

Ideeën voor het kerstdiner



FRESH
CATERING

Voorgerecht

Romige knolselderijsoep met appel en krokant broodkruim

Voor 6 personen:

- 1 knolselderij, geschild en in blokjes
- 1 grote ui
- 1 zure appel (Elstar of Jonagold)
- 1 liter groentenbouillon
- 100 ml Kookroom
- Boter
- Peper, zout en nootmuskaat
- Oud witbrood verkruimeld
- Tijm

Fruit de ui in de boter en voeg de knolselderij en de appel toe. Zet dit kort aan en voeg vervolgens de bouillon hier aan toe. Laat het geheel zachtjes koken tot de knolselderij goed gaar is, pureer de soep tot een glad geheel, voeg de room toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Bak ondertussen in een voorverwarmde oven de broodkruimels krokant. Besprenkel de broodkruimels eerst met olie en verdeel de tijm alvorens het geheel in de oven te schuiven.





FRESH
CATERING

Hoofdgerecht

Rundvlees voor 6 personen

- 1,2 kg runderlappen of sukadelappen
- Peper en zout
- Boter
- 2 uien grof gesneden
- 2 laurier blaadjes
- 2 kruidnagels
- 150 ml rode wijn
- 1 el appelstroop
- 300 ml runderbouillon

Zacht gestoofd rundvlees gebruik hiervoor runderlappen of sukadelappen. Kruid het vlees licht en zet aan in een mooie stoofpan.

Voeg ui, laurier, kruidnagel, scheutje rode wijn, appelstroop en een beetje runderbouillon aan toe en laat het geheel zachtjes sudderen tot het lekker gaar is. Het beste resultaat is als je dit een dag van te voren klaarmaakt én het scheelt stress op de dag zelf.

Bospeentjes voor 6 personen

- 600 gr bospeen
- 40 gr gezouten boter
- Peper en zout
- 2 steranijs
- 2 el suiker

Schil de bospeentjes met een dunschiller, haal de top er bijna helemaal af maar laat nog een klein stukje loof zitten. Rasp de overgang tussen het loof en de wortel schoon met een mesje en haal aan de onderkant het puntje er af. Leg de schoongemaakte bospeentjes in een pan, doe hier een paar klontjes gezouten boter bij, peper, zout, twee steranijs en twee eetlepels suiker. Dek het geheel af met een stukje bakpapier en laat 10 minuten zachtjes koken. Serveer met het vocht en je hebt een prachtig stukje groente op tafel.



FRESH
CATERING

Spruitjes voor 6 personen

- 600 gr geschoonde spruitjes
- Zout
- Boter
- 1-2 el honing (naar smaak)
- 100 gr spekblokjes (optioneel)

Maak de spruitjes schoon en blancheer ze kort in ruim en gezouten water. Giet af en laat ze volledig afkoelen. Bak eventueel de spekjes knapperig en haal ze uit de pan. Wok vervolgens de spruitjes in dezelfde pan met boter of olie. Voeg na 2-3 minuten de honing toe en laat de spruitjes licht karamelliseren. Meng op het laatst de spekjes erdoor.

Neem heerlijke pommes duchesses uit de airfryer of oven om het hoofdgerecht compleet te maken.

Nagerecht

Stoofperen parfait — 6-8 personen

- 4 eidooiers
- 100 g fijne suiker
- 1/2 vanillestokje
- 250 ml slagroom
- 1 tl kaneel

Klop de eidooiers met suiker en de vanille au bain-Marie tot een lichte, romige massa. Laat het vervolgens iets afkoelen en klop ondertussen de slagroom lobbij. Meng vervolgens de kaneel en een klein snufje zout door het ei-mengsel en spatel voorzichtig de room erdoor. Spatel vervolgens ook stoofperen in blokjes door het mengsel, doe dit naar smaak.

Bekleed een cakevorm met vershoudfolie, giet het mengsel in de vorm en zet het in de vriezer voor tenminste 4 uur.

Snijd op het moment suprême de parfait in mooie plakken, lepel wat arme stoofpeertjes en een beetje siroop ernaast decoreer het geheel met wat verkruimelde speculaasjes en een balkje munt.



FRESH
CATERING