



Herenboeren De Groote Heide



Kerstmenu 2021
- 4 gangen -



- samengesteld door Let's Cook -



Eet smakelijk

&

fijne feestdagen!



- Menu -

Salade van paarse boerenkool met hertenbiefstuk, appel, Parmezaan chips en een romige Dijon vinaigrette

Wortelsoepje met bataat, steranijs, rivierkreeftenstaartjes en een knapperig spiraalbroodje van gekarameliseerde rode ui, geitenkaas en tijm

Taartje van prei en roquefort in walnotendeeg met een salade van peer en bonte bietjes

óf

Stoofpotje van wild konijn met pruimen en een stampotje van kastanjes en spruiten

Pompoenwafeltje met karamelroom, frambozensorbet, rood fruit en walnoot



Salade van paarse boerenkool met hertenbiefstuk, appel, Parmezaanchips en een romige Dijon vinaigrette

Dit voorgerecht kan ook prima zonder vlees worden bereid!

De biefstuk: 400 g (herten)biefstuk / versgemalen zwarte peper en zout / klontje margarine of scheutje arachide olie

Haal de biefstuk een uur van tevoren uit de koelkast zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Dep het vlees droog met keukenpapier. Verhit een grillpan of gietijzeren pan op hoog vuur totdat deze gaat walmen. Verhit 1 el arachideolie of een klontje margarine en bak de biefstuk goudbruin gedurende 3 minuten per zijde. (Doe dit niet met een pan met anti-aanbaklaag want die bevat zeer schadelijke stoffen die op hoog vuur los kunnen laten en heel schadelijk voor je gezondheid zijn. Bovendien verkrijgt je met een dergelijke pan veel minder snel een goudbruin korstje). Laat afkoelen, snijd in flinterdunne plakken en omwikkel met aluminium folie.

8 minuten voor uitgifte plaats je dit pakketje in een oven van 165°C. Hierna verwijder je de folie, breng het vlees op smaak met peper en zout en maak 4 'waaiertjes' door ze dakpansgewijs over elkaar te leggen.

Parmezaanchips: 80 g gemalen Parmezaan (Reggiano)

Verwarm de oven voor op 165°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de kaas gelijkmatig over de bakplaat. Zet de kaas 20-25 minuten in de oven totdat deze gesmolten en mooi goudgeel is. Wacht even met proeven, want de kaas wordt pas krokant als hij helemaal is afgekoeld. Pas op: te kort is niet gaar, te lang is bitter! Breek de kaasplak als hij helemaal is afgekoeld met de hand in stukken van 7-10 cm.

Appel: ½ fijngesnipperde sjalot / 2 tl appelazijn / snuf zout / 2 tl extra vergine olijfolie / 2 tl citroensap / 1 zure appel

Doe de sjalot in een kom en zet hem onder azijn, voeg het zout toe en laat de sjalot ongeveer 5 minuten weken zodat de smaak wat minder scherp wordt. Klop de olie en het verse citroensap erdoor. Snijd de appel in vieren en verwijder het klokhuis (schillen is niet nodig). Snijd de partjes in dunne plakjes van 0,3 cm dik. Hussel de plakjes door de dressing en laat ze ongeveer 30 minuten marinieren zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Vinaigrette: ½ fijngesnipperde sjalot / 3 el ciderazijn / zout en versgemalen zwarte peper / ½ tl suiker / 2 el crème fraîche / 1 tl Dijon mosterd / 1 el vers citroensap / 60 g (ml) extra vergine olijfolie

Leg de sjalot in een kleine kom. Giet de azijn erop en laat 10 minuten weken. Klop dan zout, peper, suiker, crème fraîche, mosterd en citroensap erdoor. Giet in een straaltje de olie er kloppend door zodat je een homogeen mengsel krijgt. Het is belangrijk dat je heel geleidelijk de olie toevoegt! Zet de dressing weg op kamertemperatuur.

Salade: 250 g paarse boerenkool (of palmkool), gewassen en gedroogd, zonder steel en nerf / ½ tl fleur de sel / ½ tl versgemalen zwarte peper

Verwijder de harde nerven uit het blad en snijd de boerenkool in stroken van 2 cm breed. Leg ze in een grote kom. Strooi zout en peper erover. Hussel er dan tweederde van de vinaigrette door zodat al het blad een laagje krijgt. Dit kun je gerust een aantal uren van te voren doen. Meng vlak voor uitgifte de helft van de Parmezaanchips en alle zure appels erdoor. Proef de salade en voeg zo nodig wat azijn en water toe. Garneer af met de resterende chips en plaats, voor de vleesliefhebbers, een waaiertje hertenbiefstuk tegen de salade aan.



Wortelsoepje met bataat, steranijs, rivierkreeftenstaartjes een spiraalbroodje van gekarameliseerde rode ui, geitenkaas en tijm

Wortelbataatsoep: 1 ui, gesnipperd / 2 tenen knoflook, fijngemaakt / winterwortelen 600g, in schijfjes / 1 tl zoutvlokken (of fleur de sel) / 1 bataat (zoete aardappel), geschild en in blokjes gesneden / 1 klont roomboter / 1 scheut olijfolie / 1 tl versgehakte gember / ½ tl komijnpoeder / ½ tl kurkuma / ½ tl paprikapoeder / snuf cayennepeper / 4 steranijs / 1,5 liter groentebouillon / 2 el limoensap

Garnering: 1/2 el versgeraspte gember / 20 rivierkreeftenstaartjes / 20 g cognac / 1 el extra vergine olie / 120 g creme fraiche, losgeklopt / paar druppels balsamico azijn

Fruit de verse gember met de ui, steranijs, knoflook en zoutvlokken in de boter en olie in een pan, op niet al te hoog vuur. Na 3 minuten kun je de wortelen en de zoete aardappels toevoegen. Draai het vuur hoger en bak alles gedurende 6 minuten goudbruin. Laat op zacht vuur 10 minuten verder garen en voeg komijnpoeder, kurkuma, paprikapoeder, cayennepeper, steranijs en bouillon toe. Breng aan de kook op hoog vuur en draai daarna het vuur zacht met de deksel op de pan. Laat de soep in 20 minuten zachtjes koken totdat de wortels gaar zijn. Verwijder de 4 steranijs (!) en pureer de soep glad met een staafmixer en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en limoensap.

Roer 1 el verse gember door de kreeftenstaartjes en laat ze 30 minuten staan. Bestrooi ze met zout en peper en wok ze op hoog vuur al omscheppend 1 minuut. Flambeer vervolgens met een scheutje cognac.

Breng de soep aan de kook en verdeel in kommen (je houdt soep over). Voeg een scheutje crème fraiche toe en leg 5 rivierkreeftenstaartje in het midden. Druppel er wat donkere balsamico over en bestrooi met zwarte peper.

Spiraalbroodje: 250 g (patent)bloem + 1 el extra om uit te rollen / 5 g zout / ½ zakje gedroogde gist / 1 el olijfolie + olie voor de kom / 50 ml melk, lauwwarm

Vulling: 1,5 el olijfolie / 2 kleine rode uien, in ringen / 1 tl tijmblaadjes, versgehakt / 2 el balsamico azijn / peper en zout / 150 g zachte geitenkaas / 8 muffinvormen (ingevet met boter)

Meng voor het deeg 100 ml lauwwarm water (35°C) met de bloem, zout, gist, olijfolie en melk door elkaar en kneed het gedurende 10 minuten goed door. Maak van het deeg een bal en laat hem in een afgedekte, licht met olie ingevette kom, op een warme tochtvrije plek, goed rijzen.

Verhit voor de vulling de olijfolie in een kleine koekenpan en bak hierin de uienringen 10 minuten op matig vuur. Voeg de verse tijm en balsamico toe en laat nog eens 15 minuten smoren op laag vuur. Haal van het vuur en breng op smaak met zout en peper.

Rol het deeg uit op een licht bestoven werkbank tot een lap van circa 30cm x 40 cm. Verdeel het afgekoelde uienmengsel over de deeglap en brokkel er de zachte geitenkaas overheen. Druk voorzichtig de vulling aan. Rol het deeg vanaf de lange zijde strak op en snijd het in 8 gelijke stukken. Leg ze op hun zij in de muffinvormen en dek af met plasticfolie. Laat de broodje 45 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plaats.

Verwarm de oven voor op 220°C. Bak de broodjes in circa 15 minuten goudbruin (controleer de onderkant op gaarheid door even om te draaien). Serveer lauwwarm of afgekoeld. Deze broodjes zijn echt super lekker; doen!



Taartje van prei en roquefort in walnotendeeg met een salade van peer, bietjes en spinazie

25 g roomboter / 450 g prei, goed schoongemaakt en in ringen gesneden / 175 g Roquefort of Blue Stilton of Gorgonzola: is het zachts en iets romiger) / 2 eieren / 2,5 dl slagroom / 2 tl fijngehakte dragon / 50 g bloem / zout en peper / balsamico stroop

175 g bloem / 1 tl donkere basterdsuiker / 50 g koude roomboter, in kleine blokjes gesneden / 75 g gemalen walnoten / 1 el citroensap / circa 4 el ijskoud water

Zeef de bloem (175 g) en het zout in een beslagkom. Voeg een snufje peper, de koude boterblokjes en suiker toe. Kneed het deeg losjes met de toppen van je vingers, door voorzichtige knijpbewegingen te maken, totdat er een kruimige massa ontstaat. Roer de fijngemalen walnoten erdoor. Bind het deeg met citroensap en ijswater. Maak van het deeg een bal, pak hem in met plastic folie en zet hem 40 minuten in de koelkast. Het is de bedoeling dat dat het deeg ietwat los van structuur is en net niet uit elkaar valt. Mocht dit laatste wel het geval zijn maak dan je handen nog een keer nat en kneed nog even. Dit kan net voldoende zijn.

Verwarm de oven voor op 190°C. Rol het deeg uit en bekleed er een siliconenvorm van 23 cm mee (als je geen siliconen vorm hebt, gebruik dan een op maat uitgeknipt bakpapier dat je plaatst in een vorm of vet een vorm grondig in met wat boter). Dek de rechtopstaande deegrand af met aluminium folie zodat deze niet verbranden. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bak de taartbodem 15 minuten. Verwijder de folie en bak de bodem nog eens 5 minuten tot het deeg net stevig is op een temperatuur van 170°C. Nu heb je een bodem gemaakt die lekker krokant blijft straks.

Smelt ondertussen de boter in een pan en bak hierin de prei 10 minuten afgedekt op laag vuur. Verwijder wel eerst het buitenste blad, en snijd vervolgens over de lengte doormidden. Spoel daarna goed af onder de kraan want op deze manier kun je de zandresten wegspoelen die tussen de bladeren zitten. Het groene loof kun je gerust meestoven want deze kan prima dienen ter vervanging van uien. Breng op smaak met peper en zout en bak nog eens 10 minuten met deksel van de pan. Laat afkoelen.

Schik de prei en de in kleine stukjes gebroken of gesneden roquefort op de taartbodem. Klop de eieren met de room, bloem (50 g), gehakte dragonblaadjes en voeg zwarte peper toe. Giet op de vulling. Bak het geheel circa 30 minuten op 170°C tot de vulling is gerezen en de taart een goudbruine kleur heeft. Test met een vork. Als je er in prikt en hij is droog dan is de taart gaar. Laat 10 minuten afkoelen voordat je hem in stukken gaat aansnijden.

Salade van bietjes: 2 rode bietjes / 2 gele bietjes / 8 walnoten / 1 peer (conference) / 50 g geitenkaas / 80 ml olijfolie / 1 el balsamico azijn / sap van ½ citroen / 1 el honing / peper en zout / 1 handje jonge bladspinazie

Schil de bietjes en snijd ze in balkjes van circa 1x1x4cm. Vacumeer elke soort apart met een klontje boter, 1 tl balsamico azijn en een snuf zout. Kook ze op 85°C gaar in het sous vide apparaat. Dit duurt ongeveer 60 minuten. Als je geen sous vide apparaat hebt om te vacumeren, kook dan de bieten in de schil gaar zoals staat aangegeven in het artikel 'Sotsji' dat je kunt terugvinden in een kookcolumn op de webpagina van Kookstudio Let's Cook <http://www.kookstudioletscook.nl/kookcolumn/sotsji/>

Schil de peer, snijd over de lengte in vieren, verwijder het klokkenhuis dunnetjes weg met een mesje en snijd ze vervolgens in blokjes. Rooster de walnoten goudbruin in een pannetje zonder boter.



Doe 50g geitenkaas met 80 ml extra vergine olijfolie, 1 el balsamico, citroensap, honing, peper en zout in een maatbeker en blender alles glad tot een heerlijke dressing met een staafmixer (waarschijnlijk houd je wat meer dressing over dan nodig is maar deze kun je 10 dagen bewaren in de koelkast).

Maak een mooie salade van de bietjes en peren. Wees voorzichtig met de rode bieten want deze geven veel kleur af. Eindig hiermee zodat de andere ingrediënten niet rood verkleuren! Werk af met de dressing, wat verkrumelde geitenkaas, geroosterde walnoten en wat spinazie blaadjes.

Stoofpotje van wild konijn met pruimen en een stampotje van kastanjes en spruiten (en een salade van peer, bietjes en spinazie)

4-6 wilde konijnenbouten / 1 klont roomboter / 2 scheutjes olijfolie / gedroogde pruimen / circa 1 liter wildbouillon / 3 el frambozenazijn / 1 flesje donkere Trapist of Bokbier / peper en zout / 2 el bloem / 150 gram spekblokjes / 1 winterpeen / 2 kleine uien / 1 el (grove) mosterd / 1 tl kerriepoeder / 2 tenen knoflook, gehakt / 6 takjes tijm / 2 laurierblaadjes / 3 takjes peterselie / 1 kaneelstokje / 2 el verse peterselie, fijngehakt (voor de garnering)

Was de winterpeen en snijd in kleine blokjes. Snipper de uien grof en hak de knoflook fijn. Snijd de pruimen doormidden. Bind tijm met peterselie, laurier en kaneelstok op met keukentouw (zodat je deze kruidentuil na het stoven gemakkelijk eruit kunt vissen). Zet alle ingrediënten klaar die je nodig hebt want dit werkt heel ontspannen.

Wrijf de konijnenbouten in met ruim peper en weinig zout. Zet een stoofpan op het vuur, doe boter in de pan en bak de bouten rondom goudbruin aan boven matig-hoog vuur. Voeg tijdens het aanbraden twee keer een scheutje olijfolie toe zodat de boter niet kan verbranden(!). Haal de bouten uit de pan en leg ze apart en bestrooi met kerriepoeder.

Fruit vervolgens ui en knoflook met daarna de spekJes en wortel in de pan op matig vuur gedurende 5 minuten. Voeg bloem toe en hussel nog eens 3 minuutjes door. Doe de konijnenbouten er weer in met de pruimen en grove mosterd. Schep alles goed door en zorg dat de bouten goed op de bodem van de pan liggen. Schenk bouillon, bier en azijn erbij. Zorg dat de poten net onder staan. Voeg anders nog maar wat bouillon toe. Doe deksel op de pan en laat op laag vuur circa 1,5 uur rustig pruttelen. Het is belangrijk dat het niet kookt want dan wordt de konijn taai! Je mag alleen kleine blubjes zien! Als het vlees bijna van de botten loslaat is de garing goed. Controleer dit regelmatig vanaf 1¼ uur. Mocht de saus te dun zijn dan kun je besluiten om één of twee plakken peperkoek toe te voegen en 5 minuten mee te laten pruttelen op het eind. Vis de kruidentuil eruit, controleer de smaak (evt. wat extra zuur (azijn), zoet (perenstroop of bruine suiker) peper of zout.

Kastanje/spruiten stamp: *1 kilo aardappelen / zout / 300 g spruitjes / 350 g vacuüm verpakte voorgekookte tamme kastanjes / 1 dl melk / 50 g geraspte Parmezaan / klontje boter / nootmuskaat*

Schil de aardappelen en kook ze gaar in circa 20 minuten in gezouten water. Maak de spruitjes schoon en kook ze in circa 10 minuten beetgaar in gezouten water. Snijd grote spruiten doormidden want deze hebben een langere kooktijd nodig. Verwarm de kastanjes (in plastic!) 10 minuten mee met de aardappelen.

Giet de aardappelen en spruiten af. Zet daarna nog wel even de pannen op het vuur en laat een minuutje droogstomen op het vuur (zonder deksel!) om te voorkomen dat de puree en spruiten naar water gaat smaken. Pureer



de aardappelen (grof is prima!) en voeg melk en boter toe. Roer spruitjes en 150 gram kastanjes door de puree. De kastanjes die overblijven blijven 4 dagen in de koelkast goed. Hier kun je andere lekkere dingen mee maken! Breng op smaak met peper, zout en versgeraspte nootmuskaat. Roer tot slot de Parmezaan erdoor.

Pompoenwafeltje met karamelroom, frambozensorbet, rood fruit en walnoot

Wafels: ½ Hokkaido- , flespompoen of muskaatpompoen / 100 g havermeel (of gemalen havermout) / 100 ml amandelmelk / 3 eieren / 25 g kokosbloesemsuiker / ½ tl speculaaskruiden / ½ tl kurkuma / ½ tl baksoda / snuf zout / gesmolten roomboter

Zet een pan, tot de helft gevuld met water, op het vuur en breng aan de kook. Schil de muskaatpompoen en snijd in kleine stukjes, verwijder de zaden. Kook de pompoen in circa 15 minuten gaar. Giet af, kook even droog (zodat de watersmaak verdwijnt; dit is belangrijk net als bij het koken van aardappelen) en weeg 200 gram af, bewaar de rest voor later gebruik (voor bijvoorbeeld soep, puree of meer wafels).

Doe de pompoen en overige ingrediënten in de keukenmachine en mix tot een egaal beslag.

Vet beide kanten van het wafelijzer in met boter met behulp van een bakkwast. Schenk het beslag in het midden van het wafelijzer en bak goudbruin in circa 2 tot 3 minuten. Herhaal en zorg dat je het wafelijzer elke keer opnieuw invet. Dit recept is voor ongeveer 4 wafels.

Karamelroom: 200 ml room / 3 el karamelsaus (60g suiker / 3 el water / 15 roomboter)

Begin met de karamelsaus. Verhit 60 g suiker met 3 el water in een steelpan op hoog vuur totdat de suiker goudbruin is en begint te roken. Zet het vuur onmiddellijk uit en voeg 40 g slagroom toe. Voeg daarna al roerend klontjes boter (15 gr) toe, in kleine stukjes. Laat de saus helemaal afkoelen en indikken.

Klop de slagroom (200ml!) lobbige (yoghurtdikte). Voeg 3 el karamel toe en klop die op de hoogste stand heel even door. Doe de karamelroom in een spuitzak en zet koud weg in de koelkast.

Veenbessen/frambozen coulis: 160 ml water / 25 g suiker / 20 cranberries (of aalbessen) / 20 frambozen (evt. uit de diepvries) / 4 blaadjes munt geciseleerd (in heel fijne reepjes gesneden)

Laat het water met de suiker inkoken tot een siroop (dit duurt circa 8 minuten). Voeg de cranberries en frambozen toe en prak deze fijn met een vork. Meng op het laatst de fijngesneden munt mee.

Frambozensorbet: 100 g diepvriesframbozen / 20 g koude Spa rood / 10 g bruine basterdsuiker / ½ eiwit / sinaasappelrasp van ½ sinaasappel

Mix vlak voor het serveren met een staafmixer de diepvriesframbozen met Spa rood (uit de koelkast) en de basterdsuiker. Voeg het eiwit toe en pureer tot een glad ijs. Maak ijsbollen of quenellen en garneer deze met een heel klein beetje sinaasappelrasp voor de kleur en de smaak.

1 bakje aardbeien of rood fruit naar keuze / 20 gr walnoten: Was en ontkroon de aardbeien en snijd ze in plakjes. Rooster de walnoten goudbruin (blijf erbij staan want ze verbranden heel snel) in een pannetje zonder boter/olie.



Opmaak

Verspreid enigszins links van het midden van elk bord de rode vruchten coulis. Plaats op elk bord, een door de lengte gesneden, halve wafel (op 1/3 vh bord links). Spuit rechts hiernaast, in het midden een mooie bol karamelroom. Voeg de aardbeien op 3 plekken toe (onder en boven de karamelbol en links van de halve wafel). Plaats een quenelle of bol frambozensorbet, schuin en gedeeltelijk over het wafeltje en onder de karamelroom. Garneer af met sinaasappelrasp over de sorbet en gehakte walnoten, rondom. Laat Pieter het even voor je uittekenen als dit niet helemaal duidelijk is.