

# *Tempting Flavours of Christmas*

~ Classic Edition 2020 ~



## **Amuse**

Bonbon van Carpaccio en Truffel

\*\*\*

## **Voorgerecht**

Spinazie-aardappelkoekjes met Zalm

\*\*\*

## **Hoofdgerecht**

Lamsrack met Kruidenolie  
Risotto Milanese  
Ratatouille

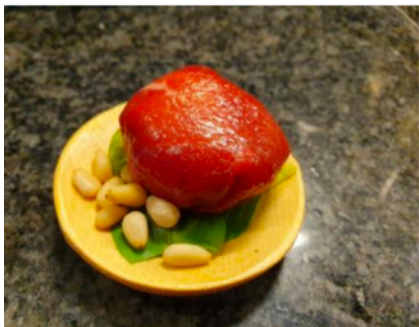
\*\*\*

## **Dessert**

Crème brûlée van Speculaas



## Bonbon van Carpaccio en Truffel



### Ingrediënten:

- 80 gr dun gesneden carpaccio
- 200 gr zachte roomkaas
- 2 tl truffelsalsa
- peper
- parmezaanse kaas
- bieslook
- peterselie
- 1 limoen

### Zo maak je het:

Doe de roomkaas en de truffelsalsa in een mengkom en roer deze goed door elkaar. Hak de peterselie en bieslook fijn. Rasp de schil van de limoen.

Leg wat keukenfolie op je werkblad en leg hierop de plakjes carpaccio. Leg een theelepeltje van de truffelvulling in het midden van een carpaccio-plakje. Strooi hier wat peper, peterselie, bieslook en een beetje limoenrasp overheen.

Vouw de carpaccio over de vulling zodat je een bonbon krijgt. Vouw nu het keukenfolie erom en leg de bonbons minimaal een uur (of totdat je ze wilt serveren) in de koelkast. Serveer de bonbons met een blaadje veldsla en wat pijnboompitjes.





## Spinazie-aardappelkoekjes met Zalm



### Ingrediënten voor 2 pers:

- 100 gr gerookte zalm
- 2 aardappels
- 200 gr spinazie
- 1 citroen
- 2 tl geraspte mierikswortel
- 1 ei
- ½ rode peper
- 2 el crème fraîche
- 50 gr parmezaanse kaas
- 2 el bloem

### Zo maak je het:

Schil de aardappel en rasp deze (je moet de aardappel na het schillen niet wassen, omdat we het zetmeel willen behouden). Snijd de spinazie kleiner. Snijd de rode peper over de helft, verwijder de zaadlijsten en hak de peper fijn. Rasp de parmezaanse kaas. Rasp de schil van de citroen.

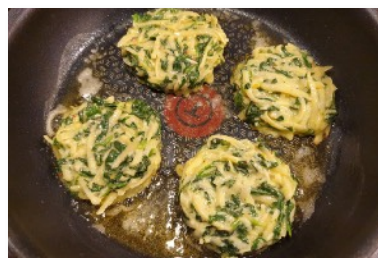
Doe de aardappelrasp met de fijngehakte rode peper in een grote mengkom. Voeg het ei en de parmezaanse kaas toe en roer alles goed door elkaar. Voeg de bloem toe.

Doe de crème fraîche, de mierikswortelrasp, het sap van een halve citroen en wat peper in een kom, roer goed.

Zet een bakpan op het vuur. Bak hierin de spinazie totdat deze geslonken is. Laat de spinazie even uitlekken en meng deze daarna door het aardappelmengsel.

Verwarm nu een bakpan met wat boter. Leg hierin een kookring en vul deze met een laagje van het aardappel-spinaziemengsel. Bak aan beide kanten 5 minuten.

Serveer de koekjes warm met een stukje gerookte zalm en een toefje mierikswortelcrème.



## Lamsrack met Kruidenolie



### Ingrediënten voor 2 pers:

- ✦ Lamsrack met 3 boutjes per person
- ✦ 2 tenen knoflook
- ✦ 500 ml rode wijn
- ✦ 5 takken rozemarijn
- ✦ peper en zout
- ✦ olijfolie
- ✦ verse citroen-tijm
- ✦ verse dragon
- ✦ verse dille
- ✦ verse peterselie
- ✦ rode wijnazijn

### Zo maak je het:

Begin met het marineren van het vlees, het vlees mag best 2 à 3 uur in de marinade staan. Bestrooi het vlees aan alle kanten met peper en zout. Leg het in een diepe schaal en giet de wijn eroverheen.

Snijd de knoflook in plakken en leg deze op het vlees en in de wijn. Maak een paar sneetjes in het vlees en steek hier wat rozemarijn takjes in. Draai indien nodig halverwege de marinade-tijd.

Verwarm nu de oven voor op 200 graden.

Giet de wijn uit de ovenschaal en haal de knoflook en rozemarijn van het vlees maar bewaar dit nog wel. Zet een bakpan op het vuur en laat wat boter heet worden. Braad het vlees even aan alle kanten goed aan. Leg het vlees terug in de ovenschaal en giet het braadvocht erbij. Steek de rozemarijn weer in het vlees en strooi de knoflook er overheen. Zet het vlees met wat aluminiumfolie eroverheen 30 minuten in de oven.

Haal het vlees uit de oven en wikkel het in de folie en laat het nog 10 minuten rusten voordat je het serveert.

Pureer ondertussen de kruiden met flink olijfolie, een scheutje rode wijnazijn en wat peper en zout. Serveer de lamsrack met de kruidenolie.



## Risotto Milanese



### Ingrediënten voor 2 personen:

- 150 gr risottorijst
- 1 ui
- 150 ml witte wijn
- 300 ml kippenbouillon
- 150 ml kookroom
- Paar saffraan draadjes
- 50 gr parmezaanse kaas

### Zo maak je het:

Zet om te beginnen 300 ml kippenbouillon klaar en een redelijk grote kookpan met een dikke bodem op je fornuis. Leg de saffraan draadjes even in een klein beetje heet water. Snipper nu je uitje klein en giet een flinke scheut olijfolie in je pan. Weeg alvast de risotto af op de juiste hoeveelheid. Zet je pan met olijfolie op het vuur en zodra de olijfolie heet is, voeg je het uitje en de saffraan toe. Fruit het uitje 2 minuten in de olijfolie, voeg daarna meteen de rijst toe. Roer de rijst goed door zodat alle rijstkorrels glanzen van de olie. Laat ze even een minuutje de olie opnemen. Giet er daarna de witte wijn bij. Als het goed is, is je pan zo heet dat de witte wijn meteen kookt. Blijf de hele tijd goed roeren.

Als alle wijn verdampt of opgenomen is door de rijst begin je langzaam wat bouillon toe te voegen. Doe dit in verschillende fases, niet alles tegelijk maar ook niet te weinig zodat je elke minuut moet bijvullen. Ik denk dat ongeveer 100 ml per keer wel een mooie hoeveelheid is. Blijf de rijst goed doorroeren zodat het niet aanbakt.

De risotto moet koken tot al het water opgenomen is. Zodra je het laatste beetje bouillon toegevoegd hebt kan je ook de kookroom gaan toevoegen. Voeg ook een flinke hoeveelheid peper toe.

De risotto is klaar als het vocht zo opgenomen is dat er een smeuijge rijstsubstantie ontstaan is zonder de harde kern. Natuurlijk merk je dit meteen als je proeft en er geen harde stukjes meer in de rijst zitten maar je kan het ook zien aan de kleur van de rijst, de rijst is heel wit en wordt steeds een beetje zachter van kleur. Zodra alle echt witte stukjes weg zijn, is de rijst goed.

Als je bouillon op is, maar je toch het gevoel hebt dat je risotto nog niet goed is, kan je gewoon nog wat extra water toevoegen. Ben hiermee wel voorzichtig en zorg dat je niet meteen teveel extra water toevoegt. Het is een beetje zonde als de rijst zo nat is dat hij helemaal wegdrijft. Hij moet wel plakkerig blijven.

De rijst moet lekker smeuijg, zacht en romig zijn. Voeg de parmezaanse kaas toe, laat deze smelten en roer alles nog een laatste keer goed door elkaar, proef of de verhoudingen naar je smaak zijn en serveren maar!





# Ratatouille



## Ingrediënten voor 2 pers:

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 puntpaprika
- 1 ui
- 1 blik tomatenblokjes
- rozemarijn
- salie
- tijm
- oregano
- 2 knoflooktenen
- peterselie
- 200 ml rode wijn
- 2 el balsamico azijn
- basilicum
- parmezaanse kaas
- zout en peper

### Zo maak je het:

Pel en snipper de ui. Hak de kruiden fijn. Was de groenten en snijd alle groenten in hapklare stukken. Pel de knoflook, snijd deze over de helft en verwijder de wortel.

Doe een flinke scheut olijfolie in een braadpan. Doe hierin de ui en fruit de ui voor 2 minuten, voeg nu de kruiden (alles behalve de basilicum) toe en roer goed door.

Roer de aubergine door het ui- en kruidenmengsel en bak deze voor 5 minuten. Voeg daarna de courgette en paprika toe. Pers de knoflook bij de groenten en laat alles heet worden. Voeg nu de tomatenblokjes, balsamico azijn en rode wijn toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 20 minuten sudderen. Roer regelmatig zodat het niet aanbrandt. Voeg naar smaak wat zout en peper toe.

Serveer de ratatouille met wat geraspte parmezaanse kaas en basilicum eroverheen gestrooid.



## Crème Brûlée van Speculaas



### Ingrediënten voor 2 pers:

- 50 gr speculaas
- 50 gr suiker
- 6 eierdooiers
- 125 ml melk
- 125 ml slagroom
- 1 vanillestokje
- 2 eetlepels bruine suiker

### Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 90 graden.

Zet een sauspan op het vuur en doe hierin de melk en de slagroom. Snijd het vanillestokje open en haal het merg eruit, doe het merg en het stokje bij de room in de pan. Laat het een geheel worden. Stamp ondertussen de speculaas fijn, bijvoorbeeld in een vijzel. Voeg de fijne speculaas toe en breng het geheel aan de kook. Roer het goed door en haal het van het vuur zodra de substantie dikker wordt.

Meng nu de suiker en eierdooiers door elkaar (houd de bruine suiker apart) en giet hierbij het roommengsel en verwijder het vanillestokje. Roer alles goed door elkaar en giet het mengsel in ovenvaste schaalpjes. Zet de schaalpjes 1 uur in de oven en laat ze daarna afkoelen. Je kan het toetje ruim van tevoren tot aan deze stap klaarmaken.

Strooi net voor het serveren de bruine suiker over de toetjes en smelt de suiker met een kleine gasbrander zodat er een mooi dun laagje gesmolten suiker ontstaat. Serveer de toetjes met een klein speculaaskoekje.

