



stichting

Geert Gerritsma

*Hobby- en Ontmoetingscentrum
voor actieve medioren en senioren*

*Senioren Hobby Centrum
Mill en Sint Hubert*

Draaiboek: Kerstmenu 2019 SHC

Menu

Amuse van kipspiesje

**

Plateau fruit de mer

Romige kalfspaprika pompoensoep

Wildstoofpotje met glaceerde spruitjes
Mouse van peer/bosbesjes en pommes duchesse

Kerstdessert

Receptuur voor 40 personen

Amuse van kipspiesjes

- 40 prikkers
- 800 gram kipfilethaasje
- Ketjap tomatenpuree chillysaus, paar druppels hot chilly
- 1 eetlepel Ras el hamout kruiden

Bereiden;

1. Snij de kip een mooie stukjes
2. Kruiden en even in laten trekken en aanrijgen aan de prikker
3. In koekenmap rondom goudbruin bakken den van het overgebleven vocht een sausje maken met de tomatenpuree
4. In een amuse schaalte presenteren op een mooie schaal,

Plateau van fruits de mer

- Gemengde sla
- 80 cherrytomaatjes
- 5 citroenen
- 1 kg krab chunks
- 1 kg gerookte forel
- 500 gram garnaltjes
- 1 kg gerookte zalm
- 2 makreel
- Voor de dressing
- Appelstroop, aceto balsamico en olijfolie peper en zout
- Breekbrood
- Voor de kruidenboter 2 pakjes roomboter
- Diverse kruiden peper zout knoflook

Turks brood

1. zet de oven op 200 graden
2. 4 stuks, bak het brood in 8 minuten af en snijdt in blokjes

Kruideboter

1. Hak de kruiden zeer fijn
2. Klop de boter luchtig
3. Meng de kruiden met de boter (knoflook) en smaak met peper en zout.
4. spuit kleine rozetjes op vetvrij papier en zet koud weg.

Sla

1. Was de sla en droog deze
2. Maak een dressing van de azijn appelstroop en olijfolie
3. Halveer de tomaatjes
4. Kandaleer de citroenen en snijd in 8 mooie plakjes

Vis

1. Maak de krab en de makreel los en zorg voor mooie stukjes zo ook met de zalm en makreel let wel op de graatjes!
2. Garnaatjes uit laten lekken evt op keukenpapier

Afwerking en presentatie:

1. Meng de dressing door de sla verdeel de "salade" in het midden van het bord.
2. Drapeer speels de diverse vis over de sla
3. Garneer af met de tomaatjes en de citroen en serveer blokjes brood en boter erbij

Romige kalfspaprika pompoensoep

Ingrediënten.

Ingrediënten

- 8 rode uien
- 6-8 pompoenen
- 250 cc vloeibare magarine
- 6 liter kalfsbouillon (kalfsfond)
- 15 rode paprika's
- 1 liter kookroom
- Olijfolie
- 4 zakjes oude geraspte kaas

Bereiden

1. Zet de oven op 200 graden
2. Snipper de ui. En halveer de paprika's maak ze schoon en leg ze op de bakplaat (op bakpapier)
3. Bestrooien met de rode ui en wat olijfolie en bak deze zwart geblakerd! Laat afkoelen en verwijder schil en snijdt in blokjes.
4. Snijd de pompoen in parten en verwijder zaden en draderige binnenkant. Snijd met een scherp mes de schil van de pompoen en snijd in kleine stukjes.

5. Verhit in een soeppan de margarine en bak de pompoen 5 min. zachtjes. Voeg de kokende bouillon toe. Breng de soep aan de kook en 15 min. laten koken voeg de paprika toe.
6. Pureer met een staafmixer. Verwarm de soep goed en breng hem met zout en peper op smaak.
7. Schenk de soep in het bord en doe er een scheutje room in en garneer af met een lepeltje oude geraspte kaas

Wild stoofpotje

Ingrediënten

- 4 kg wildpoulet
- 10 uien
- 1 knolselderij
- 4 winterwortel
- 500 gram kastanje champignons en champignons om te garneren
- 400 cc room
- 8 jeneverbes
- bosje tijm
- 6 laurierblaadjes
- 1 fles rode port
- 10 eetlepels rodenwijnazijn
- 3 liter wildfond (wildfond)
- 6 sneden kruidkoek
- 200 gr demi glacé basis saus
- 250 margarine

Bereiden

1. Marineer het vlees een nacht met de jeneverbes rodenwijn azijn tijm en laurier
2. Laat vervolgens alles uitlekken(vocht bewaren)
3. Sipper de uien en snij de knolselderij,wortel in kleine blokjes
4. Zet het vlees aan in de pan en voeg de fijn gesneden groenten toevoeg vervolgens het vocht toe + extra port en voeg na een half uurtje de fijn gesneden koek toe.
5. Laat alles lekker sudderen en gaar koken schep regelmatig om
6. Voeg nu de gesneden champignons toe en laat lekker inkoken.
7. Op het laatste moment afbinden met demi glacé en serveren in een schaalte en afgarneren met champignons

Glaceerde spruiten met macadamianoten

Ingrediënten

- 5 a 6 kg spruitjes
- 250 gram roomboter
- Nootmuskaat/ 2 eetlepels suiker
- Peperen zout
- 300 gram noten

Bereiden

1. Zet een pan water op
2. Maak de spruiten schoon
3. Hak de nootjes en bak ze even licht aan
4. Kook de spruitjes licht gaar (blancheren) en spoel ze koud
5. Net voor doorgeven> Smelt de roomboter spoel de spruiten af met kokend water.
6. Bak de spruiten op met een paar eetlepels suiker en werk ze af met peper en zout en nootmuskaat
7. Garneer op het bord af met de noten.

Appel/bessenmousse

Ingrediënten

- 10 appels
- Suiker
- Kaneel
- custard
- 2 citroen voor citroensap
- 2 pakjes diepvries besjes (blauwe)

Bereiden

1. Schil de appels en besprenkel ze met citroensap
2. Zet op met klein beetje vochten de diepvriesbesjes
3. Laat dit alles tot een moes koken en bind af met custard

Pommes duchesse

Ingrediënten

- 7 kg kruimige aardappelen
- 7 middelgroot ei
- 700 g ongezouten roomboter
- 1 theelepeltje gedroogde nootmuskaat

Bereiden

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
2. Kook ze in water met zout in 20 min. gaar en giet af, maar vang een kopje kookvocht op.
3. Verwarm ondertussen de oven voor op 190 °C.
4. Stamp de aardappelen met een pureestamper tot puree.
5. Klop de eieren los. Voeg eventueel wat van het opgevangen kookvocht toe.
6. Dit kan gebruikt worden om de puree eventueel iets smeùiger te maken.
7. Roer het ei en de boter door de puree en stamp tot een smeùig mengsel.
8. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en eventueel zout.
9. Schep de puree in de spuitzak en spuit rozetten van Ø 4 cm op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Bak de pommes duchesse in ca. 25 min. in het midden van de oven goudbruin.

Brownies

Ingrediënten

- 2 el tarwebloem
- 2 el ongezouten roomboter (om in te vetten)
- 300 g pure chocolade
- 300 g ongezouten roomboter
- 250 g kristalsuiker
- 250 g lichtbruine basterdsuiker
- 2 zakje vanillesuiker
- 300 g zelfrijzend bakmeel
- $\frac{1}{2}$ tl zout
- 8 middelgrote eieren

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de bakvorm in en bestrooi met de bloem. Bekleed de bodem met bakpapier en vet in.
2. Breek de chocolade in stukken. Zet een pan op laag vuur en laat de roomboter en chocolade smelten. Roer regelmatig. Haal de pan van het vuur en roer de suiker, basterdsuiker en vanillesuiker door het chocolademengsel. Roer het bakmeel en zout door het chocolademengsel. Voeg de eieren al roerend 1 voor 1 toe.
3. Schep het beslag in de vorm en strijk dit glad. Zet de twee ovenschalen in het midden van oven en bak de brownie in 30-35 min. gaar. Wanneer de binnenkant van de brownie lekker smeug is, kan de brownie uit de oven gehaald worden. Laat de brownie ca. 30 min. afkoelen.
4. Snijd de zijkanten los, leg een rooster op de vorm, keer om en stort de brownie op het rooster. Verwijder het bakpapier en laat de brownie verder afkoelen. Snijd de brownie in 20 vierkanten.

Mini tarte tatin met mango

- 750 gr suiker
- 40 blaadjes bladerdeeg
- 200 gram boter
- spuitbus + extra om in te vetten
- 10 mango
- 12 eetlepels geraspte kokos

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 200 graden. Vet de taartvormpjes in met een beetje boter.
2. Schil de mango en snijd er dunne plakjes van.
3. Doe de suiker in een pannetje met dikke bodem. Laat de suiker zachtjes smelten, roer niet. Als er bellen komen en hij begint te verkleuren roer je voorzichtig het klontje boter er door.
4. Laat het mengsel niet te donker worden anders smaakt hij bitter.
5. Giet de karamel in de vormpjes.
6. Bestrooi met een beetje kokos.
7. Wacht niet te lang anders stolt de karamel.
8. Leg de plakjes mango er op. Leg een stuk bladerdeeg er op en dek de mango af.
9. Vouw de punten iets naar binnen of snijd ze er van af.
10. Bak de mini tarte tatin 25 minuten in de oven. Haal ze er uit en wacht 5 minuten.
11. Draai dan de vormpjes voorzichtig om met een plat bord er tegen gedrukt. Doe dit in 1 snelle beweging en doe voor de zekerheid ovenwanten aan.

Roomijs

- 4 liter roomijs
- 40 takjes mint
- 200 gram pikannoten

Bereiden:

1. Hak de pikannoten en bak ze heel voorzichtig op in een koekenpan
2. Serveer de mini tarte tatin met bolletje ijs en brownie
3. Garneer af met takje mint en de strooi er een beetje pikannoten overheen.



SMAKELIJK ETEN!

FIJNE FEESTDAGEN