

KERSTDINER INSTRUCTIES



Allereerst namens ons hele team een warme kerstgroet!

Heeft u er ook zo'n zin in om dit kerstdiner te beleven en uw gasten en uzelf een fijne avond te bezorgen? En om met zo min mogelijk handelingen een Chefwaardig diner te bereiden?

Laten we voordat we gaan koken de hygiëne goed in acht te nemen

- De werkomgeving dient schoon en opgeruimd te zijn
- De handen wassen voor het koken en bereiding van elk gerecht

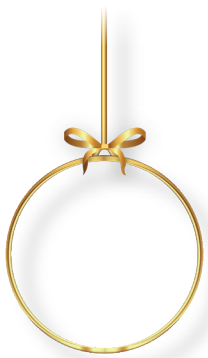
Wij gaan ervan uit dat het diner binnen ongeveer 1,5 tot 2 uur genuttigd wordt, daarom adviseren wij om alle ingrediënten 20 minuten voordat u begint met koken uit de koeling te halen.

Wij hebben alle producten met een kleur sticker gemarkeerd om de gerechten van elkaar te onderscheiden en zo krijgt u een duidelijk overzicht van de producten waar u mee gaat werken.

Zorg er voor dat alles op kleur bij elkaar staat.

Alle gerechten en garnituren zijn al voor u op smaak gebracht.

Als voorbereiding kunt u de oven verwarmen tot ongeveer (70 Graden Celsius) om daar de borden en soepkommen/borden voor te verwarmen. U kunt ook de oven gebruiken om de Hertebiefstuk en groenten warm te houden.



Tataki van rund

Tijdsduur: +/- 5 minuten

Benodigheden: diep of plat bord

Bereiding:

- Verdeel de plakken Tataki (5 plakjes per persoon) over de borden het liefst in het midden van het bord zie instructiefilm
- Verdeel dan de kruidensla over de borden zoals aangegeven
- Hier overheen de Ponzu saus dresser
- Dan verdeelt u de krokante knoflookchips over het gerecht
- Zorg ervoor dat de glazen gevuld zijn met een passend drankje
- Als laatste garneert u het gerecht af met Sakura Cress
- Nu kunt u het gerecht serveren

TIP! U kunt Japanse eetstokjes gebruiken om dit gerecht te eten.

Geniet en eet smakelijk!



Wildbouillon

Tijdsduur +/- 5 minuten

Benodigheden:

Steelpan, diep bord / kom of een groot wijnglas

Bereiding:

- Verwarm de bouillon in een pan
- Strooi de groene kruiden en Oesterzwammen in de bouillon
- Schenk de hete bouillon in de voorverwarmde koppen of borden
- En als laatste handeling de profiteroles met truffelsmaak in de bouillon strooien

Ook nu weer even controleren of iedereen nog iets zou willen drinken.

Geniet en eet smakelijk!



Koningsgarnalen gevulde Ravioli

Tijdsduur: +/- 15 minuten

Benodigheden:

Voorverwarmd diep bord, plat bord

Pan met kokend water, steelpannetje, staafmixer en pollepel

Ook dit gerecht serveren we op warme borden

Bereiding:

- Doe de saus in het steelpannetje en verwarm het. Als de saus begint te dampen dan voorzichtig met de staafmixer er door, om het wat volume te geven en om een mooie emulsie te krijgen.
- Het water in een ruime pan aan de kook brengen
- Dan met pollepel roeren zodat er een kolkje ontstaat laat de ravioli 's midden in het kolkje glijden dan voorzichtig roeren met de pollepel en zorg dat ze niet aan de bodem vast gaan zitten.
- Als de ravioli 's na enkele minuten boven komen drijven dan zijn ze gaar en haalt u ze direct uit het water en leggen we 2 ravioli 's op elk bordje.
- Royaal met de saus afmaken en af garneren met Bonitovlokken en Ghoa Cress

Tip! Laat iemand de bijpassende wijn of andere consumpties inschenken aan tafel terwijl u het gerecht afmaakt.

Geniet en eet smakelijk!



Hertenbiefstuk

Tijdsduur: +/- 25 minuten

Benodigheden:

Voorverwarmd diep bord, plat bord

1 x Anti aanbaklaag pan, 2 x steelpan, papier van keukenrol, peper en zout, olie en boter om te bakken

Ook dit gerecht serveren we op warme borden

Bereiding:

- De hertenbiefstuk droogdeppen met keukenpapier
- Dan de biefstuk op smaak brengen met peper en zout, vervolgens aanbakken in een hete pan met olie en een klontje boter, mooi op kleur 2 minuten aan elke kant is ongeveer **medium rare** als je een minuut aan elke kant langer bakt dan wordt de biefstuk meer **medium**. Doe daarna de biefstuk op een schaaltje in de oven om het gerecht op temperatuur te houden.
- De aardappelpuree verwarmen
- En de hete bliksem garnituur ook verwarmen
- De winter ratatouille warm maken in pannetje of in de oven
- De saus ook opwarmen

De opmaak:

- Warme borden uit de oven halen
- We beginnen met een eetlepel aardappelpuree op het bord te plaatsen en uit te strijken
- Op deze puree de hete bliksem garnituur dresser
- Dan de winter ratatouille op het bord
- De biefstuk tegen de groenten aan leggen
- De rode portsaus om het gerecht schenken
- Af garneren met kruiden
- De stoofpeertjes apart serveren

Tip! Laat iemand de bijpassende wijn of andere consumpties inschenken aan tafel terwijl u het gerecht afmaakt.

Geniet en eet smakelijk!

De Heeren van Liemeer



Savarin van chocolade en Champagne mousse

Tijdsduur: 5 minuten

Tip! haal een half uur van te voren het dessert uit de koelkast

Benodigheden:

Koud diep bord, plat bord

Bereiding:

Plaats het dessert op het bord

Dresseer de perencompote om het gerecht heen

Geniet en eet smakelijk!

