

Feestmenu: ook een feest voor de keukenprin(se)s van dienst!

Als gastvrouw/heer én keukenprin(se)s, droom je ervan mee te kunnen genieten van de feestelijke sfeer en familiale gezelligheid bij de heerlijke maaltijd, die je met zoveel liefde en passie hebt klaargemaakt. Maar in de realiteit zit je in de keuken te kokerellen en zie je je genodigden in het beste geval tussen twee gangen in...en dit is toch niet de bedoeling.

Daarom stel ik u een feestelijk menu voor met gerechten waarvan een groot deel de dag voordien of de dag zelf vooraf deels 'voorgegaard' bereid kan worden. Zo resten u enkel nog de verschillende maaltijdcomponenten om af te werken en te dressereren tot een feestelijk gerecht, (indien nodig bovendien ook aangepast aan de slik- en kauwproblemen van uw genodigden).

Deze '12 Mise en Place- geboden', bruikbaar bij elk feestmenu, kunnen u hierbij helpen:

- 1) Zorg dat u alle ingrediënten en producten in huis heeft (tijdig bestellen!).
- 2) Zorg ervoor dat u genoeg koelruimte (koelkast) ter beschikking hebt om de deels bereide maaltijdcomponenten te stockeren.
- 3) Gaar uw vlees of vis voor 50 % , de andere 50 % van het garen gebeurt bij het opwarmen.
- 4) Blancheer al uw groenten op voorhand, koel deze goed af onder stromend koelwater, giet af,dep droog en leg in een ingeboterde schaal; kruid de geblancheerde groenten *net voor* het opwarmen.
- 5) Aardappelgratin kan voor 80 % in de oven garen, de andere 20 % gebeurt bij het opwarmen, zet de voorgegaarde schotel -na afkoeling- in de koelkast en haal deze één uur voor u de gratin gaat opwarmen opnieuw uit de koelkast.
- 6) Kook uw rijst en deegwaren op voorhand voor 90 % gaar, koel onmiddellijk af en verwarm deze terug 1 min. op in een hete, goed gekruide bouillon; of schud op in licht verhitte hoeveboter of olijfolie, net voor het opdienen.
- 7) Bereid uw koude sausen, bv. cocktailsaus, tartaar of vinaigrette, zeker de dag voordien - dit komt de smaak ten goede - en bewaar deze in de koelkast. Haal deze een half uurtje voor het serveren uit de koelkast om rustig op kamertemperatuur te komen (dit komt de smaak opnieuw ten goede).
- 8) Bereid uw basissaus één dag op voorhand zonder de garnituur (bv. van champignons). Voeg de deels op voorhand gegaarde of aangebakken garnituur *warm* aan de verwarmde basissaus toe net voor het serveren.
- 9) Breng alle warme bereidingen zoals sausen, soepen, net voor het opdienen op smaak met een smaakbuster(1).
- 10) Zorg ervoor dat de oven goed voorverwarmd is op 180 à 200 °C , maar let erop bij het 'terug opwarm proces' de oven in te stellen op maximum 140 à 150 °C, dit komt de " cuisson " ten goede.
- 11) Snijd voorgegaard gebrad en ander stukvlees in porties *na* het opwarmen .
- 12) Controleer zoveel mogelijk de kerntemperatuur, om zeker te zijn of het vlees of de vis voldoende gaar is:

Product	Cuisson type	Kerntemperatuur in gr	Oventemperatuur
roodvlees	Saignant	58	160 à 180
witvlees	100 gaar tot de kern	72	140 à 150
gevogelte	100 gaar tot de kern	70	140 à 150
vis type zalm, forel, Tarbot	100 gaar tot de kern	65	90 à 100

Wat is een smaakbuster?



Een smaakbuster kan vergeleken worden met een type marinade met een lichte pasteuze structuur zoals deze van een “ pesto “.

Hij wordt gemaakt op basis van verse bladkruiden of diepvries gesnipperde bladkruiden zoals koriander, basilicum, munt, bladpeterselie, bieslook,... Dit wordt gemengd met een plantaardige olie zoals olijfolie, koolzaadolie, die als homogene drager dient.

De samenstelling hangt af van welke smaak u wil bekomen.

Maak bv 1 l smaakbuster marinade klaar en verdeel deze in kleine porties (bv in een ijsblokjeschaaltje). Vries dit in.

Gebruikerstip: haal de gewenste hoeveelheid kruidenmarinade blokjes 1 uurtje op voorhand uit de diepvries en laat deze ontdooien.

Voeg de kruidenmarinade net voor het serveren aan het gewenste warm bereide gerecht component toe en roer goed om. Serveer onmiddellijk.

Groene kruiden marinade booster: voor +/- 400 gr marinade booster:

Samenstelling: basilicum, peterselie, bieslook, 1 plantje in een pot van elk, 1 soeplepel gesnipperde look, peper en zout, 1 soeplepel citroensap, 200 ml plantaardige olie naar keuze

Bereiding:

Snijd de stengel van de bladkruiden weg, doe alle bladkruiden blaadjes en overblijvende stengels in een mixer beker, overgiet het geheel met olie en mix fijn met een staafmixer tot een gladde structuur. Voeg hier citroensap aan toe en breng op smaak met vers gemalen peper en een snuifje zout.

Roer het geheel goed om, verdeel onmiddellijk de marinade in het ijsblokjeschaaltje en vries zo vlug mogelijk in.

AMUSE-BOUCHEPRALIENTJE MET TARTAAR VAN ZALM EN MAKREELFILET IN GEITENKAASVELOUTÉ MET EEN SMAAKSENSATIE VAN MIERIKSWORTEL EN DILLE.



Vorbereiding 2

Voor de tartaar van Noorse zalm & gerookte makreelfilet.

- Stap 1: cutter alle vissoorten samen in een keukenblender tot een middelfijne structuur.
- Stap 2: breng op smaak met gemalen peper, 1 koffielepel mierikswortel, beetje gesnipperde verse dilletakjes en enkele druppels limoensap.

Tip voor slikniveau bereiding: hoe hoger de graad van slikniveau hoe fijner de structuur van de gemalen vismassa. Voeg daarom halfweg de fijn gemalen vissoorten één soeplepel olijfolie toe.

- Stap 3: meng het geheel goed door elkaar tot een homogene massa en zet afgedekt in de koelkast.

Ingrediënten voor 4 personen 1

Een fijne feestelijke combinatie tussen 2 uiteenlopende ingrediënten en smaken.

Een ideaal starter voor alle slikniveaus bij een feestelijk menu.

Gemakkelijk op voorhand te bereiden.

Voor de bereiding zalmtartaar:

- 200 gr gerookte zalm
- 100 gr verse zalmfilet zonder vel en niet gerookt
- 200 gr gerookte makreelfilet
- 1 koffielepel limoensap

Voor de geitenkaasvelouté:

- 100 gr **zachte geitenkaas**
- 100 gr magere room 20% vet of sojaroomb
- 1/4 l gevogeltebouillon (kant-en-klaar, type **Lacroix-product**)
- 1 soeplepel **mierikswortelpuree**
- 1 bakje verse dille

Facultatief:

bindmiddel (type **maïzena of agar**)

Andere:

peper en zout, 1 à 2 soeplepels koolzaadolie of olijfolie

Voor het Veloutésouepje:

- Stap 1: giet de kant-en-klare kippenbouillon in een kookpotje en breng deze aan de kook.
- Stap 2: bind de kippenbouillon met roux of agar tot de bouillon licht gebonden is.
- Stap 3: voeg hieraan de zachte geitenkaas toe, roer goed om een gladde massa te bekomen.
- Stap 4: breng op smaak met mierikswortelpuree, peper en zout

Bereiding en afwerking 3

Tip voor de bereiding:

u kunt deze **tartaarmousse** de avond voordien maken en goed afgedekt in de koelkast bewaren.

Eén uur voor het serveren van het gerecht de bereide tartaarmousse uit de koeling halen om even op temperatuur te laten komen, dit komt de smaak ten goede.

Tip: indien nodig, zeef de **velouté** door een fijne zeef, dan bekomt u een mooie gladde homogene structuur.

Breng de velouté definitief op smaak met geplette dille en enkele druppels limoensap net voor het opdienen.

Serveertip(s) 4

Bedek de bodem van het door u gewenste kommetje, bord of amuselepelkje met de "geitenkaasvelouté".

Serveer hierop een canelle van de gerookte zalmtartaar met behulp van 2 soeplepels of een ijschepper.

Versier het geheel met enkele takjes verse dille.

Waar te koop? Mierikswortelpuree, Lacroix gevogeltebouillon zijn te koop in de betere supermarkten.

Agar agar in de supermarkt of natuurwinkel.

KREEFT & NOORDZEEGARNALEN-BAVAROIS MET WATERKERS & AVOCADODRESSING.



Ingrediënten voor 4 personen

1

Dit feestelijk voorgerecht is licht en bijzonder fijn van smaak, en is volledig vooraf klaar te maken, de dag voordien.

Voor de bavaisebereiding:

- 1 gekookte kreeft 300 à 400 gr
 - 200 gr gepelde grijze Noordzeegarnalen
 - 1 blik kreeftensoep (+ 300 gr)
 - 2 dl room (20% V.G)
 - 5 gelatineblaadjes
 - snufje saffraankruid
 - Snufje cayennepeper

Voor de dressingbereiding:

- 1 bakje verse waterkers
- 1 avocado
- 100 gr koolzaadolie
- enkele druppels limoensap

Voor de garnituur:

- kerstomaten
- 1 bakje luzernescheuten

Vorbereiding

2

Voor de kreeft:

- Stap 1: breek de grote scharen van de kreeft af, kraak ze open met een notenkraker en haal voorzichtig het volledige vlees uit de scharren, zonder het vlees te breken of in stukken te trekken.
- Stap 2: snij de kreeftromp in de lengte middendoor en haal het vlees uit de schelp.

Tip -> stap 1 en 2: u kan dat ook bij uw viswinkel vragen dat te doen.

- Stap 3: snij het kreeftenvlees, van de romp en scharen, in kleine stukjes of cutter deze grof of fijn tot de gewenste consistentie, naargelang het slikniveau.

Let op -> indien de kreeft koraal bevat (dit zijn kleine rode eitjes) haalt u deze eruit en apart houden voor de garnituur.

Bereiding

3

Voor de bereiding kreeftbavaise:

- Stap 1: leg de gelatineblaadjes in koud water en laat deze weken.
- Stap 2: leng de kreeftensoep aan met 200 ml water of kreeftenbouillon, goed omroeren met een klopper en breng het geheel aan de kook.
- Stap 3: van het vuur nemen en de geweekte, uitgeknepen gelatineblaadjes eraan toevoegen, goed omroeren goed. NIET meer aan de kook brengen.

Laat het geheel afkoelen.

- Stap 4: klop ondertussen de room lichtjes op tot deze halfzacht is, voeg hieraan toe een snufje saffraan en voorzichtig omroeren.

- Stap 5: roer de licht opgeklopte room onder de afgekoelde kreeftensoep, voorzichtig omroeren tot een homogene massa.
- Voeg hieraan toe de fijngehakte grijze garnalen.
- Stap 6: breng op smaak met zeezout (type Fleur de Sel), cayennepeper, saffraan en enkele druppels limoensap.
- Stap 7: Verdeel de massa kreeftbavaise in de gewenste recipiënten die op voorhand zijn ingestreken met wat olie.

Opgelet belangrijke tip: Vergeet niet het recipiënt eerst goed in te oliën alvorens de massa bavaise erin te doen. Dit om aankleven te vermijden bij het dresser van de bavaise.

- Voor de bereiding waterkers & avocadodressing:
 - Stap 1: schil de avocado en verwijder de pit en pureer vervolgens het vruchtenvlees samen met de waterkers, met behulp van een blender.
 - Stap 2: besprenkel met enkele druppels citroen om verkleuren te vermijden.
 - Stap 3: voeg hieraan toe, beetje bij beetje, de koolzaadolie en roer goed om.
 - Stap 4: breng op smaak met beetje gemalen anijskruid (facultatief) en peper en zout.

Afwerking

4

Haal de kreeftbavaise uit de vorm.

Dresseer deze op het gewenste bord.

Besprenkel de bodem van het bord met enkele strepen dressing.

Serveertip(s)

Een garnituur van luzernescheuten en kerstomaten laten zich hierbij combineren.

Producttip: vervang het kreeftenvlees door scampi's.

HAZENRUGFILET MET WILDE CHAMPIGNONSAUS OP EEN ROMANESCO TIMBAALTJE.

Ingrediënten voor 4 personen

Een feestelijk en kleurrijk wildgerecht met een heerlijke uitgesproken smaakpalet.

Voor de vleesbereiding:

- 4 hazenrugfilets.

Voor de sausbereiding:

- 300 gr wildfond, kant-en-klaar (type Lacroix-product)
- 200 gr gesneden mirepoix groentenmix (wortelen, ui, selder)
- 250 gr rode wijn
- 1 soeplepel mosterd
- 1 soeplepel tomatenpuree
- 1 soeplepel rode vruchten confituur
- 1 takje tijm en 1 blaadje laurier
- bindmiddel type roux of maïzena

voor de groenten aardappelbereiding:

- 600 gr geschilde aardappelen
- 600 gr romanescos (bloemkooltype) of Broccoli
- 100 gr groene tuinkruidenmix (diepvries of vers)

voor de sausgarnituur:

- 400 gr mengeling boschampionns
- 1 soeplepel fijngesnipperde sjalot

Andere

- 150 gr hoeveboter
- zwarte peper

Vorbereiding

Voor de sausbereiding -> basis wildsaus

Tip: Maak deze basis wildsaus één dag op voorhand klaar.

- Stap 1: stoof de mirepoix groentenmix aan in een verhitte pan met boter tot ze goudbruin zijn.
- Stap 2: voeg hieraan toe de rode bosvruchtenconfituur, tomatenpuree en mosterd en stoof verder aan gedurende een 2-tal minuten.
- Stap 3: blus het geheel met rode wijn, laat even inkoken en bevochtig met de kant-en-klare wildfond.
- Stap 4: breng aan de kook en laat het geheel samen op een zacht vuurtje inkoken gedurende een 20-tal min.
- Stap 5: zet af van het vuur en laten afkoelen.

Aardappel & romanescobereiding:

- Stap 1: de geschilde aardappelen in stukken snijden en verdeel de romanescos in stukken.
- Stap 2: de versnipperde sjalot of ui in kleine stukken snijden.

Bereiding

Voor de saus:

- Stap 1: breng de op voorhand gemaakte wild basissaus terug aan de kook en giet de saus door een zeef, om de groenten te verwijderen.
- Stap 2: breng de basissaus terug aan de kook en bind deze tot de gewenste dikte.

Breng op smaak naar wens met peper en zout

Voor de bereiding van aardappel- & romanescopuree:

- Stap 1: stoof de gesneden ui aan in gesmolten hoeveboter tot deze glazig zijn. Voeg hieraan toe de in kleine stukken gesneden aardappel- en romanescobloempjes toe.
- Stap 2: bevochtig met melk, en kruid het geheel met gemalen peper, zout, en een bouillonblokje. Breng het geheel aan de kook en laten sudderen op een zacht vuurtje tot alles gaar is.
- Stap 3: eens alles gaar is, het geheel samen pletten met een stamper tot een grove pureestructuur wordt bekomen.
- Stap 4: op het einde op smaak brengen met de fijngesnipperde kruidenmix vers, of diepvries, nadien niet meer opwarmen.

HAZENRUGFILET MET WILDE CHAMPIGNONSAUS OP EEN ROMANESCO TIMBAALTJE.

Bereiding (vervolg)

Voor de sausgarnituur:

- Stap 1: stooft de in blokjes gesneden sjalot aan in verhitte pan met boter tot ze glazig bruin zijn.

Overgiet het met de bereide wildsaus en breng even tot aan het kookpunt, zet de saus van het vuur en vervolgens warm houden.

Voor de vleesbereiding "Hazenrugfilet"

- Stap 1: de hazenrugfilet afdrogen met keukenrolpapier, en kruid het op voorhand met fijngemalen zwarte peper en zout, en met een dun laagje mosterd.
- Stap 2: bak de gekruide hazenrugfilet in een pan met verhitte boter, tot deze de gewenste "cuisson rosé" heeft.
- Stap 3: blus de pan met een beetje rode wijn en voeg de jus erbij met de boschamignonsaus.

Afwerking

AFWERKING & SERVEERTIP VOOR NIET SLIKNIVEAU

Snijd de hazenrugfilet in vingerdikke schijfjes.

Maak een timbaaltje van romanescos & aardappelpuree en dresseer hierop de schijfjes hazenrugfilet.

Bedek de bodem van het bord met de saus en leg hierop het timbaaltje.

AFWERKING & SERVEERTIP VOOR SLIKNIVEAU

- Stap 1: pureer de aardappel romanescostomp fijn tot de gewenste slik niveauctuur en consistentie.
- Breng deze net voor het opdienen op smaak met een groene kruidensmaakbaster of zeer fijngesnipperde groene kruidenmix, vers of diepvries.
- Stap 2: Maal de gebakken hazenrugfilet apart fijn met behulp van een cutter.
- Voeg na het fijn malen hieraan toe een 2-tal soeplepels wildsaus zonder de champignon-garnituur.
- Goed door elkaar mengen tot een homogene massa wordt bekomen.
- Stap 3: mix de wilde champignonsaus met een staafmixer tot de champignon-garnituur middelfijn is, maar toch nog herkenbaar.

Serveertip(s)

SERVEERTIP VOOR SLIKNIVEAU

Bedek de bodem van het bord met de saus.

Dresseer hierop een timbaaltje of bedje van de aardappel- & romanescopuree.

Leg hierop de grof gemalen hazenrug en besprenkel het net voor het opdienen met enkele dunne streepjes saus.

Waar te koop?

PRODUCT IN DE KIJKER:

Kant-en-klare wildfond te koop in alle grootwarenhuizen, bij de afdeling bouillonkruiden en specerijen.

VOEDINGSWAARDE en BEREKENING PER PERSOON:

Energie 680 kcal, eiwitten 68 gr, vetten 26 gr, koolhydraten 35 gr



PRODUCT COMBINATIETIP:

Groenten: in plaats van romanescos kan u ook Broccoli, savooikool of witloof gebruiken.

Vlees & wild: vervang de hazenrugfilet door parelhoen of fazantfilet, de bereiding blijft dezelfde.