

BEREIDINGEN KERST- EN NIEUWJAARSMENU 2025 – 2026

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*
- *Bisque van kreeft – Armagnac:*
➔ *Het kreeftvlees in het bord, de goed voorverwarmde soep erover scheppen*

Algemeenheden over aardappelen en groenten

Aardappelen

- *Knolseldergratin*
- *20 minuten in voorverwarmde oven op 160 °C - zonder deksel*
- *Aardappelkroket*
- *4 minuten frituren aan 170 °C*
- *Pommes Duchesse:*
- *15 minuten in voorverwarmde oven aan 180 °C afgedekt*

<i>Warme Voorgerechten</i>

- *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*
- *Tongfilet Murat:*
 - ➔ *Vis ongeveer 7 min. aan 175° opwarmen onder deksel*
 - ➔ *De artisjokbodems ongeveer 5 min. opwarmen onder deksel*
 - ➔ *Afwerken met tomaat en kruiden + bladerdeeg*
- *Vol-au-vent van zwezerik en Mechelse koekoek*
 - ➔ *De vol-au-vent best in een pot op het vuur opwarmen, regelmatig voorzichtig omroeren*
 - ➔ *Bladerdeeg (vidée) 10 min. opwarmen in de oven op 160°*
 - ➔ *Vulling in de vidées scheppen en afwerken met peterselie*

Hoofdgerechten

- 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 – boschampionns, spruitjes, spek, portosaus
 - ➔ **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 sausjes apart opwarmen**
 - ➔ **Hertenkalf snijden, op bord schikken omringd door de groentjes en de sausjes 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*

- Stoverij van wild met witlof, appel-veenbes, peer in rode wijn, saus
 - ➔ *De stoverij in een pot op een laag vuur gedurende 15 à 20 min. opwarmen, voorzichtig omroeren*
 - ➔ *Groenten: zie algemeen*
 - ➔ *Aardappelen: zie algemeen*

Smakelijk, en een beter, bruisend 2026!

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

