

*Team 't Amusement wenst
je Fijne feestdagen!*



Asjeblijft! Het Amusement Thuis kerstmenu. We hopen dat je geniet van deze restaurant-ervaring bij je thuis. De ingrediënten hebben we per gang bij elkaar in een zakje gedaan. Op de achterkant vind je instructies voor het opwarmen en opmaken van de borden, maar via de QR code hiernaast kom je bij video's waarin Estée het ook nog laat zien. De QR code rechts brengt je naar een gezellige playlist voor tijdens het koken.

Het menu:

Amuse: Hartige hazelnootmacaron met geitenkaas, ingelegde uitjes en bietengel

Voorgerecht: Koolsalade met knolselderij, lavascrème en makreel (of kaas)

Tussengerecht: Pompoenisotto met zoetzure pompoen, kaaskletskep en (vega) coquille

Hoofdgerecht: Wildstoof met rode kool, spies van spruitjes en rozemarijn, knolselderijpuree en geroosterde appel

Nagerecht: Bombe van eekhoorntjesbrood, melkchocolade en noten praliné

Het brood moet nog even afgebakken worden. Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak het brood licht vochtig met wat water en bak het brood daarna vijf minuten af in de voorverwarmde oven, tot het goudbruin en krokant is. Snijd de broodjes doormidden. Het is een half broodje per persoon.

Serveer de boter op een boterbordje en laat deze op kamertemperatuur komen om hem smeerbaar te serveren.



Anuse

- bakje(s) met dotjes geitenkaas
- bakje(s) met hazelnootmacarons
- bakje(s) met bietengel
- bakje(s) met uitjes en dille

1. Leg de hazelnootmacaron met de platte kant naar boven op het schaalpje.
2. Haal het plastic folie van de dotjes geitenkaas. Leg op iedere macaron een dotje geitenkaas.
3. Druk drie uien schelpjes op iedere macaron, met de puntjes naar boven.
4. Schep met twee koffielepeltjes kleine dotjes bietengel in de schelpjes. Garneer ieder dotje met een takje dille.

Voorgeerecht

- bakje(s) met salade kool + folie met makreel (of vega kaas)
- bakje(s) met dressing
- bakje(s) met salade van knolselderij in lavascrème
- bakje(s) ingelegde koolsoorten
- bakje(s) met crumble (niet in de koelkast bewaren)

Opmaaktip: platte bordjes

1. Meng in een kommetje de salade kool met de dressing.
2. Verdeel de salade van knolselderij in lavascrème over de bordjes aan de linkerkant van het bord.
3. Leg hier het plakje makreel (of vega kaas) bovenop.
4. Verdeel daar de aangemaakte salade van kool met dressing hier overheen.
5. Verdeel de verschillende ingemaakte stukjes kool over de salade.
6. Garneer de salade met de crumble.

Serveertip: Hoe meer ruimte je om de salade heen laat hoe strakker het eruit ziet. Zorg ook voor veel hoogteverschillen en kleurverschillen in de salade.

- bakje(s) met risotto
- zakje(s) met zoetzure pompoen
- bakje(s) met salade
- bakje(s) met kaasklets kop (niet in de koelkast bewaren)
- zakje(s) met beurre blanc
- zakje(s) met coquille

*Zelf klaarzetten: beetje room-
boter, plantaardige olie, peper
& zout*

Opmaaktip: diepe borden

1. Verwarm een pannetje met heet water tot net onder het kookpunt. Leg het zakje beurre blanc in het pannetje met water om het op te warmen.
2. Verwarm de oven voor op 100 graden, leg hier je borden en de kaasklets kop in.
3. Verwarm een koekenpan met een scheutje olie. Maak het zakje van de coquille open, dep de coquilles droog en breng op smaak met peper en zout. Bak de coquilles (of vega coquille) dertig seconden aan iedere kant in de pan. Voeg dan een klontje boter toe en laat de coquilles nog 20 seconden aan iedere kant bakken. Leg ze daarna op een bordje en houdt ze warm in de oven (doe dit maximaal 5 minuten, terwijl je de risotto opwarmt)
4. Verwarm in dezelfde pan de risotto rijst. Voeg een scheutje water toe en laat de risotto rijst kort doorkoken (proef met een lepel of hij warm is en de rijstkorrel al dente gaar).
5. Haal de borden uit de oven. Verdeel de risotto over de borden. Leg een plakje zoetzure pompoen er bovenop. Verdeel de groene kruiden/salade er overheen. Leg de gebakken coquille daarop en dek af met de klets kop.
6. Maak de saus schuimig met een garde. Verdeel deze met een lepel om de risotto

Hofgerecht

- zakje(s) knolselderij crème
- zakje(s) rode kool
- zakje(s) stoof
- zakje(s) met takje spruitjes
- bakje(s) laurierolie
- bakje(s) met appel

Zelf klaarzetten: peper & zout

Opmaaktip: grote, platte borden

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Leg de appel en de spruitjes besprenkeld met een beetje laurierolie en een snufje zout en peper in de voorverwarmde oven voor circa 5-6 minuten.
2. Zet vervolgens de temperatuur van de oven op 100 graden en plaats hier ook de borden bij in.
2. Verwarm een pannetje met heet water tot net onder het kookpunt en leg het zakje rode kool en de knolselderij crème in het water voor circa 5 minuten tot het warm is.
3. Verwarm een ander pannetje met het stoofvlees op laag vuur. Zorg ervoor dat het goed warm is, het mag een klein beetje koken. Dit duurt circa 5 minuten.
4. Serveer op het bord een lepel knolselderijcrème, de rode kool ernaast, daarnaast het vlees. Garneer met de appel uit de oven en het spiesje van spruitjes. Maak het bord af met wat olie van laurier.

Magerecht

- bakje(s) met bombe
- bakje(s) met brownie en tartelette
- bakje(s) met chocoladeschotsen
- zakje(s) met glitters
- bakje(s) met praliné

Opmaaktip: klein, plat bordje

1. Plak het filodeegbakje vast met een beetje praliné.
2. Leg de brownie in het filodeegbakje. Schep daar een lepeltje praliné bovenop.
3. Zet de bombe voorzichtig bovenop de praliné in het bakje.
4. Garneer met de schotsen van chocoladecaramel en met de glitters.

Serveertip: maak het dessert echt pas à la minute om te voorkomen dat het te zacht wordt