



Samen met de chefs van Uitgekookt heeft tv- en Meesterkok Rudolph van Veen een compleet kerstdiner voor jullie samengesteld.

Geniet van een shared dining met 14 luxe voor-, hoofd-, bij- en nagerechten. Deze menukaart vertelt je precies wat je aan tafel serveert en hoe je alles verwarmt, zodat jij maximaal kunt genieten van het feestelijke samenzijn.

Wij wensen je een fijne avond vol culinaire geluksmomenten!



Voorgerechten

1. Tonijnsalade

Smeuige tonijnsalade met zachtgegaarde venkel, ingelegde rode ui en heerlijke edamame boontjes.

2.

Gerookte kipfilet

Licht gerookte kipfilet verrijkt met een zoete compote van rode ui en knapperige gerookte amandelen.

3. Mini flatbread

Heerlijke mini flatbreads geserveerd met een volle romige kruidenoghurdip, zoete abrikoosjes en een knapperige notencrumble.

Bijgerechten

8.  40 min.

Stoofpeertjes

Zachte stoofpeertjes in een rijke saus van perensap, balsamico en speculaaskruiden.

9.  40 min.

Sperziebonen

Een klassieker: sperziebonen aangemaakt met knoflook, sjalotjes en krokante spekjes.

Kastanjechampignons

Geroosterde kastanjechampignons met truffeltapenade en Italiaanse kaas voor extra hartigheid.

10.  40 min.

Honingworteltjes

Worteltjes gebakken in knoflook en honing, afgetopt met verse peterselie.

11.  40 min.

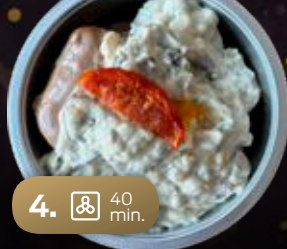
Hoofdgerechten

Pesto gamba's

Gebakken gamba's rijk gemarineerd in pesto met geroosterde pijnboompitten.



5.  40 min.



4.  40 min.

Varkenshaasmedaillons

Malse medaillons van varkenshaas begeleid door een rijke roomsaus van paddenstoelen.

Wildstoofpot

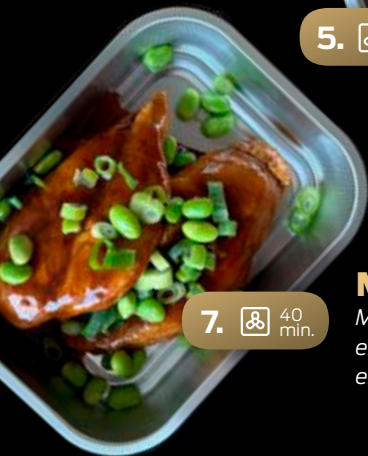
Hartige stoofpot van stukjes hert en haas gecombineerd met frizure zilveruitjes en knapperige spekjes.



6.  40 min.

Maishoenderfilet

Maishoenderfilet op Aziatische wijze gemarineerd en geserveerd met edamame boontjes en verse bosui.



7.  40 min.

Nagerecht

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn geserveerd met een luchtige bavarois van pruimen, compote van rood fruit en een romige vanillesaus.



14.

12.  40 min.

Aardappelkrieltjes

Goudbruine aardappeltjes in de schil, op smaak gebracht met tijm en rozemarijn.



13.  40 min.

Zoete aardappelpuree

Romige puree van zoete aardappel afgetopt met roomboter en verse bosui.



Fles witte wijn cadeau

Geniet van een heerlijke Riesling uit de Duitse wijngaard Hackenheimer Kirchberg. Dankzij de late oogst is hij vol van smaak met tonen van perzik, mango en passievrucht. De frisse zuren zorgen voor een mooie balans. Zo geniet je extra van alle smaakvolle gerechten!

Verwarm- & serveerinstructie

1. Verwarm de oven voor op **90-100°C**.
2. Zet de onderstaande tien gerechten met bakje en deksel tegelijk in de oven voor **40 minuten**. De overige gerechten kun je heerlijk koud serveren.

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 4. Varkenshaasmedaillons | 9. Sperziebonen |
| 5. Pesto gamba's | 10. Kastanjechampignons |
| 6. Wildstoofpot | 11. Honingworteltjes |
| 7. Maishoenderfilet | 12. Aardappelkrieltjes |
| 8. Stoofpeertjes | 13. Zoete aardappelpuree |



Tip: Wil je de vanillesaus bij je Kaiserschmarrn warm?

Verwarm het cupje 15 sec in de magnetron.

3. Schep daarna alles over in je eigen schaalpjes voor een **mooi**e, **luxe presentatie**.



Tip: Warm de lege schaalpjes kort op in oven of magnetron,
zo blijft het eten extra lang warm.

Geniet van het feestelijke samenzijn
en een smaakvol diner!

Culinaire groet,
Rudolph van Veen



Voor de ultieme
kerstsfeer: scan
en luister mee!

