



Lieve gasten,

Wat leuk dat u het kerstmenu van Trees voor Thuis heeft besteld. Dat doet ons goed! Voor u gaat beginnen met het maken van de gerechten kunt u alvast wat kleine voorbereidingen doen om het uzelf zo makkelijk mogelijk te maken.

- Haal de gerechten ruim 2 uur van tevoren uit de koelkast zodat alles op kamertemperatuur kan komen. Het dessert en de boter haalt u ongeveer 1 uur voordat u het wilt meegeven uit de koelkast. De friandises hoeft u helemaal niet in de koelkast te bewaren
- Verwarm de oven op 220 graden en zet een pan met warm water op het vuur om deze tegen de kook aan te houden.
- Heeft u een bordenwarmer? Zet deze dan alvast aan om de borden van het tussen- en hoofdgerecht voor te verwarmen. Geen bordenwarmer? Dan kunt u de borden 2 minuten voorverwarmen in de oven als u de warme gerechten gaat afmaken.

Wij wensen u veel plezier met het maken en opeten van ons kerstmenu!

*Geniet! Fijne Kerst!*

*Dick, Anne-Laura en team Treeswijkhoeve*

### Brood Vlaamsch Broodhuys

Bak het brood mooi goud bruin af in de oven

Gebruik de oven op 220 graden voor 7 minuten

Coquille | Bieslook | Beurre Blanc

Haal de coquille schelp uit de bak en leg het meegeleverde zout op een bord zodat de coquille schelp mooi op het bord blijft liggen.

- Dresseer de krokante aardappelkaantjes boven op de coquille
- Plaats de haringkuit in het midden van de coquille boven op de aardappel kaantjes
- Zet 5 stippen (per coquille) bieslook crème om de haringkuit heen
- Halveer de radijs en plaats 3 halve radijzen per bord op de bieslook crème
- Dresseer 3 bieslook sprietjes tussen de radijzen
- Dresseer de beurre blanc saus rond om de coquille
- Druppel als laatste wat bieslook olie in de beurre blanc saus, rond om de coquille



### Passievrucht | Mango | Tonkaboon

- Haal het dessert uit het doosje en serveer deze op een gewenst bord  
Om het jullie ook nog een beetje makkelijk te maken deze Kerst



### Friandises

- Madeleine even afbakken op 180 graden voor 2 minuten (het lekkerst is als ze lauw warm bij de koffie komen) serveer deze op een gewenst bord
- Karamelstaaf kunt u zo serveren

Geniet met een lekker kopje koffie of thee!

*Bedankt voor het vertrouwen, geniet van ons 4 gangen menu.*

*Dick, Anne-Laura  
en team Treeswijkhoeve*

## Kreeft | Ravioli | Saffraan

### Bereidingstip!

Werk het liefst op warme borden

- Zet een pan met water op en houd deze tegen de kook aan (+/- 90 graden)
- Verwarm de ravioli's in het zakje in het pannetje met warm water voor ongeveer 6 minuten
- Voeg na 2 minuten de pompoen compote toe deze kunt u ook in zakje verwarmen in hetzelfde pannetje
- Verwarm in een klein steelpannetje de kreeftenjus (wenst u graag een luchtig effect in de saus gebruik dan uw staafmixer, dit is geen vereiste)

### Opmaak borden

- Begin met de pompoen compote
- Over de pompoen compote legt u de ravioli
- Bovenop de ravioli dresseert u de saffraan rouille (deze kan gewoon op kamer temperatuur)
- Dresseer om het gerecht heen de kreeftenjus
- Serveer over de kreeftenjus wat basilicum olie
- Serveer als laatste de croutons bovenop de saffraan rouille



## Ossenhaas Wellington | Groene kool | Jeneverbes

### Bereidingstip!

Werk het liefst op warme borden

- Verwarm de oven voor op 240 graden
- Zet een pan met water op en houd deze tegen de kook aan (+/- 90 graden)
- Schuif de Wellington in de aluminium schaal in het midden van de oven en verlaag de temperatuur naar 220 graden. Het verlagen van de temperatuur klinkt misschien vreemd maar het is belangrijk dat de oven echt goed heet is voor de Wellington in de oven gaat.
- Bak de Wellington 15-20 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is en het vlees medium-rare is (wilt u het vlees liever medium gegaard hebben verleng dan de oventijd met 5 minuten)
- Haal de Wellington uit de oven en laat deze 10 minuten rusten

### Groenten

- De groene kool rolletjes en de quiche zitten samen in een aluminium bakje, dit bakje kunt u met deksel in de oven zetten op 180 graden voor 12 minuten.
- Wanneer de quiche uit de oven komt garneer deze dan af met de schorseneer chips

### Saus

- Het zakje met jeneverbes jus kunt u in het pannetje met kokend water verwarmen (dit is ongeveer 6 minuten)

### Opmaak van het bord

- Snijd het uiteinde van de Wellington eraf en halveer de Wellington en verdeel deze over de twee borden
- Leg de groente garnituren naar wens op het bord
- Serveer de warme saus apart, bijvoorbeeld in een schenkkannetje of schaalje

