

BEREIDINGEN KERST- EN NIEUWJAARSMENU 2023 – 2024

- ✓ *Alle gerechten moeten opgewarmd 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.

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 en peer in rode wijn: ongeveer 15 min. in voorverwarmde oven aan 180 °C (nooit in microgolfoven).*

Warme Aperitiefhapjes

- *Mini-pizza met mozzarella*
- *Mini croque-monsieur – gerookte zalm - Boursin*
➔ *5 minuten in voorverwarmde oven van 180°*
- *Vietnamese mini-loempia van chef Le Thi*
➔ *In friteuse 175° ong. 4 minuten*
- *Mini garnalenkroket*
➔ *In friteuse 160° ong. 2 à 3 minuten*
- *Mini-bouchée op Indische wijze*
➔ *Gedurende 5 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180 °C*

Soepen

- *De soep opwarmen tot aan het kookpunt en heel kort laten koken en op het laatst de garnituur toevoegen*

Algemeenheden over aardappelen en groenten

Aardappelen

- *Knolseldergratin*
→ 20 minuten in voorverwarmde oven op 160 °C - zonder deksel
- *Aardappelkroket*
→ 4 minuten frituren aan 170 °C
- *Aardappel gevuld met bieslookpuree*
→ 15 minuten aan 160 °C afgedekt

<p><i>Warme Voorgerechten</i></p>

- *Vispannetje met zalm, tong, coquille en scampi - bladerdeegje*
→ *Gedurende 15 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180 °C*
→ *Versieren met een bladerdeegje en eventueel wat peterselie*
- *Grietbot met venkelrisotto en mosterdsaus:*
⇒ *Gedurende 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180 °C, of in microgolfoven, of in steelpannetje onder deksel.*
→ *Saus apart opwarmen op het vuur*
→ *Eerst risotto op het bord, de vis er bovenop, kruiden en saus.*
- *Garnaalkroketten*
→ *Gedurende 5 à 6 min. aan 160°*
- *Scampipannetje met Granny Smith, knolselder en rode curry*
→ *Gedurende 15 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180 °C*
→ *Versieren met een bladerdeegje en eventueel wat peterselie*

Hoofdgerechten

- Grietbot met venkelrisotto en mosterdsaus:
 - ⇒ *Gedurende 8 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180 °C, of in microgolfoven, of in steelpannetje onder deksel.*
 - ⇒ *Saus apart opwarmen op het vuur*
 - ⇒ *Eerst risotto op het bord, de vis er bovenop, kruiden en saus.*
 - ⇒ *Aardappelen 15 min. aan 120 °C*

- Gevulde kalkoen met zwezerik en ganzenlever – appel + veenbes – witlof - peer in rode wijn - 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)*
 - ➔ *Peertjes in een pan op het vuur opwarmen tot kookpunt*
 - ➔ *Appel met veenbes ongeveer 10 min. opwarmen in voorverwarmde oven aan 150° (nooit in microgolfoven!)*
 - ➔ *Kalkoen snijden en op bord schikken*
 - ➔ *Groenten en aardappelen er rond schikken*
 - ➔ *2 sausen bij serveren*

- Gevulde kwartel – zwezeriken - ganzenlever – appel + veenbes – witlof - peer in rode wijn - duo van sausjes
 - ➔ *De kwartels nog een vijftiental minuten opwarmen in voorverwarmde oven van 180° C.*
 - ➔ *Groenten (zie algemeen blad vooraan)*
 - ➔ *Saus apart opwarmen op het vuur*
 - ➔ *Appel met veenbes ongeveer 15 min. opwarmen in voorverwarmde oven aan 150° (nooit in microgolfoven!)*
 - ➔ *De kwartels op bord schikken met groenten en aardappelen en eventueel napperen met sausjes of saus apart serveren*

- Hertenkalffilet – bospaddenstoelen – schorseneren – savooi met spek - vlierbessensaus
 - ➔ **Het voorgekleurde vlees in een voorverwarmde oven van 200 °C opwarmen (minstens 5 minuten) (volgens uw wensen : “bleu” – “saignant” of “à point”)**
 - ➔ **Groenten en paddenstoelen gedurende ongeveer 6 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °, de savooi eventueel in de microgolfoven onder folie opwarmen**
 - ➔ **De saus apart opwarmen**
 - ➔ **Hertenkalf snijden, op bord schikken omringd door de groentjes en de saus erover napperen**
- Fazant op Brabantse wijze
 - ➔ **De fazant ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C plaatsen**
 - ➔ **Groenten (zie algemeen blad vooraan)**
 - ➔ **Saus apart opwarmen op het vuur**
 - ➔ **De fazant, de groenten en de aardappelen schikken op een bord en overgieten met de saus**

Smakelijk, en we wensen u een bruisend 2024!

Didier De Rudder en team

DIDIER DE RUDDER

KOUTER 172

9000 GENT

Tel : 09 233 51 80

traiteurderudder@skynet.be GSM : 0495 21 51 80

