



**KOOK DE STERREN VAN DE HEMEL
DEZE KERST! FIJNE FEESTDAGEN
GEWENST NAMENS**

Vineyard. & **AFAS Live**

WIJNSUGGESTIES



GEROOKTE ZALM MET BIET,
LIMOENMAYONAISE EN PANNA
COTTA KERSTSTERREN

Wijnsuggestie: Mooie gerijpte Mvsa Cava Reserva

Zalm is een mooie eiwitrijke vette vis. Door het vette, filmende laagje die achter blijft in de mond, heb je een wijn nodig die mondschonend werkt. Mousserende wijn dus! Hierdoor kan je elke hap opnieuw beleven en genieten van deze prachtige wijn en spijs!

RUNDERENTRECOTE MET EEN
FEESTELIJK AARDAPPEL-PREITAARTJE,
PADDENSTOELEN & POMPOENPUREE

Wijnsuggestie: Lenotti Valpolicella Ripasso

Het jonge zusje van de koningin onder de wijnen Amarone! Deze prachtige volle jammige krachtpatser snijdt met zijn mooie rijpe tannines de eiwitten van de entrecote prachtig aan. Met het volle fruit, herfstachtige tonen en de zoete pompoen is deze wijn-spijs prachtig in balans!

KERSTKRANS VAN SNEEUWMERINGUE MET
BOSVRUCHTENCOMPOTE, LEMONCURD,
CHOCOLADECUMBLE EN MACARONS

Wijnsuggestie: Chapoutier Banyuls

Deze klassieker gaat prachtig bij een klassiek dessert als deze. Met de veelzijdigheid aan smaken is deze rode dessertwijn, gemaakt van grenache, een ultieme afsluiter van dit kerstmenu! Met zijn tonen van rood fruit en verfijnde aciditeit is het heerlijk deze wijn gekoeld te serveren bij het dessert.

Toetje toe!

Wijnsuggestie: Pedro Ximenez

Het vloeibare zwarte goud! Vernoemd naar de ontdekkingsreiziger Pieter Siemens. Gekoeld serveren. Voor de zoetliefhebbers is PX een prachtige afsluiter, maar een licht gekoelde DOWS LBV, Tawny of Ruby PORT mag tijdens de feestdagen ook niet ontbreken.

Deze wijnsuggesties zijn samengesteld door ons team van vinologen & sommeliers



GEROOKTE ZALM MET BIET, LIMOENMAYONAISE EN PANNA COTTA KERSTSTERREN

Luistertip! – It's beginning to look a lot like Christmas | Michael Bublé

INGREDIËNTEN | 4 PERSONEN

240 gr gesneden gerookte zalm
40 gr veldsla

Voor de panna cotta
100 ml ongezoete slagroom
100 gr crème fraîche
2 blaadjes gelatine
1 takje tijm
1 teentje knoflook

Voor de limoenmayonaise
60 gr mayonaise
1 limoen

Voor de brioche crouton
Olijfolie
Brioche brood (anders wit stokbrood)

Voor de gepofte biet
250 gr rauwe rode biet

INSTRUCTIES

Panna cotta van crème fraîche

1. Week de blaadjes gelatine in koud water zodat deze flexibel worden
2. Verwarm de room in een pan met de hele knoflookteen en het takje tijm
3. Laat dit 10 minuten trekken
4. Breng de room aan de kook en los de gelatineblaadjes hierin op
5. Haal de pan van het vuur en voeg nu de crème fraîche toe
6. Giet het mengsel door een zeef zodat de knoflook en tijm achterblijven
7. Giet het mengsel in de gewenste vorm
8. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast

Brioche crouton

1. Verwarm de oven voor op 140 graden
2. Pluk het brood in grove stukken
3. Meng het brood met olijfolie, peper en zout
4. Bak dit af tot het krokant en goudbruin is

Gepofte biet

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Was de rode bieten
3. Plaats de bieten in een ovenschaal en dek deze af met aluminiumfolie
4. Gaar de bieten +/- 45 minuten
5. Laat de bieten afkoelen en verwijder de schil
6. Snijd de bieten in dunne reepjes

Limoenmayonaise

1. Rasp de schil van de limoen
2. Meng dit met de mayonaise
3. Voeg nog wat limoensap toe voor extra smaak
4. Doe de mayonaise in een spuitzak

Bord opmaken

Stort de panna cotta uit de vormpjes. Verdeel de panna cotta over de borden en leg de plakjes zalm er netjes omheen. Verdeel de gesneden biet over de zalm en zet kleine stipjes mayonaise verdeeld over het bord. Garneer het bord met de veldsla en croutons.

RUNDERENTRECOTE MET EEN FEESTELIJK AARDAPPEL-PREITAARTJE, PADDENSTOELEN & POMPOENPUREE

Luistertip! – Joy to the world – Trijntje Oosterhuis

INGREDIËNTEN | 4 PERSONEN

200 gr paddenstoelenmix (champignons,
kastanje champignons, shiitake en
oesterzwammen
Olijfolie
200 gr flespompoen
4 stengels bosui
Peper & zout

Voor de entrecote

4 stuks entrecote van 160 gram per stuk
65 gr boter
Rode wijn
Runderbouillon
15 gram bloem

Voor het aardappel-preitaartje

270 gr aardappels, schoongemaakt
30 gr boter
50 ml melk
1 ei
1 eetlepel crème fraîche
160 gr fijngesneden prei
Theelepel mosterd
Peper & zout

INSTRUCTIES

Gebrande bos ui

1. Verwarm de oven voor op 220 graden
2. Verwijder de buitenste laag en snij de wortel aan de onderkant eraf
3. Leg de stengeltjes op een ovenplaatje
4. Zet deze ongeveer 8 minuten in de oven zodat de buitenkant mooi donker kleurt

Aardappel-preitaartje

1. Verwarm de oven voor op 160 graden
2. Kook de aardappels in water met zout
3. Wanneer de aardappels gaar zijn, giet je ze af en laat je ze droogstomen
4. Verwarm 30 gram melk met de boter
5. Stamp nu de aardappels met de melk, boter en mosterd
6. Breng op smaak met peper en zout
7. Meng het ei met de crème fraîche en de rest van de melk
8. Breng een pan met water aan de kook
9. Kook de prei 2 minuten in het water
10. Meng de aardappels met de prei en het eimengsel
11. Doe dit in 4 ingevette muffinvormpjes
12. Bak de taartjes af in 15 minuten

Entrecote

1. Bestrooi de entrecotes met peper en zout
2. Verhit 50 gram boter in een pan tot deze niet meer bruist
3. Bak de entrecote 2 minuten per kant
4. Haal uit de pan en bedek met aluminiumfolie
5. Laat de boter in de pan en blus af met een scheut rode wijn
6. Smelt 15 gram boter in een pannetje
7. Voeg de bloem toe en roer tot de bloem helemaal is opgenomen
8. Gaar deze "roux" een paar minuten
9. Voeg het wijn-botermengsel toe, blijf goed roeren en voeg elke keer een klein scheutje bouillon toe tot je de gewenste dikte hebt bereikt
10. Breng op smaak met peper en zout

INSTRUCTIES

Pompoenpuree

1. Maak de pompoen schoon, verwijder de schil en de zaadjes aan de binnenkant
2. Snijd de pompoen in blokjes
3. Kook de blokjes pompoen een half uur in een pan met kokend water
4. Wanneer de pompoen gaar is, giet je het af en pureer je het met een staafmixer tot een mooie gladde massa
5. Breng op smaak met peper en zout

Gebakken paddenstoelen

1. Maak de paddenstoelen schoon en verwijder de steeltjes
2. Snijd de champignons en kastanjechampignons in kwarten
3. Snijd de oesterzwammen en shiitake in reepjes
4. Bak de champignons en kastanjechampignons op hoog vuur voor ongeveer 5 minuten in een steelpan met een scheutje olijfolie
5. Voeg daarna de shiitake en oesterzwammen toe en bak nog 3 minuten mee
6. Breng op smaak met zout en peper

Bord opmaken

Maak met een lepel een veeg op het bord van de pompoenpuree. Zet op het eind van de veeg het aardappeltaartje. Leg de paddenstoelen tegen het taartje aan, en zet de bosui er schuin tegenaan. Snijd de entrecote in mooie plakjes, leg ze op het bord en giet de jus over het vlees.



TIP! Zin in een sfeermuziekje tijdens het koken of dineren? Vineyard heeft speciaal een Christmas playlist samengesteld! Scan de QR code of ga naar de playlist "Vineyard Christmas playlist" op Spotify.

KERSTKRANS VAN SNEEUWMERINGUE MET BOSVRUCHTENCOMPOTE, LEMONCURD, CHOCOLADECRUMBLE EN MACARONS

Luistertip! – All I want for Christmas is you | Clementine Duo

INGREDIËNTEN | 4 PERSONEN

Voor de meringue kaneelkrans

- 70 gr eiwit
- 70 gr kristalsuiker
- 55 gr rietsuiker
- 1 theelepel kaneelpoeder

Voor de chocoladecrumble

- 60 gr bloem
- 60 gr suiker
- 40 gr zachte boter
- 25 gr pure chocolade

Voor de bosvruchtencompote

- 100 gr geleisuiker
- 130 gr bosvruchten (diepvries)
- Roodfruitlikeur

Voor de lemoncurd

- 70 gr griekse yoghurt
- 50 gr lemoncurd

Macarons

Mint

INSTRUCTIES

Meringue

- 1.Klop het eiwit, kristalsuiker en rietsuiker in een kom boven een pan met water au bain-marie voor ongeveer 5 minuten, het moet schuimig en warm zijn
- 2.Haal de kom van de pan en klop totdat het stevig, glad en koud is
- 3.Voeg de kaneel toe en meng het er doorheen
- 4.Leg de bollen op een bakpapier goed uit elkaar
- 5.Maak met de bolle kan van een soeplepel een holletje in het midden van het eiwit zodat het op een krans lijkt
- 6.Droog de kransen in de oven op 120 graden gedurende 2 tot 2,5 uur
- 7.Als de kransen klaar zijn laat ze dan in een dichte oven afkoelen

Je kunt dit prima 2 dagen van tevoren maken en bewaren in een dichte trommel.

Lemoncurd

1. Meng de ingrediënten bij elkaar en doe het in een spuitzak

Chocoladecrumble

- 1.Verwarm de oven voor op 150 graden
- 2.Roer de boter, bloem en suiker tot een kruimelig deeg
- 3.Leg de crumble op bakpapier en zet in de oven
- 4.Bak de crumble ca. 30 minuten droog, roer het elke 10 minuten even door
- 5.Wanneer de crumble donker wordt, kun je deze uit de oven halen
- 6.Hak de chocolade grof en meng de stukjes chocolade met de crumble

Bosvruchtencompote

- 1.Meng alles met elkaar in een steelpannetje, breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken
- 2.Laat de compote goed afkoelen

Bord opmaken

Leg de krans in het midden van het bord. Schep de compote in het kuiltje, garneer met stipjes lemoncurd. Verdeel de macarons over de krans en strooi de crumble over het bord. Garneer met een takje mint.