

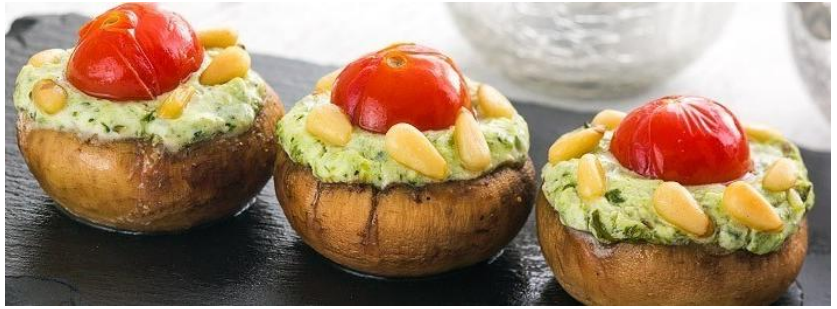
KWB eindejaarsmenu

2020 - 2021



1ste hapje:

Gevulde champignons met ricotta



Ingrediënten: voor 12 tot 15 stuks

- 400 gr grote champignons (geen portobello's)
- 250 gr ricotta
- 3 eetlepels groene pesto
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels pijnboompitten
- peper en zout
- Half bakje kleine cherrytomaatjes of kerstomaatjes

Benodigheden:

Ovenschaal

Bereiding:

- Verwarm de oven op 200 graden.
- Snij de steeltjes uit de champignons en hol ze iets uit.
- Bestrooi de binnenzijde van de champignons met peper en zout.
- Roer de pesto door de ricotta.
- Schep de romige pesto in de champignons.
- Stop een klein tomaatje in het midden en bestrooi met wat pijnboompitten.
- Zet de champignons in een ovenschaal en besprenkel met een beetje olijfolie.
- Zet ze 15 minuten in de oven.
- Laat ze even op een keukenpapiertje uitlekken voordat je ze op een bord legt.

2de hapje:

Bladerdeeghapje met brie



Ingrediënten: voor 12 stuks

- 3 plakjes bladerdeeg
- 125 gr brie
- Verse takjes tijm voor garnering
- 6 halve walnoten
- Boter of margarine om in te vetten
- 20 gr gedroogde cranberry's

Benodigheden:

mini muffin bakvorm

Bereiding:

- Verwarm de oven op 200 graden.
- Doe de cranberry's 15 minuten in een kommetje met warm water.
- Snij de plakjes bladerdeeg in vieren.
- Vet de mini muffin bakvorm in met een beetje boter of margarine.
- Druk de stukjes deeg er zachtjes in en prik met een vork gaatjes in de bodem.
- Snij de brie in stukjes en leg deze in de bladerdeegbakjes.
- Giet de cranberry's af en verdeel ze over de brie.
- Kruimel de walnoten er over.
- Bestrijk de bladerdeeg met een opgeklopt ei.
- Zet de hapjes 12 tot 15 minuten in de oven tot het deeg krokant is.
- Garneer de mini brie hapjes eventueel met een takje tijm voor een extra feestelijke sfeer.

Voorgerecht:

Pastinaaksoep met gebakken boschampignons



Ingrediënten:

- 500 gr. pastinaak
- 2 kruimige aardappelen
- 2 uien
- 2 preien(wit)
- 400 gr. champignons (gemengd)
- 30 gr. margarine voor bakken en braden
- 2 l. verse groentebouillon
- 200 ml. slagroom
- ½ bosje peterselie
- versgemalen peper
- 2 eetlepels bloem

Benodigheden:

mini muffin bakvorm

Bereiding:

- Schil de pastinaak en snij deze in blokjes.
- Pel en snipper de ui, snij het wit van de prei in ringen.
- Verwarm de boter in een grote pan en fruit de groenten.
- Blus met de bouillon.
- Schil de aardappelen en snij ze in blokjes.
- Voeg ze bij de soep en kook gaar in ± 20 minuten.
- Pureer de soep met de mixer.
- Roer er de room door en breng op smaak met zout en peper.
- Wentel de schoongemaakte champignons even door wat bloem.
- Bak ze krokant in Solo en kruid met peper en zout.
- Serveer de soep in kommetjes.
- Lepel er wat champignons op en strooi er de gehakte peterselie over.
- Lekker met stokbrood of croutons.

Tip:

- Voor een kerstgarnituur: steek sterretjes en kerstboompjes uit toastbrood. Bak langs beide kanten in wat boter en je hebt lekkere kerstcroutons!

Hoofdgerecht:

Tarbot met sabayon van witbier



Ingrediënten:

- 4 stukken tarbot (± 150 g per stuk)
- 100 gr. grijze garnaal (gepeld)
- 1 sjalot
- 1 prei
- 2 wortelen
- enkele takjes peterselie
- 200gr. champignons
- citroensap
- 2 eieren
- +2 eierdooiers
- 200ml. witbier
- 50 gr. gesmolten boter
- olijfolie
- peper
- zout

Bereiding:

- Pel en snipper de sjalot.
- Stoof ze glazig in een pan met olie en blus met het witbier.
- Giet door een zeef en laat het vocht afkoelen.
- Maak de prei, wortelen en champignons schoon.
- Snij de prei en wortel in blokjes, de champignons in plakjes.
- Stoof de prei en wortel in een pan met olie glazig, voeg de champignons toe en stoof tot ze gaar zijn.
- Kruid met peper en zout.
- Bak de tarbot in een pan met boter en olie aan beide kanten bruin.
- Kruid met peper en zout.
- Hou de tarbot warm.
- Klop, au bain-marie, de 2 eieren + de 2 eierdooiers en het vocht van de sjalot tot een schuimige massa.
- Giet er in een straaltje de gesmolten boter bij.
- Blijf kloppen tot de sabayon gebonden is.
- Breng op smaak met peper en zout en citroensap.
- Verdeel de groenten over de borden.
- Leg er een stukje vis op en lepel de sabayon erover.
- Bestrooi met garnalen en gehakte peterselie.
- Dien op met pommes duchesse of een ander aardappel gerecht.

Hoofdgerecht:

Tarbot met sabayon van witbier



Ingrediënten:

- 4 stukken tarbot (± 150 g per stuk)
- 100 gr. grijze garnaal (gepeld)
- 1 sjalot
- 1 prei
- 2 wortelen
- enkele takjes peterselie
- 200gr. champignons
- citroensap
- 2 eieren
- +2 eierdooiers
- 200ml. witbier
- 50 gr. gesmolten boter
- olijfolie
- peper
- zout

Bereiding:

- Pel en snipper de sjalot.
- Stoof ze glazig in een pan met olie en blus met het witbier.
- Giet door een zeef en laat het vocht afkoelen.
- Maak de prei, wortelen en champignons schoon.
- Snij de prei en wortel in blokjes, de champignons in plakjes.
- Stoof de prei en wortel in een pan met olie glazig, voeg de champignons toe en stoof tot ze gaar zijn.
- Kruid met peper en zout.
- Bak de tarbot in een pan met boter en olie aan beide kanten bruin.
- Kruid met peper en zout.
- Hou de tarbot warm.
- Klop, au bain-marie, de 2 eieren + de 2 eierdooiers en het vocht van de sjalot tot een schuimige massa.
- Giet er in een straaltje de gesmolten boter bij.
- Blijf kloppen tot de sabayon gebonden is.
- Breng op smaak met peper en zout en citroensap.
- Verdeel de groenten over de borden.
- Leg er een stukje vis op en lepel de sabayon erover.
- Bestrooi met garnalen en gehakte peterselie.
- Dien op met pommes duchesse of een ander aardappel gerecht.

Nagerecht:

Speculaas tiramisu met mandarijn



Ingrediënten:

- 3 mandarijnen of 1 blikje mandarijntjes of clementines
- 250 gr mascarpone
- 250 ml slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 kop koffie (afgekoeld)
- ½theelepel Speculaas kruiden
- 12 speculaasjes
- Cacao om te garneren

- Optioneel: Amaretto of chocomelk voor de kinderen

Benodigheden:

mixer
4 glaasjes

Bereiding:

- Mix de slagroom met de vanillesuiker lobbig.
- Mix dan de mascarpone er doorheen samen met de speculaaskruiden.
- Snijd de partjes mandarijn doormidden. Breek de speculaasjes in grove stukken.
- Meng eventueel een scheutje amaretto door de koffie.
- Verdeel een beetje van het roommengsel over de bodem van de glaasjes.
- Dip de speculaasjes in de koffie.
- Verdeel over het roommengsel. Leg wat partjes mandarijn hierop.
- Maak nog een laag van room, speculaas en mandarijn en sluit af met wat room.
- Bestrooi de bovenzijde met een beetje cacao en garneer met wat mandarijn.
- Serveer direct of laat nog wat opstijven in de koelkast.

Tip:

- bewaar de speculaas tiramisu maximaal 3 dagen in de koelkast. Je kunt ook een vierkante schaal gebruiken om deze tiramisu in te maken i.p.v. glaasjes. Vervang de koffie door chocolademelk voor een kidsproof variant.

**Hopelijk is ons KWB
eindejaarsmenu een beetje
in de smaak gevallen.**

**Wij wensen jullie allen
prettige feesten,
ook al is dit in deze periode
niet altijd gemakkelijk.**

