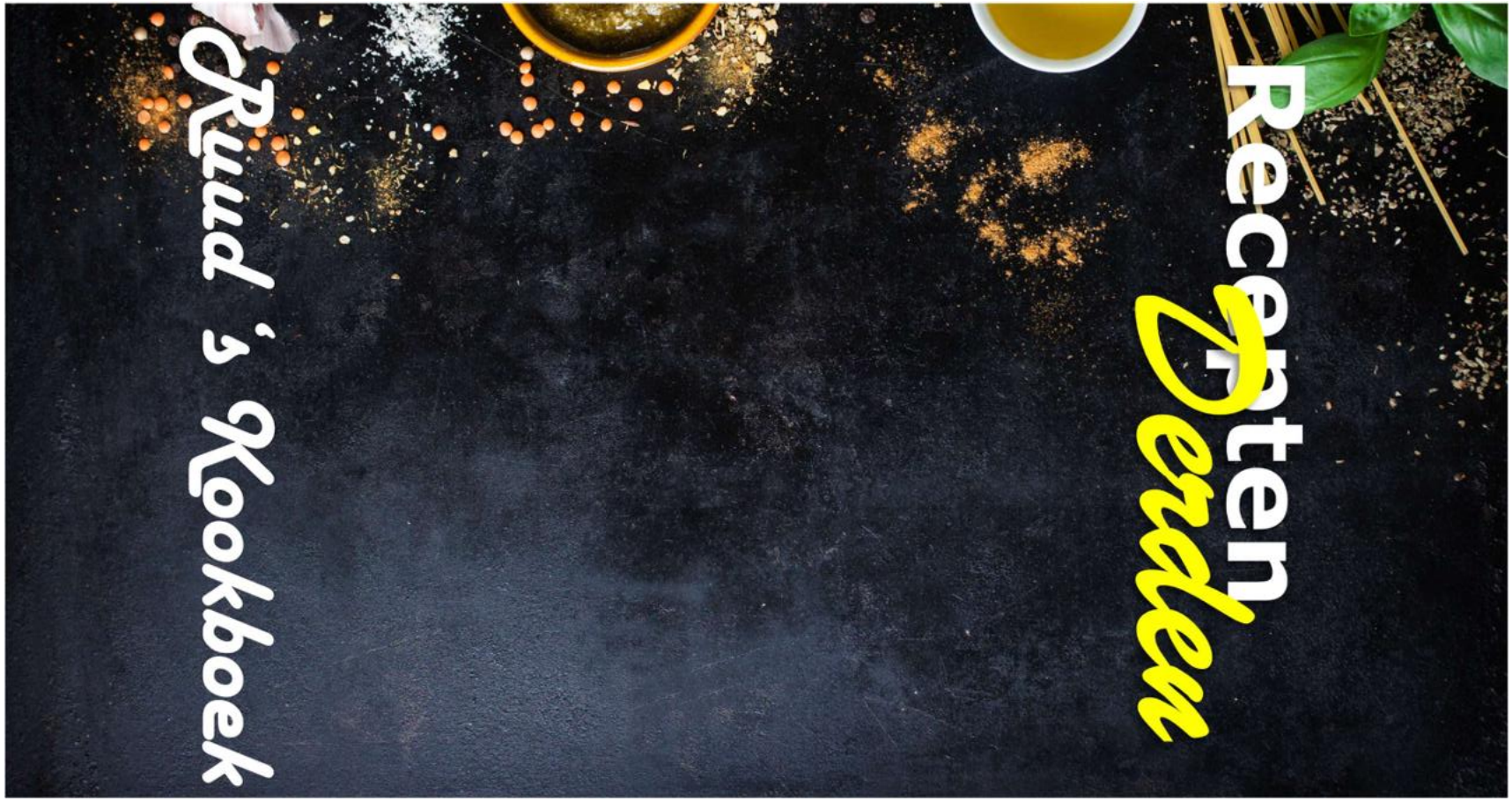

Kerstmenu - 2019

(Hertog Jan)



VOORGERECHT
GEKARAMELISEERDE NOTEN

Ingrediënten voor 4 personen



- 50gr Pecannoten
- 50gr walnoten
- 50gr gedroogde cranberries
- 50gr macadamianoten
- 30gr pompoenpitten
- 1 EL kokosolie
- 2 EL kokossuiker
- 1 TL kaneel
- 1 TL cayennepeper
- 1 mespunt nootmuskaat
- 1 TL zout
- 3 EL ahornsiroop

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. In een ruime ovenschaal, meng de noten, cranberries, pitten, olie, suiker, kaneel, cayennepeper, zoet, nootmuskaat en 2 el ahornsiroop.
3. Verspreid de mix goed over de bakplaat zodat het niet op elkaar ligt.
4. Bak gedurende 12 à 15 minuten en meng halverwege.
5. Wanneer ze mooi goudbruin zijn, haal ze uit de oven en meng nog een eetlepel ahoornsiroop door de notenmix.
6. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en bewaar in de ijskast.
7. Serveer dit gerecht met Hertog Jan Pilsener.

Hertog Jan



TUSSENGERECHT
CAMEMBERT UIT DE OVEN

Ingrediënten voor 4 personen

- Wiel van camembert
- 30gr boter
- 50gr bruine suiker
- 0.5 TL kaneel
- 3 EL room
- 50gr pecannoten
- 1 TL zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Smelt en roer de boter en bruine suiker in een koekenpan tot je karamelbubbels ziet.
3. Roer de kaneel, room, zout en pecannoten erdoor tot de noten volledig bedekt zijn.
4. Plaats de camembert in een passende pan/schaal en leg de pecanmix er bovenop.
5. Zet in de oven gedurende 10 minuten, of tot de camembert goed vloeibaar is geworden.
6. Serveer warm met stokbrood en Hertog Jan Enkel.

Hertog Jan



HOOFDGERECHT
BEEF SHORT RIBS

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 short ribs (doorgezaagd door de slager)
- 2 uien
- 2 wortels
- 1 prei
- 2 selderijstronken
- 2 tenen knoflook
- 1 tijm takje
- 1 laurierblad
- 1 flesje Hertog Jan Grand Prestige
- 1 pot runder- of wildfond
- 2 EL zonnebloemolie
- Peper en zout naar smaak



Bereidingswijze

1. Bestrooi de short ribs met zout.
2. Snijd de uien, wortels, prei, selderij, knoflook in grove stukken.
3. In een pan waar de ribs precies in passen, verhit olie op hoog vuur en schroei de ribs dicht.
4. Haal de ribs uit de pan en voeg de groenten toe.
5. Wanneer de groenten glanzend zijn, blus met de Hertog Jan Grand Prestige.
6. Kook 5 minuten en voeg de fond toe.
7. Kook 5 minuten en plaats de ribs, met bot naar beneden in de pan.
8. De vloeistof moet halverwege de ribs komen. Voeg fond toe indien het te laag staat.
9. Voeg laurier en tijm toe en zet de pan goed afgedekt in de oven.
10. Zet de oven aan op 120°C en laat gedurende 5 à 8 uur braseren.
11. Je weet dat de ribs klaar zijn als het bot eruit valt en het vlees wiebelt als je er tegen duwt.
12. Haal de ribs uit de vloeistof en verpak in zilverfolie.
13. Zeef de groenten uit de vloeistof, vang de vloeistof op en kook in tot je een mooie egale saus hebt.
14. Serveer met aardappelpuree, wintergroenten, minipaddenstoelen en peterselie.
15. Serveer dit gerecht met Hertog Jan Grand Prestige.

Hertog Jan



NAGERECHT
WITTE CHOCOLADEMOUSSE

Ingrediënten voor 4 personen



- 160gr witte chocolade
- 2 eierdooiers
- 75gr suiker
- 4 eiwitten
- 0.5 TL zout
- 75ml slagroom
- 1 sinaasappel
- 8 blaadjes dragon

Bereidingswijze

1. Was de sinaasappel en rasp de schil licht zodat je alleen het oranje van de schil overhoudt.
2. Smelt de chocolade au bain-marie en houd warm.
3. Klop de dooiers met suiker tot een dik wit schuim.
4. Klop de eiwitten stijf met het zout.
5. Klop de slagroom tot hij bijna klaar is.
6. Meng de helft van de slagroom langzaam door de chocolade van boven naar beneden.
7. Meng daarna de ei-suiker mix, daarna eiwit en daarna de rest van de slagroom en sinaasappelschil langzaam door de mix.
8. Verdeel de mousse over de Hertog Jan glazen en laat 8 tot 24 uur gekoeld opstijven.
9. Serveer dit gerecht met Hertog Jan Winterbier.

Hertog Jan


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl