

BEREIDINGEN KERST- EN NIEUWJAARSMENU 2016-2017

Alle gerechten dienen steeds opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven, in de voorziene aluminiumverpakking. Eventueel kan je het gerecht overscheppen in een vuurvaste schotel. Het aantal graden per gerecht wordt steeds aangeduid.

Indien je de microgolfoven gebruikt, moeten de gerechten overgebracht worden in microgolfbestendige recipiënten.

DIT ZIJN ENKEL RICHTLIJNEN. DE OPGEGEVEN BAK- EN BRAADTIJDEN KUNNEN VERSCHILLEN NAARGELANG DE AARD VAN DE OVEN EN DE HOEVEELHEDEN. HET IS AANGERADEN REGELMATIG DE GERECHTEN TE CONTROLEREN.

Algemeenheden over aardappelen en groenten

Aardappelen

- *Gegratineerde knolselder*
→ **20 minuten in voorverwarmde oven op 160 °C - zonder deksel**
- *Kroketten*
→ **4 minuten frituren aan 170 °C**
- *Pastinaakpuree*
→ **15 minuten aan 180 °C afgedekt**
- *Noedels (bij visgerechten)*
→ **afgedekt 15 min. aan 160° in oven**

Groenten

- **De meeste groenten ongeveer 15 min. in een voorverwarmde oven aan 180 °C opwarmen (met of zonder deksel, naargelang de groenten)**
- **De meeste groenten kunnen gemakkelijk in de microgolfoven opgewarmd worden.**
- **Appel met veenbessen : ongeveer 15 min. in voorverwarmde oven aan 180 °C (nooit in microgolfoven).**

Warme Aperitiefhapjes

- *Gevulde champignon met gerookt spek en geitenkaas*
- *Krabkoekje in harmonie met limoensausje*
- *Soesje met “Danish Blue”*
- *Oester met ganzenlever (supplement € 0,50)*
→ **5 minuten in voorverwarmde oven van 180°**
- *Vietnamese loempia*
→ **Frituren**

Soepen

- *Pompoensoep met kokosmelk en gamba's*
- *Romig kreeftensoepje met rivierkreeftenstaartjes en een vleugje Armagnac*
- *Velouté van aardpeer*
→ **Soepen kort laten koken, niet laten doorkoken en garnituur als laatste toevoegen.**
- *Heldere soep van fazant*
→ **Helder soepje niet laten koken!!**
→ **Garnituur op het einde bijvoegen.**

Warme Voorgerechten

- *Vispannetje met zalm, tongfilet, coquille en scampi*
→ **Gedurende 15 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180 °C**
→ **Versieren met een half maantje en eventueel wat peterselie**
- *Gegratineerde kreeft met tomaat, basilicum en burrata*
→ **Gedurende 15 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180 °C**
→ **Versieren met een half maantje en eventueel wat peterselie**

- Makreelfilet met ratatouille en zeebonen
 - ➔ Vis in voorverwarmde oven 180°C ongeveer 8 min samen met de risotto onder deksel opwarmen
 - ➔ Saus apart op vuur verwarmen
 - ➔ Risotto dressereren met de vis er boven op, saus errond napperen
- Tarbot met noedels, courgette en knolselder, witte wijnsaus met zee-egel
 - ➔ Vis in voorverwarmde oven 180°C ongeveer 8 min samen met de risotto onder deksel opwarmen
 - ➔ Saus apart op vuur verwarmen
 - ➔ Risotto dressereren met de vis er boven op, saus errond napperen

Hoofdgerechten

- Kalkoen gevuld met zwezerik, ganzenlever, truffel en pistachenootjes, duo van sausjes
 - ➔ Kalkoen 15 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 200 °C.
 - ➔ Daarna de oven verminderen naar 160 °C. en ongeveer 1 uur en drie kwart laten braden
 - ➔ Groenten en saus (zie algemeen blad vooraan)
 - ➔ Kalkoen in schijven snijden en kalkoenvlees en farce op bord schikken
 - ➔ Groenten en aardappelen er rond schikken
 - ➔ 2 sausen bij serveren
- Fazant met witlof, butternut en truffelsaus
 - ➔ De fazant ongeveer 12 minuten in een voorverwarmde oven van 150 °C plaatsen
 - ➔ De groenten eveneens in de oven opwarmen
 - ➔ De saus apart opwarmen op het vuur
 - ➔ De fazant, de groenten en de aardappelen schikken op een bord en overgieten met de saus

- Kwartel, gevuld met zwezerik en ganzenlever & duo van sausjes
 - ➔ De kwartels nog een twintigtal minuten opwarmen in voorverwarmde oven van 180° C.
 - ➔ Groenten en saus (zie algemeen blad vooraan)
 - ➔ 2 sausen apart opwarmen op het vuur
 - ➔ De kwartels op bord schikken met groenten en aardappelen en eventueel napperen met beide sausjes of sausjes apart serveren
- Hertenkroon 'Grand Veneur' met bospaddenstoelen en witlof (€ 24,00)
 - ➔ Het voorgekleurde vlees in een voorverwarmde oven van 200 °C opwarmen (minstens 8 minuten)
 - ➔ De groenten opwarmen in een voorverwarmde oven van 200 °C, gedurende ongeveer 10 minuten
 - ➔ De saus apart opwarmen op het vuur
 - ➔ Filet van hertenkalf in schijfjes snijden, op bord schikken omringd door de groentjes en napperen met de saus
- Makreelfilet met ratatouille en zeebonen (€ 19,00)
 - ➔ Vis in voorverwarmde oven 180°C ongeveer 8 min samen met de quinoa onder deksel opwarmen
 - ➔ Saus apart op vuur verwarmen
 - ➔ Quinoa dressereren met de vis er boven op, saus errond napperen
- Tarbot met noedels, courgette en knolselder, witte wijnsaus met zee-ezel (€ 24,00)
 - ➔ Vis in voorverwarmde oven 180°C ongeveer 8 min samen met de risotto onder deksel opwarmen
 - ➔ Saus apart op vuur verwarmen
 - ➔ Risotto dressereren met de vis er boven op, saus errond napperen
- Suprême van parelhoen met wintergarnituur (€ 21,00)
 - ➔ Vlees ongeveer 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven op 180°C, de groenten ongeveer 8 min. in oven
 - ➔ Saus apart op vuur opwarmen
 - ➔ Groenten en aardappelen dressereren, vlees onderaan, saus errond napperen

- Zwezeriken met spinazie, jonge wortelen en Pomerolsaus (€ 26,00)
 - ➔ **Zwezerik ongeveer 10 min. in voorverwarmde oven 180°C**
 - ➔ **Boschampignons 8 min. in voorverwarmde oven 180°C**
 - ➔ **Bladerdeeg opwarmen, zwezerik en boschampignons erop dressereren**
 - ➔ **Saus errond napperen**

Smakelijk, en een bruisend 2016!

Didier De Rudder en team

DIDIER DE RUDDER

KOUTER 172

9000 GENT

Tel : 09 / 2 33 51 80

Fax : 09 / 2 24 13 45

traiteurderudder@skynet.be

GSM : 0495 21 51 80

