

HOME
SWEET
HOME
XMAS



INHOUD

	8	Voorwoord		
IETS OVER DE GEBRUIKTE INGREDIËNTEN	1	2	1	1
	1	2	KERSTONTSTRESSTIPS	
DE MORGEN	20			
		4	DRANKEN	
BORRELHAP	6	6	6	
		8	SOEP	
KLEINE GERECHTEN	1	3	8	10
			6	
	1	3	HOOFDGERECHTEN	
BIJGERECHTEN	1	7	2	
	2	0	TOE	
PROVISIEKAST	2	5	2	
	2	7	MENU'S	
REGISTERS	2	8	8	

VOORWOORD

Jawel! Ziedaar: een kerstboek van Van Boven. De meeste vragen die ik van u als lezer krijg gaan over dinertjes. Hoe plant men zoiets en wat maakt men klaar voor meer dan vier gasten? En hoelang moet u niet van tevoren beginnen? Kan het allemaal van tevoren, zodat u overzicht houdt? Hoe voorkomt u totale stresspaniek?

Al jaren schrijf ik voor de kerst of feestdagen bergen recepten en ontstresstips voor stapels tijdschriften en kranten. Daarom leek het me een goed idee om daar maar eens een boek mee te vullen. Heeft u het eens allemaal overzichtelijk op een rijtje staan.

Ik was bezig met het samenstellen van mijn Ierse-comfortfoodboek *Home Sweet Home*, toen ik ontdekte dat ik veel recepten geschreven had voor de feestdagen, want de Ieren en ik zijn flinke kerst- en feestvierders. Het kersthooftstuk groeide zomaar uit tot een heel boek op zichzelf.

In dit Xmas-boek help ik u door de feestdagen heen, ik geef u tips om de boel in de hand te houden en niet in paniek te schieten. Ik geef u gemakkelijke, foolproof recepten die u goed kunt voorbereiden, zodat u op de avond van uw diner zelf ook gezellig bent. Waar mogelijk zijn de recepten verdeeld in *voorbereiden* en *bereiden*, zodat u precies weet waar u aan toe bent en vaak alleen maar iets hoeft op te warmen of er een chic takje peterselie op hoeft te leggen. Dus dit kunt u. Ik geef u ook nog een stapeltje menu's zodat u zelfs daarover niet meer hoeft na te denken.

Dus of u nou een romantisch eerste kerstje viert met de liefde van uw leven of uw hele schoonfamilie op visite krijgt met alle nichten en neven er gratis bij: we maken samen een goed plan zodat u altijd goed beslagen ten ijs komt.

Enne... als u geen kerst viert maar gewoon zin heeft in een leuk winters etentje, dan is dit boek ook heel geschikt trouwens.

Be merry,
X Yvette



WIJNKEUZE

Als u niks van wijn weet, ga dan naar een wijnhandel en vertel de wijnhandelaar uw menu. Vertel hem wat u per fles wilt uitgeven. Dat is heel normaal. Hij of zij zal u dan goed kunnen adviseren.

WARME BORDEN

Ik vind warme borden zó belangrijk. Tegen de tijd dat iedereen zit en er wordt opgeschept en de wijn is ontkurkt, is het eten vaak al bijna koud. Warm borden op door ze in de oven te zetten op niet al te hoge temperatuur. Staat de oven al vol met eten, spoel de borden dan even in het kortste programma van de vaatwasser (dat van twintig minuten), zet ze in een afwasteiltje met heet water of pak ze in een theedoek en warm ze op in de magnetron.



HOEVEEL WIJN?

Er gaan zes glazen uit een fles. Voor een heel kerstdiner rekent u zeker op een fles de man. Er is altijd iemand die meer drinkt en iemand die minder drinkt, maar dan zit u wel goed. Overleg bij twijfel ook met de wijnhandelaar.

GENOEG SERVIES?

Tel als u het menu heeft gemaakt uw servies na: heeft u genoeg voor uw diner? Fijn om dat iets van tevoren al te weten in plaats van op de avond zelf. Misschien kunt u bij de burens of een familielid wat lenen, mocht u tekortkomen.

LAAT U HELPEN

Maak gebruik van de deskundigheid van de mensen waar u boodschappen doet. De slager weet als geen ander welk deel van het beest het beste is voor bepaalde gerechten. De visboer maakt graag de vis even voor u schoon en de groenteboer bestelt met liefde de bijzondere groenten die u nodig heeft, vaak kan hij aan groenten komen die hij normaal niet dagelijks in zijn winkel heeft. Zo maakt u het uzelf echt gemakkelijker.

SFEER MAKEN

Houdt u er ook rekening mee dat goede herinneringen aan een kerstdiner niet alleen om het eten gaan, maar ook om de sfeer.



LESS = MORE

Het gaat vooral om te gezelligheid, niet om de hoeveelheid kunstige gerechten, niet vergeten!

WEES GEZELLIG

Maak de tafel gezellig en zorg dat u zelf ook gezellig bent. Dat is echt al meer dan de helft. Als iets niet helemaal lukt zoals u het had gewild, dan staat de gezelligheid uiteindelijk toch voorop. Dát onthoudt men het langst. En het mislukte gerecht onthoudt men ook trouwens, maar daar kunt u later ook om lachen.

WEES REALISTISCH

Het schillen van groenten bijvoorbeeld kost tijd, plan dat in. Doe het ruim van tevoren of schakel hulp in: kinderen kunnen het ook heel goed. Mijn zus en ik hebben zo leren koken.

HANDY PLANLIJSTJE VOOR EEN GROOT DINER

1 MAAND VAN TE VOREN

NODIG MENSEN UIT.
ZO WEET U HOEVEEL MAN
ER KOMT

KOMT U
OP MIJN
DINEETJE?



1 WEEK VAN TE VOREN

RUIJ DE KOELKAST & VRIEZER OP.
MAAK ALVAST DINGEN (SOEP,
TAARTBODEMS) DIE IN DE
VRIEZER KUNNEN.



KRIJGT 'T
ZILVER
OOK WEER
EENS EEN
BEURT.

2 WEKEN VAN TE VOREN

BEPAAI HET MENU
EN DUS OOK DE WIJN
BESTEL ALVAST LASTIGE
INGREDIËNTEN & DE WIJN



PAAR DAGEN VAN TE VOREN

CHECK UW SERVIËS: IS 'T GENOEG?
ZO NIET: BEL DE BUREN VOOR EXTRA.
TEL DE PANNEN, OVENSCHALEN
HEEFT U GENOEG STOELN?
TAFEL GROOT GENOEG?
ZO NIET: BEL DE BUREN.
POETS 'T ZILVER.
STRIJK SERVETTEN.
EN HET TAFELKLEED.
GENOEG GLAZEN?
WATERKANNEN?
OPSCHEPLEPELS?
WAXINE(LICHTJES OF KAARSEN?)

2 DAGEN VAN TE VOREN

→ DOE ALLE BOODSCHAPPEN ←



ZOEK UIT WAT U AAN GAAT DOEN
(U KUNT HET NU NOG WASSEN)

...EN
STRIJKEN!



OP DE DAG ZELF

ZORG DAT DE HOND GOED
IS UITGELATEN.



EN PLUK TIJDENS DE WANDELING
KLIMOP VOOR OVER DE TAFEL.

GA VERDER MET KOKEN,
ZET PER GANG KLAAR
WAT ER OP HET LAATST
OP OF BIJ MOET.



HANG HET HELE MENU
IN DE KEUKEN
ZODAT U NIKS VERGEET.



ZET ALLES VOOR DE BORREL KLAAR
(ALS ER GASTEN VROEG (TE VROEG).
KOMEN BENT U STRAK VOORBEREID.)

1 DAG VAN TE VOREN

MAAK ALLES WAT NU
AL KAN, VERGEET DINGEN
ALS DRESSINGS NIET.
ZET DE DRANK VAST KOUD.
DEK DE TAFEL.
RUIJ HET HUIS OP.



STEEK KAARSEN AAN EN DE HAARD.
RUIJ DE LAATSTE ROMMEL UIT
DE KEUKEN WEG. ZORG DAT DE
VAATWASSER LEEG IS.

SPRING NOG SNEL ONDER DE DOUCHE
TREK EEN FEESTELIJK PAKKIE
AAN & KAM UW HAREN.



DE DAG ERNA

SLAAP UIT - MAAK KOFFIE
LEES KRANTEN.
RUIJ OP & BRENG UW
BUREN EEN FLESJE
VOOR HET LENEN VAN
HUN SPULLEN.



DANK
JONGENS!



DE MORGEN



BRIOCHEKRULLEN MET MEEGEBAKKEN ROOD FRUIT & RICOTTAGLAZUUR

VOOR DE BRIOCHEKRULLEN

60 ml lauwwarme melk
60 gram suiker
7 gram instantgist
350 gram bloem
¼ theel. zout
3 eieren, losgeklopt
125 gram roomboter, op kamertemperatuur, in blokjes
100 gram witte basterdsuiker
300 gram diepvries rood fruit, liefst een mix

VOOR HET RICOTTAGLAZUUR

1-1½ eetl. ricotta
ca. 200 gram poedersuiker

VOORBEREIDEN

Klop de melk met de suiker en de gist in een kommetje en laat zeven minuten staan tot het gaat schuimen. Meng de bloem met het zout in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden. Giet het gistmengsel en de losgeklopte eieren in de kuil en roer tot een zacht deeg. Haal het deeg uit de kom en kneed het op een met bloem bestoven aanrecht vijf minuten tot het zacht en soepel is. Voeg twee blokjes roomboter aan het deeg toe en kneed tot ze zijn opgenomen. Herhaal dit tot alle roomboter op is en het deeg glanzend en elastisch is. Leg de bol deeg in een schone kom. Dek af met plasticfolie en zet de kom op een warme tochtvrije plaats, en laat het anderhalf uur rijzen.

Knead het deeg weer kort. Rol het uit op een licht met bloem bestoven aanrecht tot een rechthoek van 60 x 40 cm. Bestrooi het met de basterdsuiker en het bevroren fruit. Rol het vervolgens op in de breedte, zodat u een dikke korte rol voor u heeft liggen en wikkel die in plasticfolie. Leg de rol vijftien minuten in de vriezer om wat op te stijven, zodat het snijden straks gemakkelijker gaat.

Snijd de rol met een scherp mes in tien gelijke plakken. Leg ze iets uit elkaar op een grote, met bakpapier beklede bakplaat (ze rijzen nog!). Dek af met een theedoek en laat nog dertig minuten narijzen op een warme tochtvrije plaats. Wilt u dit de avond van tevoren maken, laat de broodjes dan afgedekt op de bakplaat in de koelkast een nacht rijzen.

BEREIDEN

Laat, als u ze in de koelkast heeft laten staan, de broodjes eerst ruim een half uur op kamertemperatuur komen.

Verwarm intussen de oven voor tot 180 graden.

Bak de broodjes 25 tot 30 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

Laat ze iets afkoelen.

Klop voor het glazuur de ricotta los in een kom en voeg zoveel poedersuiker toe dat het een dik lopend glazuur is, zo dik als volle yoghurt.

Versier er de broodjes mee. Laat ze iets opdrogen en dien ze op.



TAMME KASTANJES POFFEN

Als mijn moeder het turf in de haard had aangestoken,
legde ze er een pan in waar we onze zelfverzamelde kastanjes in pofften.
We dipten ze daarna in gesmolten Ierse boter
en bestrooiden ze met een snuf zeezout:
een van de lekkerste dingen ooit.



KERF MET EEN SCHERP MESJE TAMME KASTANJES AAN DE BOLLE
KANT IN DOOR ER EEN KRUISJE IN TE SNIJDEN.

LEG DE KASTANJES IN EEN VUURBESTENDIGE SCHAAL (LIEFST EEN
SCHAAL MET GATEN ERIN VOOR DE ROOKSMAAK!) EN ZET DIE OP
HET ROOSTER VAN DE BARBECUE, DE HAARD OF ZET ZE IN
EEN TOT 200 GRADEN VOORVERWARMDE OVEN.

POF ZE ONGEVEER TIEN TOT VIJFTIEN MINUTEN.
ZE GAAN VANZELF OPEN ALS EEN TULPJE ALS ZE GAAR ZIJN.

PEL ZE EN HAAL ZE DOOR GESMOLTEN BOTER EN WAT ZEEZOUT.



GEPOFTE KOOLRABI MET CANTHARELLEN & ROGGEBROODKRUIM

VOOR DE GEPOFTE KOOLRABI

500 gram bloem
100 gram zout
ca. 200 ml water
1 flinke koolrabi of 2 kleinere,
ongeschild, blad eraf of
gebruik koolraap

VOOR HET GERECHT

1 sneetje Fries roggebrood
150 gram kleine cantharellen (of
ander lekker paddenstoeltje),
schoongemaakt en de grotere
in gelijke porties gescheurd
zeezout en versgemalen zwarte
peper
2-3 eetl. olijfolie + 2-3 eetl. voor
de garnering
klontje roomboter om in te
bakken
ca. 50 gram Parmezaanse kaas
of pecorino, in flinters
ca. 4 verse salieblaadjes, in heel
dunne reepjes
3-4 eetl. witte balsamico-, of
ciderazijn

VOORBEREIDEN

Maak een deeg van de bloem, het zout en het water. Kneed met scho-
ne handen tot het een stevig en wat sponzig deeg is. Rol het uit op een
met bloem bestoven werkblad.

Pak de koolrabi er mee in en zorg dat alle naden dicht zijn gedrukt.
Gebruik eventueel een likje koud water als het niet wil plakken.
Zet het bolle deegoentje op een bakplaat en bak hem twee uur in een
op 200 tot 225 graden voorverwarmde oven.

Tik de deegbol met een hakmes of hamer open (pas op: hete stoom!)
en haal de gepofte koolrabi er voorzichtig uit, eventueel met behulp
van een tang. Veeg de knol schoon en laat hem wat afkoelen.

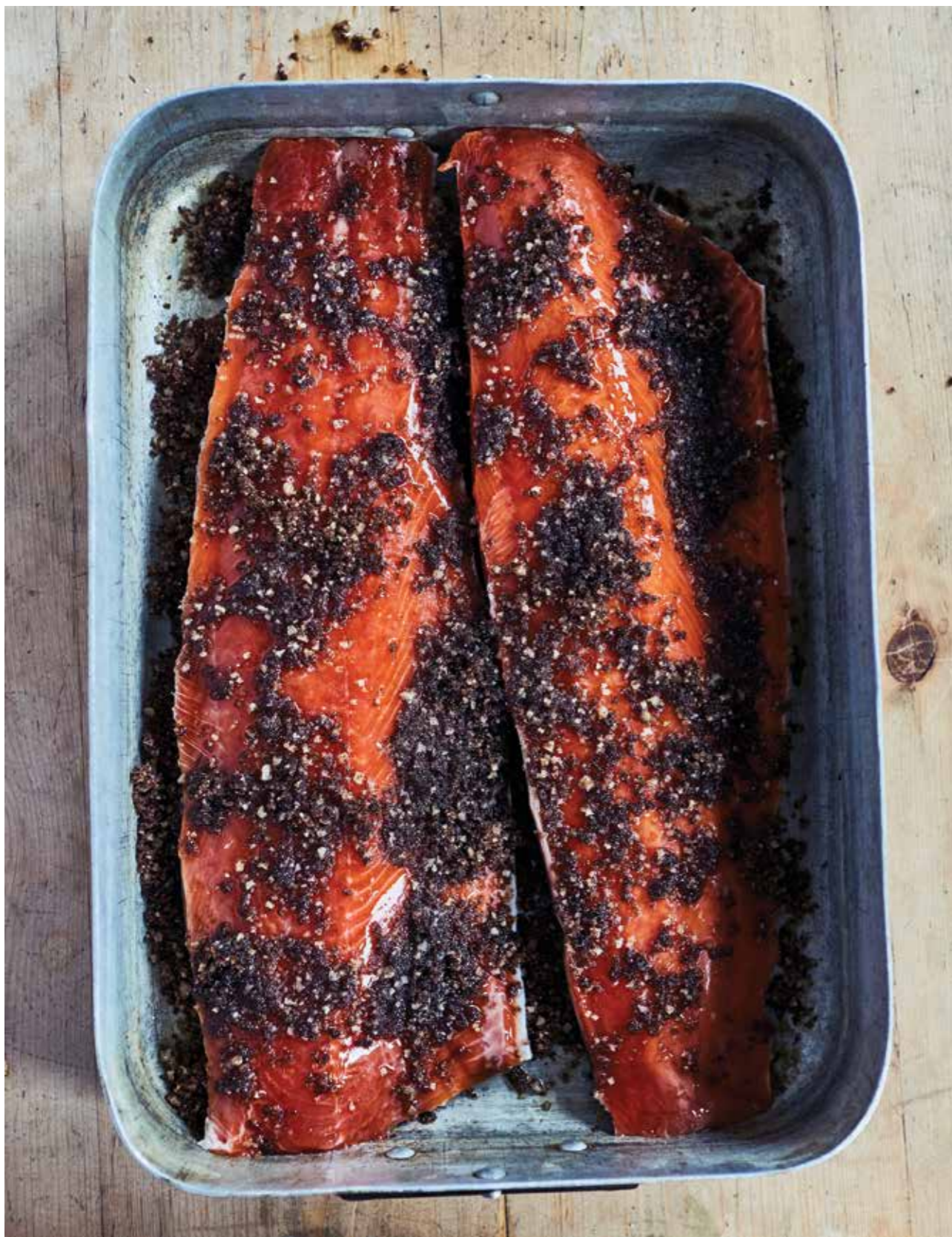
Snijd de gepofte knol in zo dun mogelijke plakjes en bewaar ze tot
gebruik afgedekt op het aanrecht, of als u dit langer dan drie uur van
tevooren doet, in de koelkast. Haal de plakjes dan wel op tijd uit de
koelkast, ze zijn straks lekkerder op kamertemperatuur.

Maal het roggebrood tot grof kruim in de keukenmachine. Zet opzij
tot gebruik.

BEREIDEN

Bak de cantharellen met zout en peper in goede olijfolie. Laat ze uit-
lekkeren op keukenpapier.
Doe wat roomboter in de pan en bak het roggebroodkruim in een paar
minuten al omscheppend krokant. Laat uitlekkeren op keukenpapier.
Spreid de dingesneden koolrabi uit op mooie grote borden. Verdeel de
paddenstoelen over de koolrabi, bestrooi met de kaasflinters en salie-
reepjes, bedruppel met wat witte balsamico en giet er een dun straaltje
heel goede olijfolie over. Bestrooi met roggebroodkruim. Maal er
zwarte peper over en serveer.





IN RUM GEPEKELDE & GEROOKTE WILDE ZALM

100 gram bruine basterdsuiker
50 gram grof zeezout
500 gram verse wilde zalm met
huid
125 ml bruine rum
versgemalen zwarte peper

ZELF SNEL EEN ROOKOVEN MAKEN

Als u geen rookoven bezit is dit gerecht nog steeds makkelijk te maken.

Leg in een braadslee of op een bakplaat wat rookmot (verkrijgbaar bij de keukenspeciaalzaak, maar tegenwoordig ook bij veel supermarkten op de barbecue-achtige afdeling), maar met bijvoorbeeld thee gaat het ook. Vouw een stuk aluminiumfolie dubbel en leg dit eroverheen. Zet daar een rekje op dat op of in de braadslee past. Dat kan een ovenrekje zijn, een rekje uit de magnetron of een pannenderzetter; als het maar hittebestendig is.

Leg de vis op het rek, zet het op het fornuis, steek het vuur aan en wacht tot het gaat roken, draai dan het vuur laag en dek de braadslee goed af met een ruim vel aluminiumfolie. Zorg dat er geen kieren zijn, dus knijp de randen goed dicht, de rook mag niet ontsnappen natuurlijk.

Een beetje vette vis leent zich het beste om te roken, maar eigenlijk kan elke vis gerookt worden. Pekel de vis (of het vlees!) altijd even van tevoren, anders wordt het gauw smakeloos. Dat kan in een pekeldbad, maar ook door het (vis)vlees in te wrijven met zout. U krijgt het beste resultaat als u de vis of het vlees na het pekelen een paar uur laat drogen voor u gaat roken. Dat kan op een roostertje (in de magnetron zit er altijd een) in de koelkast. Maar even met keukenpapier deppen werkt voor de iets ongeduldiger kok ook.

Ik maak dit gerecht graag voor grote groepen, het gaat redelijk snel en is makkelijk voor veel mensen te bereiden. Het recept is voor ongeveer 500 gram zalm, maar vermenigvuldig het gerust wanneer u (net als ik) bijvoorbeeld een hele zalmzijde bereidt. Iedereen roept altijd oh! en ah! wanneer u zo'n hele vis op tafel zet. Begin er de avond voor uw grote diner mee. Het is niet veel werk, het kost alleen een nachtje tijd.

VOORBEREIDEN

Strooi wat suiker en zout op de bodem van een ondiepe schaal. Leg de zalm met de huid naar onderen op. Besprenkel met de rum en bestrooi met de rest van de suiker en het zout. Maal er peper over. Laat een nacht, of zeker zes uur, afgedekt in de koelkast staan.

Haal de zalm uit de vloeistof en dep de vis met keukenpapier voorzichtig droog. Leg hem op een rooster in de koelkast en laat hem drogen (dat kan een dag zijn of een paar uur) tot u zo'n beetje aan tafel gaat.

BEREIDEN

Leg een handvol houtmot onder in een rookoven en zet alles klaar om te gaan roken. Rook de zalm in ongeveer vijftien minuten gaar. De dikte van de zalm bepaalt wanneer de vis 'gaar' is. Wanneer u een hele zalmzijde rookt kan het wat langer duren. Met GAAR bedoel ik: de bovenkant van de vis is bleek- of lichtroze, de kern van de vis is nog bijna rauw, maar niet meer ijskoud.

Ik vind dit gerecht heerlijk met mierikswortelmosterd (zie blz. 259) en veel groene groente.



Mijn achtertuin, kerst 2016



Marie in de voortuin, kerst 2016



BIETJES UIT DE OVEN, GEVULD MET GEITENKAAS, DADELS & BLEEKSELDERIJ

- 4 grote ronde bieten, voorgekookt
- 6 eetl. olijfolie
- 4 stengels bleekselderij, gewassen en in kleine blokjes gesneden
- 1 kleine teen knoflook, fijngehakt
- 8 dadels, ontpit en in reepjes
- 75 gram verse geitenkaas, verkruimeld
- 3 eetl. basamicoazijn
- 1 eetl. vloeibare honing
- zeezout en zwarte peper uit de molen
- 2 eetl. pijnboompitten, kort geroosterd in een droge koekenpan

Kan ook goed als een voorgerechtje overigens. Heerlijk zelfs.

VOORBEREIDEN

Snijd een dekseltje van de bietjes af en hol ze met een scherp lepeltje (of meloenbolschepje) uit tot een centimeter van de rand. Snijd de uitgeschepte inhoud van de bietjes in blokjes.

Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan. Bak de bleekselderij glazig, voeg de bietenblokjes en de knoflook toe, bak die even mee. Doe op het laatst de dadels erbij. Schep alles een paar keer om. Haal de pan van het vuur en meng de geitenkaas erdoor.

Druppel de basamicoazijn, de honing en eventueel nog wat olijfolie erover, breng alles op smaak met zout en peper.

Vul de uitgeholde bietjes lekker hoog op met het geitenkaasmengsel. Bestrooi ze met pijnboompitten. Bewaar ze afgedekt in de koelkast tot gebruik.

BEREIDEN

Verwarm de oven voor tot 175 graden.

Zet de bietjes twintig minuten in de oven, of langer (als ze net uit de koelkast komen: ik zou dan dertig minuten doen) tot alles goed door en door warm is en de bovenkant goudbruin gegratineerd.

Serveer de bietjes als voorgerechtje met een rucolaslaatje ernaast of als bijgerecht bij bijvoorbeeld een stukje gebraden gevogelte.



VALENCAY

COEUR DE CHÈVRE

WITTE VAN ROTSELAERE

ETOILE DU BERGER

STE. MAURE

BELEGEN RIJEN

FR 20030

SOESJESBOOM MET WITTE CHOCOLADE

ca. 33 slagroomsoesjes
ca. 360 gram witte chocolade
kleine handvol of 50 gram
gepelde, ongezouten
pistachenoten



Goed, ik ben altijd voorstander van alles zelf maken. Maar met kerst is alles geoorloofd. U heeft misschien al zo verschrikkelijk veel te doen, dat ik u voor het eerst van mijn leven een belachelijk makkelijk recept geef voor een alles-kant-en-klaarrecept, waarbij u toch oh's en ah's om de oren krijgt! Elke buurtsuper verkoopt wel kant-en-klare slagroomsoesjes, maar als u iets meer moeite doet, kunt u nog even omfietsen naar een goede banketbakker, de kans is groot dat die misschien nog lekkerder zijn. Koop goede chocolade en mooie groene pistachenoten. Laat uw kinderen of neven en nichten de boel in elkaar zetten en versieren. Dan kunt u een toetje voor wel tien man in een keer zo van uw lijstje strepen. Kerstdessert: Check!

VOORBEREIDEN

Hak de pistachenoten grof. Breek de chocolade in blokjes en smelt ze au bain-marie. Dat gaat zo: verhit op laag vuur een steelpan met een laagje water erin. Zet een passende kom op de pan en zorg dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Laat de stukjes chocolade langzaam in de kom smelten. Houd het water tegen de kook aan en roer regelmatig. Draai het vuur uit als de chocolade voor de helft gesmolten is. De rest zal vanzelf ook smelten. Roert u te hard, dan komt er condens in de kom of wordt de chocolade te heet en gaat hij 'in de schift': dan moet u opnieuw beginnen.

Doop de bovenkant van de soezen in de chocolade. Maak een cirkel op een bord en stapel de soezen in steeds kleinere cirkels op. Als de soezen wegglijden, zet u de toren halverwege even in de koelkast zodat de chocolade sneller opstijft. Ga daarna weer door. Werk snel. Strooi, als de chocolade nog vloeibaar is, het pistachekruim over. Laat de boom tot gebruik in de koelkast helemaal opstijven.

BEREIDEN

Haal de soesjesboom uit de koelkast, versier eventueel nog met kerstgeweld, zoals sterretjes en versiering uit de echte boom en zet hem op tafel. Iedereen kan er zelf soezen vanaf trekken.



OATCAKES MET MAANZAAD

VOOR CA. 30 STUKS

75 gram grove havermout of
havervlokken

100 gram fijne havermout
versgemalen zwarte peper uit de

molen en zeezout

ca. 2 eetl. maanzaad

40 ml olijfolie

ca. 100-150 ml kokend water

(kook iets meer, dan zit u
altijd goed)

Havermoutcrackers klinkt meteen zo oergezond en oatcakes klinkt meteen vrolijk, vandaar dat ik hier de Engelse naam gebruik. In Ierland eet men deze heerlijke brose toastjes altijd bij kaas. U kunt met het recept alle kanten uit: de havermout eerst roosteren voor een donkerder effect. Offijner malen voor fijnere crackertjes. Ik voeg maanzaad toe, maar sesamzaad, heel fijn gebakte olijven of kruiden als oregano of rozemarijn zijn er ook lekker in.

Enfin, u komt er wel uit. Bewaar ze in een luchtdichte doos. Ze blijven daar de hele kerstvakantie goed.

Verwarm de oven voor tot 180 graden. Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Meng alle droge ingrediënten in een kom. Giet de olie in een kuiltje in het midden, en giet er dan zoveel kokend water bij tot het deeg mooi zacht wordt en niet plakkerig. Werk snel en kneed niet te lang.

Het deeg moet net samenkomen.

Een pietsje te veel water toegevoegd?

Doe er dan ook een beetje extra havermout bij.

Geen stress. Dit kan niet mislukken.

Vorm een bal van het deeg en laat het dertig minuten rusten. Het zal al het vocht opzuigen en mooi droog worden.

Rol het op een met havermout bestoven werkblad dun uit, bestuif met wat extra havermout als het te erg plakt en steek er met een uitsteekvorm (ca.

zes tot acht centimeter) koekjes uit. Leg ze op de bakplaten met een paletmes of kaasschaaf en bak ze in porties dertig minuten in de oven (keer het bakblik halverwege de baktijd voor een egale kleuring) tot ze bros zijn. Laat ze op een rooster afkoelen.



MENU MET KLEINE GANGEN

voor 8 man/vrouw

klein glaasje
**Papaja-gin gazpacho
& oesters**
~blz. 90~

•
Victors rivierkreeftcocktail
~blz. 121~

•
**Hele zalmzijde met venkel, citroen
& waterkers-misomayo**
~blz. 141~

•
**Lauwwarme bonensalade met pesto
van cashews & boerenkool**
~blz. 195~

•
het dubbele recept voor
Bleekselderij-amandelsalade
~blz. 180~

•
Bloedsinaasappelmeringues
~blz. 224~

VISMENU

voor 8 man/vrouw

klein glaasje
**Papaja-gin gazpacho
& oesters**
~blz. 90~

•
het dubbele recept voor
Aardappelkoekjes met krabremoulade
~blz. 118~

•
**In rum gepekeld & gerookte
wilde zalm**
~blz. 151~

•
**Mosterdgratin
van aardappel & pastinaak**
~blz. 187~

•
het dubbele recept voor
Bleekselderij-amandelsalade
~blz. 180~

•
het dubbele recept voor
Lemon syllabub & crunchy oats
~blz. 233~