

Hier is een volledig 6-gangen kerstdiner voor 2 personen...

waarbij in elk gerecht de elegante Hasselback-techniek (of een variatie daarop) de hoofdrol speelt. Het menu is zo opgebouwd dat het niet te zwaar valt, perfect in balans is qua smaken en een luxe uitstraling heeft.

AMUSE: HASSELBACK-CHERRYTOMAATJES MET BASILICUMOLIE & BURRATA

Een frisse, verfijnde binnenkomer om de eetlust op te wekken.

DIT HEB JE NODIG:

-  6 grote, stevige cherrytomaatjes (aan de tak),
-  50 g burrata,
-  2 el goede olijfolie,
-  handje verse basilicum,
-  peper en grof zeezout.

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de basilicum met de olijfolie en een snuf zout tot een felgroene olie.
2. Snijd de cherrytomaatjes heel fijn in (waaivorm), maar laat ze aan de onderkant heel.
3. Verdeel de burrata over twee kleine amuseschaaltjes.
4. Leg de ingesneden tomaatjes erop, besprenkel met de basilicumolie en maak af met grof zeezout.

KOUD VOORGERECHT: HASSELBACK-KOMKOMMER MET ZALM & DILLE-CRÈME

Een elegant en strak opgemaakt gerecht met een Scandinavische twist.

DIT HEB JE NODIG:

-  1 snackkomkommer (of een stuk van 10 cm normale komkommer)
-  80 g gerookte zalm (in fijne reepjes)
-  2 el zure room
-  1 tl verse dille (fijngesneden)
-  sap van ¼ citroen

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de komkommer in de lengte.
2. Snijd de bolle kant heel dun in (om de 2 mm), zonder door te snijden.
3. Meng de zure room met de dille, citroensap, peper en zout.
4. Trek de komkommerwaaiers heel lichtjes open en spuit of lepel de dille-crème erin.
5. Garneer met de reepjes gerookte zalm en een extra plukje dille.

WARM TUSSENGERECHT: GEKARAMELLISEERDE HASSELBACK-BIET MET GEITENKAAS & WALNOOT

Aardse tonen gecombineerd met het zoete van honing en het romige van geitenkaas.

DIT HEB JE NODIG:

-  2 voorgekookte rode bieten (middelgroot)
-  1 el honing
-  1 el balsamicoazijn
-  40 g zachte geitenkaas
-  10 g walnoten (gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Snijd de bieten om de 3 mm in met behulp van twee pollepels aan weerszijden.
3. Meng de honing en balsamico.
4. Bestrijk de bieten hiermee en bak ze 15 minuten in de oven zodat de lak indikt.
5. Verdeel de geitenkaas en walnoten tussen en over de inkepingen en zet nog 5 minuten terug in de oven tot de kaas licht smelt.

SPOOM: HASSELBACK-CITROEN MET PROSECCO & SORBET

Een frisse smaakmaker om de palet te reinigen voor het hoofdgerecht.

DIT HEB JE NODIG:

-  1 grote citroen
-  2 bollen citroen- of limoensorbetijs
-  200 ml droge Prosecco
-  paar blaadjes munt

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de citroen in flinterdunne schijfjes, maar stop net voor de bodem zodat de citroen als een accordeon aan elkaar blijft zitten.
2. Leg in twee mooie champagnecoupes een bolletje sorbetijs.
3. Trek de citroenwaaier uit elkaar en gebruik een paar schijfjes als spectaculaire garnering op het ijs.
4. Giet aan tafel de Prosecco eroverheen en garneer met munt.

HOOFDGERECHT: HASSELBACK-EENDENBORST MET SINAASAPPEL-TIJMSAUS & TRUFFELAARDAPPELTJES

Het pronkstuk van de avond. De Hasselback-techniek op de vetlaag van de eendenborst zorgt voor een ultiem krokant resultaat.

DIT HEB JE NODIG:

-  1 grote eendenborstfilet (om te delen)
-  4 middelgrote vastkokende aardappelen (ingesneden als Hasselback)
-  1 el truffelolie



-  sap van 1 sinaasappel
-  1 el honing
-  2 takjes verse tijm
-  50 ml wildfond

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardappelen fijn in, bestrijk met truffelolie en zout, en bak 45 minuten op 200 °C in de oven.
2. Snijd de vetlaag van de eendenborst in een heel fijn ruitjespatroon (Hasselback), net niet in het vlees.
3. Leg de eend op de vetkant in een koude pan.
4. Zet het vuur middelhoog en bak 6-8 minuten tot het vet is uitgebakken en krokant is.
5. Keer om en bak nog 3 minuten.
6. Laat 5 minuten rusten in aluminiumfolie.
7. Giet het meeste vet uit de pan.
8. Blus af met sinaasappelsap, honing, tijm en wildfond.
9. Laat inkoken tot een stroperige saus.
10. Snijd de eendenborst in mooie tranches en serveer met de truffelaardappeltjes en de glanzende sinaasappelsaus.

DESSERT: HASSELBACK-PEER UIT DE OVEN MET SPECULAASKRUIDEN & VANILLE-IJS

Een warm, winters en aromatisch slotstuk.

DIT HEB JE NODIG:

-  2 stevige handperen (bijv. Conference)
-  20 g roomboter
-  1 tl speculaaskruiden
-  1 el bruine basterdsuiker
-  2 bollen goed vanille-ijs

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de peren, halveer ze in de lengte en verwijder het klokhuis met een lepel.
2. Leg ze met de platte kant naar beneden en snijd ze overdwars heel fijn in (Hasselback).
3. Smelt de boter en roer de speculaaskruiden en basterdsuiker erdoor.
4. Leg de peren in een ovenschaaltje, bestrijk ze met het botermengsel en bak 25 minuten op 190 °C tot ze zacht en gekaramelliseerd zijn.
5. Serveer de warme peer direct met een bol koud vanille-ijs ernaast.

WELKE GERECHT KAN IK EEN DAG VAN TEVOREN MAKEN

Om tijdens het kerstdiner maximaal te kunnen genieten en minimale tijd in de keuken door te brengen, kun je een groot deel van dit 6-gangenmenu al perfect een dag van tevoren (of op de ochtend zelf) voorbereiden.

1. VOLLEDIG KLAAR TE MAKEN (ALLEEN NOG SERVEREN OF OPWARMEN)

Gang 1 (Amuse): De Basilicumolie

- Dag van tevoren: Pureer de basilicum met de olie en zout. Bewaar in een afgesloten potje in de koelkast.
- Aan tafel: Je hoeft alleen nog maar de tomaatjes in te snijden en het bord op te maken.

Gang 2 (Koud voorgerecht): De Dille-Crème

- Dag van tevoren: Meng de zure room, dille en citroen. Bewaar afgedekt in de koelkast. De smaak trekt hierdoor zelfs nog lekkerder in.
- Aan tafel: Snijd de komkommer in, vul met de crème en zalm.

Gang 5 (Hoofdgerecht): De Sinaasappel-Tijmsaus

- Dag van tevoren: Maak de saus al helemaal klaar in een pannetje (zonder het eendenvet). Laat afkoelen en bewaar in de koelkast.
- Aan tafel: Warm de saus langzaam op. Roer er eventueel op het laatste moment een klein scheutje vers vet uit de eenden pan door voor extra glans en smaak.

2. GEDEELTELIJK VOOR TE BEREIDEN (DE 'PREP-FASE')

Gang 3 (Warm tussengerecht): De Bieten

- Dag van tevoren: Snijd de bietjes alvast in (hasselback) en bewaar ze in een afgesloten bakje in de koelkast. Hak ook de walnoten alvast fijn.
- Aan tafel: Je hoeft ze alleen nog maar te bestrijken met het honing-balsamicomengsel en in de oven te schuiven.

Gang 5 (Hoofdgerecht): De Truffelaardappeltjes

- Ochtend van tevoren: Snijd de aardappelen in en leg ze in een kom met koud water (dit voorkomt dat ze verkleuren en wast overtollig zetmeel weg voor een krokanter resultaat).
- Aan tafel: Dep ze goed droog, besmeer met de truffelolie en bak ze af in de oven.

Gang 6 (Dessert): De Peren

- Ochtend van tevoren: Schil en halveer de peren, haal het klokhuis eruit en snijd ze in. Besprenkel met een heel klein beetje citroensap tegen het bruin worden en bewaar afgedekt. Smelt alvast de speculaasboter.
- Aan tafel: Smeer de boter over de peren en zet ze in de oven terwijl jullie het hoofdgerecht eten.

3. À LA MINUTE MAKEN (DIT DOET JE ÉCHT OP HET MOMENT ZELF)

Gang 4 (Spoon): De Citroen & Prosecco

- Dit kost gelukkig maar 2 minuten. Snijd de citroen in en schenk de Prosecco pas aan tafel in over het ijs, anders verdwijnen de bubbels.

Gang 5 (Hoofdgerecht): De Eendenborst

- Vlees moet je altijd vers bakken. Gelukkig staat de eend in krap 10-12 minuten op tafel en kan hij in de pan terwijl de aardappeltjes hun laatste minuten in de oven doorbrengen.

HIER IS JE STRESSVRIJE KOOK- EN TIJDSSCHEMA VOOR DE KERSTAVOND.

Met deze planning sta je nooit lang achter het fornuis en schuif je relaxed aan bij je gast.

De Prep (Overdag / 's middags)

Dit kost je ongeveer 30-40 minuten en zorgt ervoor dat je vanavond bijna niks meer hoeft te snijden.

 **Saus & Olie:** Maak de basilicumolie (gang 1), de dille-crème (gang 2) en de sinaasappelsaus (gang 5). Zet afgedekt in de koelkast.

 **Snijwerk:** Snijd de komkommer (gang 2) en de bieten (gang 3) in. Bewaar in de koelkast.

 **Aardappels:** Snijd de aardappels (gang 5) in en zet ze in een kom met koud water onderin de koelkast.

 **Dessert prep:** Schil, halveer en snijd de peren in (gang 6). Besprenkel met citroensap en bewaar afgedekt. Smelt de speculaasboter alvast.

 **Tafel & Servies:** Dek de tafel alvast gezellig en zet alle glazen en borden klaar.

HET AVONDSHEMA (VANAF DE START)

18:30 uur – de oven aan & aperitief

 Zet de oven aan op 200 °C.

 Dep de aardappeltjes heel goed droog. Besmeer ze met de truffelolie en zout en zet ze alvast op een bakplaat klaar.

 Schenk voor jullie beiden een lekker drankje in en geniet van de avond!

19:00 uur – GANG 1: De Amuse

 Keuken (5 min): Snijd de cherrytomaatjes in. Verdeel de burrata over de schaalpjes, leg de tomaatjes erop en besprenkel met de basilicumolie en zeezout.

 Aan tafel: Geniet van de amuse.

19:20 uur – GANG 2: Koud Voorgerecht

 Keuken (5 min): Haal de komkommerwaaiers en dille-crème tevoorschijn. Vul de komkommers met de crème en reepjes zalm. Maak op met een takje dille.

 Aan tafel: Tijd voor het voorgerecht.

• **TIP:** Schuif direct na het afruimen van deze gang de truffelaardappeltjes in de oven. Zet een kookwekker op 45 minuten.

19:50 uur – GANG 3: Warm Tussengerecht

 Keuken (5 min): Zet de oven even kort open en zet de hasselback-bieten (op een klein bakplaatje of ovenschaal) náást de aardappeltjes in de oven. Bestrijk ze met het honing-balsamicomengsel.

 Na 15 minuten: Strooi de geitenkaas en walnoten over de bieten. Laat nog 5 minuten staan.

 Aan tafel: Geniet van de warme bietjes met geitenkaas (de aardappeltjes bakken rustig door).

20:25 uur – GANG 4: De Spoom

 Keuken (2 min): Snijd de citroen in. Doe een bolletje sorbetijs in twee mooie glazen, garneer met de citroen en munt. Neem de Prosecco mee naar tafel.

 Aan tafel: Schenk de Prosecco pas aan tafel in voor het 'wow-effect'.

• **TIP:** Als de wekker van de aardappeltjes gaat, zet je de oven terug naar 160 °C. De aardappeltjes blijven zo lekker warm en worden nóg knapperiger.

20:45 uur – GANG 5: Het Hoofdgerecht

 Keuken (15 min):

1. Leg de eendenborst (ingesneden vetkant) in een koude koekenpan en bak 6-8 minuten op middelhoog vuur.

2. Draai de eend om (bak nog 3 min) en laat daarna 5 minuten rusten in folie.

3. Warm ondertussen de sinaasappelsaus op in een klein pannetje.

4. Haal de aardappeltjes uit de oven. Snijd de eend in tranches en maak de borden mooi op met de saus.

5. Aan tafel: Het hoofdgerecht staat te blinken!

 **TIP:** Voordat je gaat eten, leg je de peren in een ovenschaaltje, besmeer je ze met de speculaasboter en suiker, en zet je ze in de oven (die staat nog op 160 °C, draai hem weer omhoog naar 190 °C). Ze garen nu perfect terwijl jullie het hoofdgerecht eten.

21:30 uur – GANG 6: Het Dessert

 Keuken (3 min): De peren zijn nu heerlijk zacht en warm. Schep ze op de borden en leg er direct een grote bol koud vanille-ijs naast.

 Aan tafel: Het perfecte, warme kerstslotstuk.

Fijne kerstdagen en eet smakelijk!