

Kerstmenu Kookclub Heeren van Op Moer

December 2019

Amuse

Ossenhaas in sojasaus

~~~~~

## **VOORGERECHT**

Tartaar van zalm in een broodmandje met dillemayonaise

WIJN: Zoé blanc Viognier 2018 - Pays d'Oc, Maison Parcé frères

~~~~~

TUSSENGERECHT

Witlofsoep met soepstengel

WIJN: Calusari Pinot Grigio Rosé, Roemenië

~~~~~

## **HOOFDGERECHT**

Hertensucade in wildsaus  
Gekarameliseerde zilveruitjes, gestoofde snijbonen  
Pommes Amandes, aardappelsterren

WIJN: 'Tandem' Syrah du Maroc - Zenata,  
Domaine des Ouled Thaleb en Alain Graillot, Marokko

~~~~~

NAGERECHT

Hazelnootparfait met karamelsaus en kletskep met fruit

WIJN: Moscatel de Setubal, Casa Ermelinda Freitas - Portugal





Ossenhaas in sojasaus

Amuse (in een glaasje) voor 22 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten

600 grams ossenhaas

½ kopje sojasaus

¼ kopje ketjap manis

½ theelepel gember(poeder)

½ teentje knoflook

Limoensap (of scheutje azijn)

Witte rijst (Basmati)

1 eetlepel sesamzaadjes

Bereiden

Rooster de sesamzaadjes in een koekenpan.

Snipper de knoflook ragfijn. Rasp de gember.

Maak een marinade van de ketjap, sojasaus, knoflook, gember en limoensap. Ossenhaas door de marinade roeren en in de koelkast minimaal een kwartier laten marinieren.

Rijst koken (8-10 minuten).

In een wok de ossenhaas met alle marinade niet te gaar bakken.

Serveren

Serveren met een schepje rijst onderin een glaasje. Daar bovenop de ossenhaas met een beetje saus en sesamzaadjes er overheen strooien. Een lepeltje in het glaasje steken.



Tartaar van zalm in een broodmandje met dillemayonaise

22 personen

Vorbereidingstijd: 60 min

Bereidingstijd: 30 min

Totale tijd: 1,5 uur

Ingrediënten broodmandje

22 witte boterhammen

Olijfolie

Worcestersaus

Bereiding broodmandje

Snij de korsten van de witte boterhammen en rol ze dan met een deegroller plat tot ze nog maar een paar millimeter dik zijn. Smeer de platgewalste boterhammen in met een sausje van olijfolie en Worcestersaus.

Leg de bakvormpjes onderste boven en druk de platte boterhammen over de vormpjes goed aan. Zet ze circa 12 minuten op 175 graden in de oven tot de bakjes krokant en goudbruin zijn (10-15 minuten). Laat afkoelen.

Dillemayonaise

Ingrediënten

5 dl zonnebloem olie

3 eierdooiers

1 theelepel mosterd

3 eetlepel citroensap

zout & peper

2 eetlepel dille, fijngeknipt

Bereiding

Doe de eierdooiers in een kom en voeg de mosterd en de citroensap toe.

Meng dit goed door elkaar met de staafmixer. Voeg de zout en versgemalen witte peper toe en meng dit weer goed door elkaar.

Voeg druppelsgewijs onder voortdurend roeren (of met staafmixer) de olie toe, totdat de mayonaise dikker wordt. Voeg nu de olie toe in een dun straaltje tot de mayonaise de gewenste dikte heeft verkregen.

Voeg door de helft van de mayonaise de fijngeknipte dille toe en roer deze erdoorheen.

Proef en breng eventueel verder op smaak. De andere helft van de mayonaise wordt gebruikt bij de bereiding van de zalm.



Klassieke zalmtartaar

Voor 22 personen

Tijdsduur: 40 minuten

Ingrediënten

1,5 kilo verse zalm zonder huid
4 eetlepels mayonaise (van de andere helft van de verse mayonaise)
3 theelepels mosterd
6 sjalotjes
1 bosje bieslook
3 theelepels kappertjes
3 limoenen
Honing
peper en zout
Bosuitjes (voor garnering)

Bereiding

Start voor het klassieke recept van de zalmtartaar met het maken van het sausje voor de zalmtartaar. Meng in een schaal de mayonaise, mosterd, peper, zout en het sap van de limoenen door elkaar tot een glad mengsel. Dit wordt een dun sausje, maar wanneer de zalm er doorheen gaat, gaat dit geheel weer binden. Mede door de vetten van de zalm.

Snipper de sjalotjes ragfijn. Snijd vervolgens 10 takjes van de bieslook fijn. Doe hetzelfde met de kappertjes. Meng dit alles ook door het sausje, voeg een beetje honing toe.

Wat nog overblijft is de zalm. Snijd deze eerst in fijne stroken. Snijd vervolgens de stroken zalm ook weer fijner en snijd vervolgens de zalm in kleine blokjes, circa 3x3 mm. Meng vervolgens in de mengschaal alles door elkaar. Proef!

Neem een grote platte schaal. Doe met een lepel de zalmtartaar in een serveerring op de schaal en druk een beetje aan. Haal voorzichtig de serveerring weg. Herhaal dit 22 keer. Zet ze daarna in de koelkast.

Snijd de bosui in kleine ringetjes (voor de garnering).

Serveren

Plaats een puntje mayonaise op een klein bord en zet daar het broodmandje op zodat het niet van het bord glijdt.

Vul de broodbakjes met de tartaar en strooi over ieder bakje wat van de ragfijne bosui die je achter hebt gehouden. Leg er een klein takje bieslook overheen. Spuit een paar puntjes dillemayonaise naast de bakjes op het bord.



Gebonden witlofsoep met soepstengels

Voor 22 personen

Tijd: 2 uur

Voor de kippenbouillon

2 kippenbouten
2 ui
2 kleine winterwortels
2 stengels bleekselderij
2 smalle prei
5 takjes platte peterselie
2 laurierblaadje
1 cm foelie
mispunt tijm
5 geplette jeneverbessen

De bouillon: Snijd de ui, de wortel, de bleekselderij en de prei in grove stukken. Doe ze met de kip in een grote pan. Voeg 3½ liter water toe met de peterselie, het laurierblaadje, de foelie, de tijm en de jeneverbessen. Breng aan de kook en laat circa 1 uur zachtjes koken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot 3 liter.

Voor de vulling

6 kruimige aardappels
2 smalle prei (alleen het wit)
2,5 kilo witlof
5 eetlepels olie
1,5 dl room
6 takjes platte peterselie
roomboter

De vulling: Snijd voor de vulling de aardappels in blokjes en de prei in smalle ringen. Verwijder de bittere kern uit de witlof en snijd de witlof in repen. Verwarm de boter in een soeppan en fruit hierin de aardappel en de prei zonder ze te laten kleuren. Voeg de witlof toe en de bouillon. Breng aan de kook en laat in circa 20-25 minuten gaar worden. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Hak de peterselie fijn. Roer er tot slot de room door en de peterselie.



Soepstengels

22 personen

Ingrediënten

250 gram tarwebloem

½ zakje bakpoeder

2 theelepels zout

4 eetlepels olijfolie

10 eetlepels water

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bereiding

Doe de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom en meng alles goed door elkaar! Maak in het midden van het mengsel een kuiltje en giet hier de olie en het water in. Met een vork roer je het bloemmengsel over de olie en het water, van buiten naar binnen en zo blijf je doorroeren totdat het poeder helemaal is opgenomen door het vocht en er een homogeen en gelijkmatig beslag is ontstaan.

Met je handen kneed je de inhoud van de kom tot een soepel deeg. (Als het deeg te droog blijft, dan kan een eetlepel water wonderen doen. Voeg telkens een lepel water toe en kneed deze door het deeg. Niet te veel water ineens, want dan wordt het deeg mogelijk te zacht. Maak van het deeg een deegbal.)

Maak van het deeg minimaal 22 kleine balletjes, niet groter dan een pingpong balletje.

Rol het nu tussen je handen tot een langwerpige vorm, ter dikte van een vinger.

Bestrooi het werkblad met een beetje bloem.

Rol het deegworstje met je handen verder op het werkblad uit tot de dikte van een potlood.

Leg de soepstengel in wording op de bakplaat op bakpapier. Herhaal voor de andere deegballetjes.

Leg de stengels naast elkaar op de bakplaat met een tussenruimte van 2 centimeter.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven. De stengels zullen na 10 minuten (maximaal 15 minuten) licht verkleuren. Controleer dan 1 stengel of deze al krokant is binnenin.

Als dit zo is, laat je ze nog enkele minuten in de oven totdat ze een lichtbruine kleur hebben.

Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

Als de eerste soepstengel nog niet helemaal krokant is binnenin, dan moeten ze nog wat langer in de oven. Zet dan de oven op een iets lagere stand (circa 160 gr.). Laat de stengels in de oven totdat ze lichtbruin verkleuren. Dat zal wat langer duren dan slechts enkele minuten.

Afwerking en presentatie

Schep de soep in warme borden, leg er een soepstengel bij en serveer uit.



Hertensucade in wildsaus

voor 21 personen

Tijd: ruim 3 uur

Ingrediënten

3 kg hertensucade

6 uien

3 winterpeen

12 takjes tijm

2 kaneelstokje

6 glazen rode wijn

3 el rode wijnazijn

6 plakjes ontbijtkoek

Scheut port

5 tenen knoflook

1 knolselderij

10 jeneverbessen

5 blaadjes laurier

1,5 liter krachtige wildbouillon

roomboter

peper en zout

Bereiding

Maak de uien, knoflook, wortel en de knolselderij schoon en snijd deze in kleine blokjes (formaat brunoise).

Zet de braadslee op het vuur met de roomboter. Bak het vlees in circa vier minuten rondom goed aan. Als het vlees een mooie bruine kleur heeft gekregen haal het uit de pan en leg het apart.

Doe vervolgens wat roomboter in de dezelfde braadslee en doe de groenten (uien, knoflook, wortel, knolselderij) in de pan en laat deze ongeveer 7 minuten meebakken. Tussendoor roeren, 7 minuten is een richttijd. Blus af met een klein beetje port.

Voeg in de braadslee de wildbouillon, rode wijn, rode wijnazijn en de specerijen (laurier, kaneelstokje, gekneusde jeneverbessen en de tijm) toe, laat op temperatuur komen en voeg dan het vlees erbij. Eventueel in twee braadsleetjes.

Voeg naar smaak peper en zout toe. Breng het geheel aan de kook. Voeg als laatste in kleine stukjes de ontbijtkoek toe.

Als het mengsel kookt, dek dan af met alufolie, gas laag en laat het gedurende 2,5-3 uur stoven. Nog beter: zet op de grillplaat op 150 graden en laat zachtjes pruttelen.

Wanneer je een dikkere saus wilt, haal dan het vlees uit de pan en zeef de groenten uit de pan. Kook op hoog vuur de saus tot de gewenste dikte. Voeg eventueel nog wat ontbijtkoek toe.

Serveren

Maak porties van de hertensucade van maximaal 120 gram.

Op het bord ligt een schepje gestoofde snijbonen.

Plaats de hertensucade op het bord op de snijbonen. Schep er een beetje wildsaus over.

Garneer naast de hertensucade een klein schepje zilveruitjes.

Leg er twee gebakken aardappelsterren bij en een pommes amandes.





Gesmoorde snijbonen met spekjes en puntpaprika

voor 21 personen

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten

2 kg snijbonen
2 teentjes knoflook
2 puntpaprika's
300 gram spekblokjes

Bereiding

1. Maak een klein pannetje bouillon met water en een bouillonblokje, niet te zout.
2. Verwijder de puntjes en eventuele stugge draden van de snijbonen en snijd ze daarna schuin in stukjes.
3. Hak de knoflook fijn, snipper de ui en snijd de paprika in blokjes.
4. Zet een hapjespan (of grote koekenpan) op het vuur en fruit eerst de spekblokjes in een klein beetje olie. Voeg daarna knoflook, ui en paprika toe en laat nog drie minuten op laag vuur fruiten.
5. Zet het vuur iets hoger, schep de snijbonen erdoor en een snuf zwarte peper (geen zout toevoegen, het spek is al zout).
6. Zet het vuur weer lager, schenk er circa 200 ml bouillon bij, roer door en laat de bonen 15-20 minuten stoven met een deksel op de pan. Roer af en toe om en schenk er extra bouillon bij als het dreigt droog te koken.
7. Proef, breng eventueel extra op smaak.
8. Plaats afgedekt in de oven om warm te houden.



Gekarameliseerde zilveruitjes in rode wijn

(21 personen)

Ingrediënten

1500 gram gepelde zilveruitjes (verse zilveruitjes, geen zoetzure zilveruitjes uit een pot!)

5 dl rode wijn

2 dl rode port (je kunt de port ook vervangen door extra rode wijn)

2-3 eetlepels suiker

75 gr boter

2 laurierblaadje

Zout en peper

Bereiding

Pel de uitjes. Dat gaat sneller als je ze even kookt in water en daarna direct koud afspoelt.

Fruit de uitjes in zijn geheel circa twee minuten in boter in een pannetje met dikke bodem.

Doe de suiker erbij en fruit nog enkele minuten totdat de uitjes lichtbruin zijn.

Giet de wijn (en eventueel port) erbij en de laurierblaadjes. De uitjes moeten onder de vloeistof staan.

Laat circa drie kwartier zachtjes pruttelen met de deksel op de pan. De uitjes moeten dan superzacht zijn en de rode wijn moet lekker ingedikt zijn tot een mooie stroperige saus.

Controleer af en toe of er nog voldoende vocht is! Zo niet, voeg nog wat rode wijn extra toe.

De laatste tien minuten kun je de deksel van de pan halen zodat de saus indikt.

Breng op smaak met zout en peper.

Plaats afgedekt in de oven om warm te houden.



Aardappelsterren

Recept voor 21 personen (2 per persoon)
Ongeveer 30 grote iets kruimige aardappels
Arachideolie
Zeezout uit de molen
Een koekjesvorm in de vorm van een ster

Let op: de aardappels moeten groot genoeg zijn voor het vormpje dat je wilt gebruiken.

Bereiding Aardappel kerststerren

1. Verwarm de oven minimaal 10 minuten voor op 200 graden.
2. Snijd ongeveer 1-1,5 cm dikke plakken aardappel en steek er met een koekjesvorm de sterren uit. Bewaar ze onder een schone vochtige theedoek in de koelkast.
3. Schik de sterren op een bakplaat. Besprenkel ze royaal met de olie en bestrooi ze met wat zeezout.
4. Bak ze in ongeveer 20-25 minuten goudbruin. Keer ze halverwege de baktijd om.



Pommes Amandes

Voor 21 personen

Ingrediënten

2 kilo kruimige aardappels
200 gr wijnzuurkool
10 eieren
Bloem
500 gr geschaafde amandelen

Bereiding

Schil en was de aardappels en snijd ze in gelijke stukken gebruik ook de afval van de aardappelsterren. Zet ze op met water en iets zeezout en kook ze gaar. Giet de aardappels af, stoom ze goed droog en pureer ze. Geen boter of melk toevoegen.

Knijp het vocht uit de zuurkool, hak de zuurkool fijn en roer door de puree. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen.

Splits drie eieren en roer de eidooiers los (bewaars het eiwit), meng met een spatel door de puree.

Kluts 6 eieren en het overgebleven eiwit. Vorm van het pureemengsel met iets bloem in de handen balletjes ter grootte van een walnoot, minimaal 21 stuks. Wentel de bolletjes door bloem (draai even licht tussen je handen), wentel ze nu door het geklutst ei en rol ze door de geschaafde amandelen. Draai even licht tussen je handen door om de amandelen iets aan te drukken. Bewaar ze in de koelkast.

Verwarm de frituur op 175 °C.

Frituur de Pommes Amandes in de frituur in circa 3 minuten goudgeel.



Hazelnootparfait met karamelsaus en een klets kop met fruit



21 Personen

Tijd: 120 minuten

Oven voorverwarmen op: 170°C

Benodigheden voor de parfait

200 gr hazelnoten

12 eierdooiers

180 gr suiker

4 dl slagroom

8 eiwitten

7 el amandellikeur (Amaretto)

20 plastic koffiebekertjes

Voor de karamelsaus

250 gram kristalsuiker

1 dl water

150 ml slagroom, alvast een beetje voorverwarmd

5 el amandellikeur

Voor de klets koppen

80 gr zachte roomboter

165 gr basterdsuiker

80 gr patentbloem

een theelepeltje kaneel

1,5 eetlepel amandelschaafsel

2,5 dl slagroom

3 el suiker

2,5 mango's

5 kiwi's

3 bananen

2 eetlepel citroensap

3 el Amaretto

BEREIDING

De parfait: Rooster de hazelnoten in een koekenpan lichtbruin. Laat ze op keukenpapier afkoelen en hak ze tot korrels. Klop in een hittebestendige kom de dooiers met de helft van de suiker tot een dikke romige massa. Zet de kom op een pan warm water en klop verder tot de massa een licht gebonden vla is.

Zet de kom in een bak koud water en laat de vla, nu en dan roerend, afkoelen.

Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf (maak kom en garde vetvrij). Klop de slagroom dik en bijna stijf.

Schep de fijngehakte hazelnoten en de likeur door de slagroom. Schep dit mengsel door de dooiers. Spatel de eiwitten erdoor. Vul de bekertjes met de parfait. Tik de bekertjes op het aanrecht om luchtballen te verwijderen. Zet de bekertjes in de vriezer.

De kletsoppen: Meng boter, basterdsuiker, bloem, 3 el water, kaneel en amandelschaafsel snel tot een deeg. Laat het afgedekt 1 uur opstijven in de koelkast.

Bekleed 3 bakplaten met bakpapier. Vorm 20 balletjes ter grote van een flinke knikker en plaats er 5-6 op afstand van elkaar op een bakplaat. Ze vloeien erg uit. Bak niet alle koekjes tegelijk, dan heeft u tijd om ze te vormen.

Bak de koekjes in 15 minuten bruin. Keer de plaat eventueel halverwege de baktijd.

Als ze uit de oven komen zijn de koekjes nog zacht. Steek ze van de plaat en leg ze direct op bijvoorbeeld een deegroller of kommetjes. Laat de koekjes afkoelen. Klop de slagroom met suiker naar smaak stijf. Maak het fruit schoon. Besprenkel plakjes banaan met citroensap en likeur. Meng al het fruit.

De karamelsaus: Doe het water en de suiker in een hoge pan (gaat spetteren) en breng op middelmatig vuur aan de kook. Belangrijk is hierbij om NIET te roeren tijdens dit proces, want dat komt het kristallisatieproces niet ten goede.

Laat het suikermengsel rustig doorkoken totdat je een mooie lichtbruine (!) karamelkleur hebt, en haal dan de pan van het vuur. Kook niet langer door dan nodig is, want dan kan het suiker 'verbranden' en dat proef je (bitter)!

Giet vervolgens de voorverwarmde slagroom bij de karamel en roer goed door.

Eventueel kun je deze karamelsaus nog een beetje inkoken om dikker te maken, maar houdt er rekening mee dat tijdens het afkoelen de saus ook nog iets dikker wordt.

AFWERKING EN PRESENTATIE

Houd de onderkant van elk bekertje parfait kort in heet water en stort de parfait, of knip de bekertjes aan de zijkant open en stort de parfait op een bordje.

Zet de kletskep vast op het bord met een tipje slagroom. Spuit wat slagroom in elke kletskep en schep er wat fruit op.

Lepel wat karamelsaus over en naast de parfait.

Eet smakelijk.



De wijnen van het kerstmenu in december 2019

Het voorgerecht: Tartaar van zalm met dillemayonaise

Zoé blanc Viognier 2018 - Pays d'Oc, Maison Parcé frères. De geweldige geur van delicate fruitaroma's zoals perzik, bloesem en honing komen je tegemoet. In de smaak een geconcentreerde lichte kruidigheid met daarnaast tonen van fris fruit en een zachte afdronk. De wijn heeft van zichzelf een lichte vettigheid die mooi samengaat met de zalm. De kruidigheid in de wijn brengt de dille-mayonaise naar een hoger niveau. Serveer de wijn tussen de 8 en 10°C.

Het tussengerecht: Witlofsoep met soepstengel

Calusari Pinot Grigio Rosé, Roemenië. De Pinot Grigio Rosé past hierbij als een jas. Een heerlijke, zachte en fruitige wijn, aangenaam fris en verkwikkend en die er voor zorgt dat de stevige ingrediënten zoals de winterwortels, bleekselderij, prei en aardappel net iets lichtvoetiger worden. De witlof maakt de balans compleet met een toegevoegd bittertje. Een heerlijk tussengerecht met een rosé die ook de smaakpapillen even rust geven. Serveren op 10°C.

Bij het hoofdgerecht: Hertensucade in wildsaus

Tandem' Syrah du Maroc – Zenata, Domaine des Ouled Thaleb en Alain Graillot, Marokko

Bij zo'n mooi gerecht als Hertensucade past een TOPwijn, de Tandem Syrah uit Marokko. Dé ultieme combinatie met wild. Verleidelijk parfum van donker fruit, peper en laurier. De smaak heeft een frisse aanzet, zit barstensvol rijp fruit en heeft heel veel lengte.

Afrikaans - Arabische invloeden zoals kaneel, tijm, jeneverbessen en de oer-Hollandse ontbijtkoek zorgen voor onvergetelijke wijn-spijs combinatie. Een wijn uit Marokko, een curiositeit op zich maar met kennis en kunde gemaakt door Alain Graillot, een van de beste wijnmakers uit de Grozes Hermitage, Rhone streek. Serveren op 18°C.

Bij het nagerecht: Hazelnootparfait met karamelsaus en kletskep

Moscatel de Setubal, Casa Ermelinda Freitas- Portugal. Deze verfijnde volle en rijke dessertwijn is zacht, fris en zoet tegelijk. Een mooie koperkleurige wijn met intense aroma's en smaken van hazelnoot, rozijnen, abrikozen, gedroogde vijgen, honing, karamelstroop en sinaasappelbloesem. De wijn sluit mooi aan bij de karamelsaus, de hazelnoten en de amandellikeur en past ook nog eens perfect bij het toegevoegde fruit. Een achtbaan van smaken en intensiteit. Serveer deze wijn tussen de 14 en 18°C.

Het wijnadvis is van sommelier René van Zwol.

Website: www.ziezowijnenzo.nl

Voor meer informatie over wijn, stuur een e-mail naar: rvzwol@ziezowijnenzo.nl

