



KERST MET JULIUS - 2023



Ik voel me vereerd dat je je kerst wilt vieren met mijn kerstmenu! Ik heb dit Julius' Traiteurs kerstmenu zorgvuldig voor je samengesteld. Laten we van start gaan, dan kunnen jullie zo snel mogelijk aan tafel. Fijne kerst!

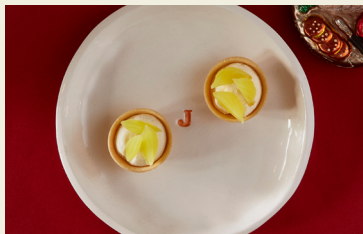
Dit kerstmenu bestaat uit 4 gangen en een amuse. Ik heb gekozen voor klassieke gerechten die bij mij het ultieme kerstgevoel oproepen. Voor mij moet het kerstdiner een goede mix zijn tussen smaken die comfort bieden, ingrediënten die je anders niet snel in huis haalt en mooi uitzierende gerechten. In dit menu verras ik je daarom met een krokant met crème van Pierre Robert, een klassieke terrine, diamanthaas met gratin dauphinois & een Venetian mess als toe.

VOORBEREIDINGEN

Benodigdheden:

1. Koekenpan om in te bakken
2. Steelpan om de soep in op te warmen
3. Scherp mes en een houten plank
4. Lepels
5. Schaar
6. Aluminiumfolie
7. Boter, peper, zout (het liefst grof zeezout)

Een tip van mij: voor een echt kerstgevoel dek je je tafel in met je mooiste servies, steek wat kaarsen aan en je kan zelfs je tafel decoreren met kerstballen.



Krokant met Pierre Robert

1. Haal de tartelette uit de verpakking.
2. Knip een puntje van het zakje, op deze manier creëer je zelf een kleine spuitzak. Spuit de crème van Pierre Robert in de tartelette.
3. Plaats de partjes Amsterdamse ui speels op de crème.



Terrine

1. Laat de terrine in de verpakking op kamertemperatuur komen.
2. Haal voorzichtig de terrine uit de verpakking en leg deze op een plat bord.
3. Knip een puntje van het zakje met de aioli en spuit één grote dot aioli naast de terrine.
4. Dresseer het gerecht met de cress.



Soep van aardpeer & pompoen

1. Verwarm de soep op laag vuur gedurende 6 minuten.
2. Schenk de soep in een kom of in een diep bord.
3. Knip een klein hoekje van het zakje baharatolie. Besprenkel de soep met een paar druppels baharatolie.
4. Maak het gerecht af met de hazelnoten crumble.
5. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden voor het hoofdgerecht.



Diamanthaas

1. Breng een kleine pan met water aan de kook en haal van de hittebron wanneer het water kookt.
2. Leg het zakje truffeljus in de verpakking in het hete water.
3. Plaats een koekenpan op een hittebron en laat goed warm worden. Doe dan de olie in de pan.
4. Bak de diamanthaas 3 minuten aan beide zijden.
5. Haal de diamanthaas uit de pan en laat het 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Verwarm de aardappelgratin en de geroosterde uien 10 minuten in de reeds voorverwarmde oven.
6. Gebruik ter inspiratie voor de opmaak van het bord de foto.



Venetian mess

1. Spuit de mousse van koffie en de koffiecème in dotten in een glas.
2. Leg tussen de dotten kleine hoopjes van de koffiecrumble.
3. Schenk de koffiesiroop over het dessert.

KERSTMENU 2023

Krokant
crème van Pierre Robert & amsterdamse ui

Terrine
wintergroenten & krab-aioli

Soep van aardpeer & pompoen
baharatolie & hazelnootcrumble

Diamanthaas
truffeljus, gratin dauphinois, geroosterde ui &
champignon zuur

Venetian mess
meringue, mousse, crème, crumble, siroop van koffie &
donkere chocolade