

Kerstmenu 2025



Als je dit stappenplan aanhoudt, kan er niks misgaan.

Geniet van een heerlijke kerst!

Benodigdheden:

- Oven
- Braad-, steel-, soep- & grillpan

BURRATA MET PARMAHAM

1. Haal de parmaham één uur van tevoren uit de koelkast en de verpakking.
2. Snijd de olijven in kleine stukjes.
3. Verdeel de parmaham over de borden, halveer de burrata en verdeel over 2 borden. (1 burrata is voor 2 personen)
4. Garneer af met rucola, de olijven, een paar theelepels pesto en een beetje olijfolie.

TOM KHA KAI SOEP

1. Verwarm de soep ± 10 minuten in een soeppan op laag vuur.
2. Verdeel de soep over de kommen.

KALFSSUKADE

1. Verwarm de oven voor op 100 °C. Plaats het bakje kalfssukade in de vacuümzak in de oven voor 45 minuten op 100 °C.
2. Verwarm de jus zachtjes in een steelpan of magnetron.
3. Serveer de kalfssukade op een bord en verdeel de jus over het vlees.

POMPOENPUREE EN ZOETE WORTELS EN BLEEKSELDERIJ

1. Plaats tegelijk met de kalfssukade ook de pompoenpuree, de zoete wortels en de bleekselderij in de vacuümzak in de oven.
2. Dit gaat allemaal samen 45 minuten in de oven op 100°C.

DESSERT | SALTED CARAMELMOUSSE

1. 5 minuten voor opdienen uit de koelkast halen.

Fijne feestdagen & eet smakelijk!