

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.