



Recepten *Derden*

Ruud 's Kookboek

Kerstrecepten
(Hoeve Ravenstein)

HOEVE *Ravenstein*



Wij wensen u Fijne Feestdagen
en een gelukkig Nieuw Jaar toe!

RECEPTEN VOOR U, SPECIAAL BEREIDT MET VLEES VAN HOEVE RAVENSTEIN

RECEPTEN VAN TOP CHEF KOKS VAN RESTAURANT
BAUERS & EETVILLA VAN DEN BRINK te SOEST

Hoeve Ravenstein is leverancier van het rundvlees aan o.a. 2 top restaurants in Soest. Speciaal voor de kerst hebben we de Chef koks van deze restaurants gevraagd een recept met u te delen. Zo kunt u thuis op top niveau een gerecht klaar maken met het vlees van Hoeve Ravenstein.

Mede namens Restaurant Bauers en Eetvilla van den Brink wensen wij u veel kookplezier en een smakelijke Kerst toe!

Familie Tupker

Boodschappen Suggesties

KAASPLANKJE

Biologische kazen

Walnoot Fenegriekkaas
Geiten Blauwschimmel 50+
Goudse Jong Brandnetel
Remeker 1,5 jaar oud

VOORGERECHT

Heerlijke Bouillon

Krachtige bouillon van
Natuurvlees van Hoeve Ravenstein.
Met schenkel, poulet of
gehaktballetjes

HOOFDGERECHT

Dagvers

Groente van Hoeve Ravenstein

Puur & Eerlijk

Vlees van Hoeve Ravenstein

NAGERECHT

Biologisch & Puur van smaak

Ambachtelijk boerenijs van
Hoeve Ruitenbeek

AUSTRALIAN BonBons

WIJNSUGGESTIE

Voortreffelijke biologische rode wijn

YCARO Reserva Carmenère

Biologische, droge witte wijn

YCARO Sauvignon Blanc

Biologische, frisse, lichtzoete witte wijn

YCARO Chardonnay

KINDERBUBBELS

Feestelijk drankje

Kinderchampagne



Hoeve Ravenstein

Kerstrecept Restaurant Bauers

Steak Tartaar

met vlees van Hoeve Ravenstein

INGREDIËNTEN voor 4 personen
800 gram Hoeve Ravenstein ossehaas of kogelbiefstuk

1 eetlepel kappertjes	1 eetlepel ketchup
1 eetlepel heel fijngesnipperde sjalot	½ eetlepel goede mosterd
1 eetlepel peterselie	½ eetlepel Worcestershiresaus
1 eierdooier (of 4 kleine kwarteleierdooiers)	1 eetlepel goede balsamicoazijn
1½ eetlepel mayonaise	4 druppels tabasco
	Peper
	Zout

Steak tartaar kan op 2 manieren bereid en geserveerd worden: ofwel met alle ingrediënten apart op de tafel zodat de gast zelf kan bepalen hoe hij zijn tartaar wil aanmaken, ofwel vooraf door de chef in de keuken bereidt.

Bereiding door de chef

Laat eerst de kappertjes goed uitlekken op een stukje keukenrol en klop met een garde de mayonaise samen met de ketchup, de mosterd, de Worcestershiresaus, de balsamicoazijn en de tabasco samen tot een mooie saus.

Snipper vervolgens de sjalot flinterdun en doe daarna hetzelfde met de peterselie.
Meng alles goed samen in een kommetje.

Snij het rauwe vlees vervolgens met een groot scherp zuiver mes eerst in zeer fijne plakjes, daarna in zeer fijne reepjes en daarna in zeer fijne stukjes. Gebruik hiervoor geen keukenrobot of vleesmolen omdat het vlees anders zijn mooie structuur verliest. Breng op smaak met peper en zout.

Doe het vlees in een grote kom en meng er de eierdooier, de verse kruiden, de kappertjes en de saus naar eigen smaak goed onder met een vork. Meng het geheel vlug en slechts één keer en plaats de tartaar nadien een halfuurtje afgedekt in de koelkast.

Plaats vervolgens een ringvorm op een bord en schep hierin de tartaar tot een mooie platte ronde schijf.

Serveer met heerlijke verse handgesneden frietjes, zelfgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje!

Eet Smakelijk

Chef Kok Martin de Jong
Restaurant Bauers



Hoeve Ravenstein

Kerstrecept Eetvilla van den Brink

Gegrilde Biefstuk

met vlees van Hoeve Ravenstein

Gepofte aardappel, bieslook crème fraîche, kaaskoekje en salsa van alle kleuren paprika

INGREDIËNTEN per persoon

Hoeve Ravenstein Biefstuk 200 gram

Olijfolie
Knoflook
Tijm
Maaltje Krielaardappelen
peper en zout

Rode ui
Pecorini kaas
Crème fraîche 2 eetlepels
Paprika (rood, groen, geel)
Rozemarijn
Bieslook

Vooraf bereiden:

Bieslook Crème Fraîche Snijdt de bieslook fijn en roer dit door de crème fraîche heen. Naar smaak peper en zout toevoegen.

Krielaardappelen Was de aardappelen goed zodat er geen zand meer aan zit en droog hen af. Snijdt de aardappel in met een mes. (Insnijden is een kruis maken in de schil van de aardappel.) Meng 200 ml olijfolie, rozemarijn, tijm, knoflookpuree, peper en zout mengen door elkaar. Laat dit ± 15 minuten staan. Leg de aardappels op een bakplaat met de inkeping naar boven. Bestrijk de aardappels met het mengsel olijfolie. Verwarm de oven voor op 180 graden. Afhankelijk van de grote van de aardappel zijn deze in 20 tot 30 minuten gaar. Dit kun je checken door met een klein mesje in de aardappel te prikken.

Kaaskoekje Rasp de kaas. Neem een stuk bakpapier ter grote van uw oven. Leg een bepaalde hoeveelheid geraspte kaas op het bakpapier. Hoe meer hoe groter de koek. Doe dit ± 8 minuten in een oven van 200 graden. De kaas moet gesmolten zijn. Laat het geheel afkoelen. Het geheel is nu hard en kan gebroken worden als een koekje.

Paprika's Snijdt de paprika's in fijne blokjes. Zorg dat de steel en de zaadjes verwijderd zijn. Snijdt de rode ui in kleine blokjes. Neem een pannetje en verhit hier een scheutje olijfolie in. Zet de uitjes even aan en voeg dan de paprika toe. Voeg naar smaak peper en zout toe. Het geheel mag op laag vuur ± 10 minuten garen. Wel blijven omroeren!

Biefstuk grillen Zet de grillpan op hoog vuur! Als deze heet is smeer je de biefstuk in met olijfolie en leg het op de grill. Een mooi ruitje aan beide kanten is mooi voor de presentatie. De biefstuk op temperatuur brengen en de juiste gaarheid geven doet u in de oven op 180 graden. Rood ± 5 min. Medium ± 7 min. Doorbakken ± 10 min.

Presenteren gerecht Bij voorkeur het bord voorverwarmen. Serveer de aardappelen in het midden van het bord en doe hier de kruiden crème fraîche overheen. Leg de biefstuk op de aardappelen. Verwarm nog even de paprika salsa en leg dit op en om de biefstuk heen als saus. Maak de presentatie af met het leuk garneren van het kaaskoekje!

Eet Smakelijk

Chef Kok Daniel vd Kant
Eetvilla van den Brink



Kerstrecept

Ossentong

met vlees van Hoeve Ravenstein

Benodigheden

- 1 ossentong
- een flinke bos thijm en lavendel
- 2 gesneden uien
- een foelie bloemetje
- 3 staken bleekselderij in ringen
- 1 winterwortel in plakken
- 1 prei in ringen



Hoeve Ravenstein

Werkwijze

Alle groenten in een grote braadpan in olijfolie roerbakken.

Rauwe tong erop, water erbij, kruiden erbij, beetje zeezout, 6 peperkorrels en 3 uur heel zachtjes koken.

Vervolgens de tong eruit halen, vel erafhalen en in dunne plakken snijden.

De bouillion zeven, lepeltje vitam groente bouillion pasta erbij en verder laten inkoken.

Paprika saus erbij maken: uitje fruiten in wat olijfolie,

2 fijn gesneden punt paprika's erbij, eetlepel zoete paprika poeder

(turkse winkel) erbij. Telkens wat bouillion erbij gieten en laten verdampen.

Dit wordt een zachte chutney achtige saus.

Eet Smakelijk,

Familie Tupker



Kerstrecept

Kerst Rollade

met vlees van Hoeve Ravenstein



Hoeve Ravenstein

Benodigheden voor 1 kg rollade

1 kg runder rollade
1 bosje verse basilicum
1/2 kopje olijfolie
glas rode wijn
1 eetlepel gekneusde witte peper
1 blikje gebonden Ossenstaartsoep
2 kleine teentjes knoflook
1/8 liter room
1/2 ui
braadboter

Werkwijze

De rollade zachtjes om en om aanbraden in ongeveer 48 minuten.
Als de rollade gaar is, deze goed in folie wikkelen en een half uur laten rusten. Daarna de jus afblussen met een glas rode wijn.

Hierna de jus ontvetten (met een lepel het laagje vet van de jus afscheppen).
Vervolgens het blikje gebonden ossenstaartsoep toevoegen aan de jus en deze aan de kook brengen, laat dit nog 2 minuten zachtjes doorkoken.

Bereid hierna de saus van de verse basilicum, 1/2 ui, 1/2 kopje olijfolie, de gekneusde witte peper en de 2 teentjes knoflook en voeg deze toe aan de jus.
Voor het serveren van de rollade maakt u de saus af met 1/8 liter room.
Voeg vervolgens een paar verse takjes basilicum toe.

Lekker met: broccoli, stoofpeertjes en aardappelkroketjes.

Gemiddelde braadtijd per kg: Rauw 48 min,
Roze 62 min, Gaar 70-80 min.

Eet Smakelijk,
Familie Tupker



Kerstrecept

Kerst Rosbief

met vlees van Hoeve Ravenstein

Benodigheden voor 1 kg rosbeef:

- 1 kg rosbeef
- 1 glas goede rode wijn
- kersen ca. 365 gram
- 2 takjes tijm
- 1 teentje knoflook
- peperkorrels gekneusd
- 1 blikje gebonden ossenstaartsoep of demiglacé
- 1/2 ui
- braadboter



Hoeve Ravenstein

Bereidingswijze

Rosbeef aanbraden of stoven in de oven (160° C – 180° C). In 40 minuten is de rosbeef rosé, wilt u hem helemaal gaar dan nog eens 40 minuten doorbraden of stoven.

De rosbeef hierna goed in folie inpakken en 20 minuten laten rusten, zodat de sappen bewaard blijven. De jus afblussen met een glas rode wijn en een glas kersensap.

Hierna de tijm, knoflook, peperkorrels, ossenstaartsoep of demiglacé toevoegen en dit 20 minuten zachtjes laten koken.

Tijdens de laatste 10 minuten de kersen toevoegen.

Daarna het vlees dun snijden en de saus eroverheen gieten.

Rosé of gaar is te controleren m.b.v. een vleesvork of breinaald; deze eerst onder de koude kraan houden, vervolgens door het vlees prikken tot op de bodem van de pannen; dit een paar minuten vasthouden.

Wilt u het vlees door en door gaar dan moet de vork helemaal warm zijn.

Eet Smakelijk,

Familie Tupker



Kerstrecept

Starcotto al Barolo

rundvlees gesmoord in rode wijn
met vlees van Hoeve Ravenstein

Benodigheden

2 grote uiten fijn gehakt
1 stengel bleekselderij fijnggehakt
3 worteltjes fijnggehakt
3 teentje knoflook fijnggehakt
olijfolie
1 kg rundvlees
halfliiterblik gepelde tomaten
1 fles barolo of andere rode wijn
zout.



Hoeve Ravenstein

Het gaat hier om een runderspier die in zijn geheel gaar wordt gemaakt (stracotto betekent 'meer dan gaar'). De naam verandert vrolijk mee met de gebruikte wijn. Vraag de slager om een stuk stoofvlees van ongeveer een kilo en van 1 spier, zoals het ezeltje. Dan valt het tijdens de bereiding niet uit elkaar. Bind het stevig op met keukengaren.

Werkwijze

Bak de groenten en knoflook in een braadpan in wat olijfolie, schuif ze opzij en braad het vlees gedurende een minuut of 10 aan. Pureer de tomaten met een staafmixer en doe ze samen met de wijn in de pan. Voeg zout toe, draai het vuur laag, gebruik een sudderplaatje of zorg anders dat de stoofpot nog maar nauwelijks borrelt, doe de deksel op de pan en laat het een uur of 4, 5 sudderen.

Pureer voor het opdienen de saus door een roerzeef of met een staafmixer en controleer op smaak. Het vlees snijdt je in dikke plakken, anders valt het uit elkaar.

Eet Smakelijk,
Familie Tupker



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>