



Kerst 2016

Aperitief | Hola cava

Hola cava

Champagne coupe

Tip! Serveer met wat seizoensfruit voor een feestelijke touch.



Amuse van het huis | Geitenkaaslolly met walnoten

6 personen

1 rolletje zachte geitenkaas (chevre jacquin)

1 eetlepel honing

fijngemalen walnoten

6 tapasprikkers of lolly stokjes

- Snijd 6 plakjes van de geitenkaas en maak van ieder plakje een bolletje
- Steek in ieder bolletje een prikker
- Doop eerst het bolletje in een schaaltje met honing daarna in een schaaltje de fijngemalen walnoten en serveer op een amuselepel of amusebordje of stokje



Amuse | Pasteitje met morbier en belegen kaas

4 personen

2 pakjes bladerdeeg
300 gram morbier kaas
350 gram geraspte belegen kaas
2 eierdooiers
Man with the pan cheese
Bierdips Smaakgeheimen



- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd de bladerdeeg diagonaal doormidden.
- Snijd de kazen in kleine stukjes
- Verdeel de kazen over elk ½ deel van het driehoekje en breng op smaak met het cheese zout
- Vouw de driehoekjes dicht en druk de randjes goed dicht
- Klop de eierdooiers los
- Bestrijk licht de bovenkant met het eidooiermengsel en strooi hier nog een beetje van het kaaszout over
- Bak de pasteitjes 15 minuten in de oven totdat ze mooi goudbruin zijn.
- Dip de pasteitjes in de bierdips

Voorgerecht | Huisgerookte zalm met basilicum dressing

4 personen

4 stukjes à 75 gram verse zalm met vel
1 zakje gemengde sla
1 potje pesto Benjamino
1 eetlepel Auw stoof basilicum dressing
Man with the Pan zout Japan
1 zak Panko
Savu rookzak alder



- Verwarm de oven voor op 200°C
- Meng 2 eetlepels pesto met de panko
- Breng de zalm op smaak met het zout
- Smeer de zalm in met het pestomengsel
- Leg de zalm in de rookzak en plaats in de oven voor 15-20 minuten
- Maak de sla aan met de basilicum dressing
- Serveer de zalm op een bedje van sla

Tip 1! Lust u geen zalm? Vervang de zalm door een andere vissoort of kip.

Tip 2! Vervang de gemengde sla door groene asperges.

Tip 3! Serveer er lekker een knapperig sneetje brood bij van het Vlaams Broodhuys.

Hoofdgerecht | Kalfsoester met aardappel-truffelgratin en rode wijnsaus

4 personen

4 Kalfsoesters

Man with the Pan zout balsamico

Rode wijnsaus van Wollerich

500 gram aardappelschijfjes, voorgekookt

400 gram crème fraîche

100 gram Pecorino met truffel

4 kleine ovenschaaltjes



Aardappelgratin met truffel

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Beboter de schaaltes en leg dakpansgewijs de aardappelschijfjes in
- Roer de creme fraiche en de pecorino door elkaar en giet over de aardappelschijfjes
- Rasp nog wat kaas over de schotel
- Bak de aardappelgratin in ongeveer 30 minuten goudbruin

Kalfsoester

- Breng de kalfsoester op smaak met Man with the Pan zout balsamico
- Bak het vlees bruin aan ieder zijde en plaats in de oven tot de gewenste gaarheid
- Verwarm de rode wijnsaus op en serveer dit bij de kalfsoester. Zet op ieder bord een klein ovenschaaltje aardappelgratin

Tip 1! De aardappelschotel kan in de diepvries. Een goede voorbereiding is het halve werk.

Niet genoeg ruimte in de diepvries? Maak het een dag vantevoren en plaats in de koeling.

Tip 2! Indien je rauwe aardappels gebruikt verleng je de baktijd met een kwartier.

Nagerecht | Crêpes met gekaramileerde noten en roodfruitsorbet

4 personen

4 crêpes

150 gram verkrumeelde luxe notenmix

4 bolletjes roodfruit sorbetijs

2 eetlepels Caramelz

- Meng de noten met 1 eetlepel Caramelz
- Smeer de crêpes in met het notenmengsel en rol deze op
- Verwarm de crêpes in een koekenpan met een klein klontje roomboter of in de oven
- Maak een mooi bolletje ijs met de tang
- Serveer de crêpes met een bolletje roodfruit sorbet ijs

