



# tastykoken

## Kerstmenu 2011



### Welke wijnen passen bij dit menu?



*Amuse*

Clos de Chenôves Bourgogne Blanc 2007

**Omschrijving:** Heerlijk soepele traditionele witte Bourgogne. Levendig en makkelijk drinkbaar! Ruikt bloemig en heeft in de smaak een botertje.

**Prijs:** 10,49



*Hoofdgerecht*

Caliterra Reserva Carmenère 2010

**Omschrijving:** Carmenère de vergeten druif... Nu aangeplant in Chili met een geweldig resultaat. Lekker vol en sappig glas wijn met een zwoele afdrank.

**Prijs:** 7,99



*Nagerecht*

Capricho de Goya

**Omschrijving:** Spaanse dessertwijn van de Muscatdruif met een roodbruine kleur. Heeft 7 jaar gerijpt. Bouquet van amarenekers, mokka, karamel en toffee. Zachtzoet met opmerkelijk frisse afdrank.

**Prijs** 12,49 (375 ml)

Alle wijnen zijn verkrijgbaar bij Grapy.  
Als je via de advertentie op [www.tastykoken.nl](http://www.tastykoken.nl) naar Grapy gaat, krijgen wij een kleine commissie ;-)

# *Blini met creme fraiche, walnoot en pompoen*

## kopen

### Voor de blini:

- 3 dl water
- 1 dl melk
- 2 theelepels gedroogde gist
- 1 theelepel suiker
- 350 gram boekweitmeel
- Snufje zout
- 1 ei gesplitst
- 30 gram boter, gesmolten, voor het bakken

### Voor de topping:

- Crème fraîche
- 150 gram pompoen
- 50 gram walnoten
- 1 citroen
- Parmezaanse kaas (stukje)
- Olijfolie (extra vergine)

## koken

Verwarm water en melk tot lauw en los hierin de gist en suiker op. Roer de helft van het boekweitmeel erdoor. Laat het beslag op een warme plek 1-2 uur rijzen, afgedekt met een vochtige theedoek. Klop het zout, de eidooier en de rest van het meel door het beslag en laat het nog 1 uur rijzen.

Schil de pompoen en snijd in dikke plakken. Kook beetgaar en laat afkoelen. Snijd in brunoise (hele kleine dobbelsteentjes).

Kraak de walnoten en rooster de gepelde walnoten tot lichtbruin in een anti-aanbakpannetje. Af laten koelen en in kleine stukjes hakken.

Rasp de schil van de citroen (alleen het geel)

Klop het eiwit stijf. Spatel vlak voor dat je gaat bakken het stijfgeklopte eiwit door het beslag, dat vrij dik moet zijn.

Vet een pan in met boter of olie en schep er met een lepel wat beslag in. Bak de blini tot de bovenkant droog is en draai dan om en bak de andere kant nog even. Maak de blini zo groot als een poffertje. (makkelijker is om een poffertjespan te gebruiken) Geef per bord drie blini en leg er een theelepel (of meer naar smaak) creme fraiche op, daarboven op wat stukjes pompoen en walnoot, wat peper en zout en geraspte citroenschil.

Rasp er een beetje parmezaanse kaas overheen en druppel op het bord olijfolie om de blini heen.



# Shiitakesoep met mozzarella en maanzaad

## kopen

- 500 gram shiitake
- 1/2 ui
- 1 takje tijm
- 2 takjes peterselie
- 1/2 dl slagroom
- 1 liter  
paddenstoelenbouillon
- mozzarellabolletjes  
(klein pakje)
- peper
- zout
- 25 gram maanzaad
- 2 eetlepels geroosterd  
sesamzaad
- dille

## koken

Steeltjes van de shiitake verwijderen en de shiitakes in stukjes snijden (mag grof).

1/2 Uitje snipperen en in wat boter smoren, shiitakes toevoegen en even bakken. Tijm en peterselie fijnhakken en toevoegen aan de shiitakes.

1 liter paddenstoelenbouillon toevoegen en even aan de kook brengen. Vuur zachter zetten en 10 minuten laten trekken. Soep pureren met de staafmixer.

Room toevoegen. Niet meer laten koken en peper/zout naar smaak toevoegen.

Opscheppen en de bolletjes mozzarella toevoegen. Strooi er maanzaad en sesamzaad overheen en garneer met dille.



## *Entrecote met ansjovisolie en pompoenpuree met kardamom*

### kopen

- 4 entrecotes
- blikje ansjovis
- 1 teen knoflook
- 1 kleine pompoen
- kardamompoeder (toko of supermarkt)
- peterselie
- 1 klein bakje crème fraîche
- olijfolie
- peper
- zout
- boter of olie voor het bakken

### koken

Pompoen met een mes van schil ontdoen en kort beetgaar koken. Pureren met een staafmixer. 2 theelepels kardamompoeder en peper/zout toevoegen. Goed mengen. 1 eetlepel crème fraîche er door heen scheppen. Tot gebruik in koelkast zetten.

10 eetlepels Olijfolie in een pannetje doen. 4 Ansjovisfilets in kleine stukjes hakken en toevoegen aan de olie. Knoflook fijnhakken en bij de olie doen. Olie 10 minuten verwarmen en roeren tot de ansjovis uit elkaar zijn gevallen. Af laten koelen en tot gebruik wegzetten.

Pompoenpuree in een pan zachtjes verwarmen.

Peterselie fijnhakken en aan de ansjovisolie toevoegen.

Entrecote in boter tot de gewenste gaarheid bakken.

Op een bord de entrecote leggen en de ansjovisolie erbij lepelen. Pompoenpuree er naast scheppen.

Lekker met frites en een gemengde salade!



# Chocoladesoep met vadouvan, witte chocoladeparfait en meringue

## kopen

### Voor het chocoladesoepje:

- water (kraan)
- 25 gram poedersuiker
- 65 gram cacao
- 2 theelepels vadouvan (verkrijgbaar bij toko)
- 1/2 theelepel sechuanpeper (verkrijgbaar bij toko)
- zwarte peper

### Voor het ijs:

- 130 gram witte chocolade
- 220 gram room
- 2 eidooiers
- 60 gram melk

### Voor de meringue:

- 35 gram water (kraan)
- 140 gr + 60 gr suiker
- 100 gram eiwit

## koken

**Witte chocoladeparfait:** Slagroom lobbig kloppen en de Witte chocolade au bain marie smelten.

Melk koken, even af laten koelen en van het vuur af eidooier toevoegen. Chocolade en de room toevoegen, doorspatelen en in siliconenvormpjes gieten. Enkele uren in de vriezer zetten en voor gebruik uit de vormpjes drukken.

Wil je bolletjes ijs dan gewoon in een bakje gieten en invriezen, voor gebruik met ijslepel bolletjes scheppen op de rand van het bord of in de chocoladesoep scheppen.

**Chocoladesoepje:** Water koken, specerijen toevoegen, even laten trekken. Van het vuur af cacao toevoegen en mengen. Zeven en af laten koelen.

**Meringue:** Kook het water met de 140 gram suiker tot max. 120 graden. (gebruik een thermometer)

Klop het eiwit op tot een schuimige massa en voeg er beetje bij beetje de 60 gram suiker aan toe. Voeg dan in een dun straaltje het suikerwater toe en klop tot een mooi glanzende stevige massa. Vul een spuitzak met een ronde spuitmond met het schuim.

**Opmaken 1:** chocoladesoep op een bord scheppen en er een bolletje ijs in leggen en het schuim in de soep spuiten.

**Opmaken 2:** een bord met rand gebruiken en op de rand de ijsvormpjes leggen en het eiwitschuim opspuiten en afbranden met een brander. Garneren met bijvoorbeeld mikado, mini-muffins, chocoladekrullen of wat je verder ook maar kunt bedenken.

