. Hak het bosuitje fijn. Snijd de tomaatjes in kwarten. Snijd de geitenkaas in dunne plakjes.

Hak de walnoten wat kleiner.

Voeg alle ingrediënten toe aan de salade. Sprenkel de olijfolie er overheen en strooi er wat zout en peper overheen.



Aardappelgratin met truffel



30 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 2 personen:

- 3 grote aardappels
- 125 ml kookroom
- 1 teentje knoflook
- 75 gr geraspte kaas
- 50 gr parmezaanse kaas
- Peper
- 1 ei
- Truffelolie

Zo maak je het:

Let op: 30 minuten bereidingstijd en 50 minuten oventijd.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet intussen de ovenschaal of eenpersoons ovenschaaltjes in.

Schil de aardappels, was ze en rasp met een mandoline dunne plakjes van de aardappels.

Zet nu een mengschaal klaar. Doe hierin het ei, de kookroom en een flinke scheut truffelolie. Roer goed door elkaar. Pel de knoflook, snijd deze open en verwijder de wortel. Pers de knoflook uit in bij het eiermengsel. Voeg de de geraspte kaas en een flinke hoeveelheid peper toe. Roer alles goed door elkaar.

Nu gaan we de gratin opbouwen. Doe een laagje aardappelschijfjes in de ovenschaal(tjes), bedek netjes de hele bodem en druk indien nodig een beetje aan. Het is niet nodig om het super netjes te stapelen maar zorg wel dat er geen grote gaten vallen. Als het eerste laagje erin ligt, giet je er een beetje van de kaasmix overheen, daarna begin je aan het tweede laagje aardappelschijfjes. Herhaal dit ongeveer 2 x, eindig met een laagje kaas. Zorg ervoor dat de gratin tot ongeveer een halve centimeter onder de rand blijft. Strooi als laatste de parmezaanse kaas over de gratin.

Dek de schaal(tjes) af met een beetje aluminiumfolie. De schaal(tjes) moeten ongeveer 50 minuten in de oven. Na 30 minuten kan je de folie verwijderen om de bovenkant een mooi bruin en knapperig laagje te geven.



Chocolade-sinaasappel cakeje



Ingrediënten voor 4 personen:

- 175 gr pure chocolade
- 25 gr boter
- 25 gr bloem
- 75 gr suiker
- 1 zakje vanille suiker
- 2 eieren
- schil van 1 sinaasappel
- 4 takjes verse munt
- 250 gr ingevroren zomerfruit

Zo maak je het:

Warm de oven voor op 200 graden. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is.

Zet een pan met water op het vuur en smelt de chocolade au-bain-marie. Roer af en toe door het chocolademengsel heen.

Ondertussen rasp je alvast de schil van de sinaasappel. Haal de topjes van de takjes munt af voor de decoratie. Hak de overige blaadjes fijn.

Vet je bakvorm in met wat boter. Om te voorkomen dat de cakejes aan de bakvorm vastplakken, kun je er een beetje bloem doorheen strooien. Ook is het slim om wat rondjes bakpapier uit te knippen en op de bodem van de vormpjes te leggen. Zet de bakvorm in de oven zodat hij kan voorverwarmen.

Roer nogmaals door je chocolademengsel. Als het gesmolten is, haal je het van het vuur en laat je het een beetje afkoelen terwijl je de rest van het beslag maakt.

Doe de suiker en de boter in je keukenmachine of in een grote mengkom en meng alles goed door elkaar tot er een zacht, kruimelig mengsel ontstaat. Voeg de eieren een voor een toe en mix alles goed door elkaar. Voeg ook de sinaasappelrasp en de fijngehakte munt toe, maar houd wel een klein beetje over voor de garnering. Tenslotte voeg je de bloem toe.

Roer het beslag en de chocolade door elkaar (niet in de keukenmachine). Je zult merken dat het beslag redelijk dik wordt. Zodra alles goed gemixt is, schep of giet je het beslag in je ingevette en voorverwarmde bakvorm (let op: heet!)

Laat de cakejes 10 minuten bakken op 200 graden.

Ondertussen kan je alvast de vruchtjes opwarmen. Zet een klein pannetje op het vuur en verwarm de vruchtjes langzaam terwijl je roert.

Na 10 minuten haal je de cakejes uit de oven. De makkelijkste manier om ze uit je bakvorm te krijgen, is om deze omgekeerd op een plank te zetten. Leg de cakejes voorzichtig op een

bordje, schep er wat warme vruchten bij en garneer met de blaadjes munt en wat fijngehakte munt en sinaasappelrasp.

Ze zijn klaar om te serveren: geniet ervan en vergeet niet om dat opensnijden van het cakeje rustig te doen, dit is echt een top momentje!

