

Op deze pagina vind je diverse bereidingswijzen die je stap voor stap helpen bij het klaarmaken van onze gerechten. Hier vind je alle informatie overzichtelijk bij elkaar.

Bereidingswijzen:

Rollades

LET OP!! Deze zijn al gekruid.

Schouderrollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten vooraf uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in boter of olie (optioneel, maar smaakvol).
3. Garen: Gaar in een voorverwarmde oven op 150–160°C tot een kerntemperatuur van 65–70°C.
4. Rusten: Laat de rollade 10–15 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Buikspek rollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten vooraf uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in boter of olie (optioneel, maar smaakvol).
3. Garen: Gaar in een voorverwarmde oven op 150–160°C tot een kerntemperatuur van 65–70°C.
4. Rusten: Laat de rollade 10–15 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Half om half rollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten vooraf uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in boter of olie voor extra smaak.
3. Garen: Gaar in een oven op 150–160°C tot een kerntemperatuur van 70–75°C (goed door, vanwege het gemengde vlees).
4. Rusten: Laat de rollade 10 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Kalfslende rollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast zodat hij op temperatuur kan komen.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in hete boter of olie voor een mooie korst.
3. Garen: Zet de rollade in een oven op 150–160°C en gaar tot een kerntemperatuur van 58–62°C voor een mals, rosé resultaat.
4. Rusten: Laat de rollade 10–15 minuten rusten onder folie en snijd vervolgens in plakken.

Kalkoendij rollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in hete boter of olie.
3. Garen: Gaar in een oven op 160°C tot een kerntemperatuur van 72–75°C (veilig en sappig).
4. Rusten: Laat de rollade 10 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Kip rollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de kiprollade rondom bruin in hete boter of olie.
3. Garen: Gaar in een oven op 160°C tot een kerntemperatuur van 72–75°C (volledig gaar en sappig).
4. Rusten: Laat de rollade 10 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Lamsbilletje rollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in hete boter of olie.
3. Garen: Gaar in een oven op 160°C tot een kerntemperatuur van 60–65°C (rosé en mals).
4. Rusten: Laat de rollade 10 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Rollade van het staartstuk:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in hete boter of olie.
3. Garen: Gaar in een oven op 150–160°C tot een kerntemperatuur van 70°C (goed door, sappig).
4. Rusten: Laat de rollade 10 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Runderlende rollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in hete boter of olie.
3. Garen: Gaar in een oven op 150–160°C tot een kerntemperatuur van 50–54°C (medium-rare).
4. Rusten: Laat de rollade 10 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Runderstoofrollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in hete boter of olie.
3. Garen: Gaar in een oven op 150°C tot een kerntemperatuur van 75–80°C (stoofvlees, mals en gaar).
4. Rusten: Laat de rollade 10 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Varkensfilet rollade:

1. Voorbereiden: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.
2. Aanbraden: Braad de rollade rondom bruin in hete boter of olie.
3. Garen: Gaar in een oven op 160°C tot een kerntemperatuur van 70–72°C (volledig gaar en sappig).
4. Rusten: Laat de rollade 10 minuten rusten onder folie en snijd daarna in plakken.

Hoofdgerechten:

Gevulde kalkoen:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Plaats de kalkoen in een ovenschaal en bak 30 minuten op deze temperatuur.
3. Verlaag de oven naar 180°C en laat deze op temperatuur komen.
4. Plaats de kalkoen terug in de oven en gaar nog 1,5 uur tot een kerntemperatuur van 75–80°C is bereikt.
5. Haal de kalkoen uit de oven en laat hem kort rusten voordat je hem aansnijdt en opdient.

Chateau Briand:

1. Voorbereiden: Haal het vlees 30 minuten vooraf uit de koelkast en bestrooi met zout en peper of evt. kruiden.
2. Aanbraden: Verhit boter/olie en braad het stuk rundvlees rondom bruin op hoog vuur.
3. Garen: Plaats in een oven op 180°C en gaar tot een kerntemperatuur van 50–54°C (medium-rare).
4. Rusten: Laat het vlees 10 minuten rusten onder folie en snijd vervolgens in mooie plakken.

Gevulde Rosbief:

1. Voorbereiden: Haal het vlees 30 minuten vooraf uit de koelkast.
2. Aanbraden: Verhit boter/olie en braad het stuk rundvlees rondom bruin op hoog vuur.
3. Garen: Plaats in een oven op 180°C en gaar tot een kerntemperatuur van 50–54°C (medium-rare).
4. Rusten: Laat het vlees 10 minuten rusten onder folie en snijd vervolgens in mooie plakken.

Beef Wellington:

1. Voorbereiden: Haal de Beef Wellington 15–20 minuten uit de koelkast zodat het deeg iets op temperatuur komt.
2. Bakken: Plaats de Wellington in een oven op 200°C en bak tot een kerntemperatuur van 50–54°C voor medium-rare.
3. Rusten: Laat de Wellington 10 minuten rusten voordat je hem aansnijdt, zodat de sappen zich verdelen.

Biefstuk Stroganoff:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Beenhammetje:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 30–45 minuten tot de gewenste temperatuur.

Boeuf Bourguignon:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Hazepeper:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Gekonfijte kippenbout:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Tournedos Peperroomsaus:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Truffel Risotto:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Varkenshaashaas in Bospaddenstoelenroomsaus:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Sauzen:

Betreft de rode wijnsaus, champignonroomsaus, peperroomsaus en stroganoff saus

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Voorgerechten:

Ragout:

Betreft de kip ragout, kalfs ragout en de hertenragout.

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Pasteitjes:

1. Voorbereiden: Haal het pasteitje uit de verpakking en laat het indien nodig iets op temperatuur komen.
2. Bakken: Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats het pasteitje op een bakplaat en bak 10–12 minuten tot het goudbruin en door en door warm is.
3. Serveren: Haal uit de oven en vul het pasteitje met warme ragout.

Soepen:

Betreft tomaten cremé soep, bospaddenstoelensoep, mosterdsoep en ossestaartsoep.

Giet de soep in een pan en verwarm op laag tot middelhoog vuur, regelmatig roerend, tot de gewenste temperatuur. Niet laten koken om smaak en structuur te behouden, ongeveer 5–10 minuten.

Gevulde moelle:

Verwarm de gevulde moelle in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 minuten tot goed doorwarmd.

Gevuld zuurdesembrood:

Verwarm het gevulde zuurdesembrood in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende 15 minuten tot goed doorwarmd.

Gevulde portobello:

1. Bakken: Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats de gevulde portobello op een bakplaat en bak 15–20 minuten, totdat de portobello gaar, zacht en licht gebruind is.
2. Serveren: Haal uit de oven en serveer direct, zodat de vulling warm blijft en de portobello zijn sappigheid behoudt.

Bijgerechten:

Gebakken kriel:

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats het ovenbakje met de krieltjes in de oven en verwarm 10–15 minuten tot ze goed warm zijn.

Aardappelgratin:

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats het ovenbakje met de aardappelgratin in de oven en bak 15–20 minuten tot het geheel goed doorwarmd en licht goudbruin is.

Haricots Verts:

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats het ovenbakje met de haricots verts in de oven en bak 8–12 minuten tot ze goed warm zijn.

Groene asperges in serranoham:

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats het ovenbakje met de groene asperges in de oven en bak 8–12 minuten tot ze goed warm zijn en licht gaar, zonder dat ze slap worden.

Witlof rolletjes:

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats het ovenbakje met het witlofrolletje in de oven en bak 10–15 minuten tot het goed warm is.

KERST MENU

Dit kerstbuffet is eenvoudig te verwarmen. De geleverde groenten kunnen in een voorverwarmde oven op 180 °C gedurende 15 minuten worden opgewarmd. De filet mignon, varkenshaas en de rodeportsaus kunnen au bain-marie worden verwarmd.

*Au bain-marie betekent dat de gerechten in hun verpakking of in een hittebestendige kom worden verwarmd in een pan met heet water (niet kokend), zodat ze gelijkmatig en voorzichtig op temperatuur komen.

Kerstsnacks:

Camembert de luxe:

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats de camembert, in het houten bakje of een ovenschaal, in de oven en bak 10–15 minuten tot de kaas zacht en romig is.

Indische balletjes:

Opwarmen au bain-marie: Plaats het gerecht in een hittebestendige schaal en zet deze in een pan met warm water. Zorg dat het water niet kookt en verwarm langzaam 10–15 minuten tot de gewenste temperatuur.

Honeypops:

Verwarm de honeypops in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 8–10 minuten tot ze goed warm en krokant zijn.

Kippeling:

Verwarm de kippeling in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 8–10 minuten tot ze goed warm en krokant zijn.

Yakatori saté:

Verwarm de saté in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 8–10 minuten tot ze goed warm zijn.

Tv sticks:

Verwarm de TV-sticks in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 8–10 minuten tot ze goed warm en krokant zijn.