

# KOOKINSTRUCTIES KERSTBOX

Gefeliciteerd met uw (bijna) kant-en-klare kerstdiner.

Ik neem u in stappen mee hoe u de inhoud van deze box omtovert tot een 'chefs-waardig' kerstdiner. Check allereerst of alle ingrediënten aanwezig zijn:

## **BORREL:**

- 1 x droge worst
- 1 x stuk kaas
- 1 x knolselderijdip
- 1 x scrocchi (toastjes)

## **VOORGERECHT:**

- Gerookte zalm (vacuum verpakt)
- Bakje aardappel-venkelsalade
- Spuitzakje gembermayo
- Nori krokantjes

## **HOOFDGERECHT:**

- Gevulde Poulet Noir, of maiscoquelllette (aluminium bakje)
- Bakje gevogelte jus (rond bakje)
- Aardappelgratin (aluminium bakje)
- Groentemelange (zwart bakje)
- Geroosterde pompoen (zwart bakje)
- Gebakken spruitjes (enkel bij de Poulet Noir, ook zwart bakje)
- Stoofpeertjes (enkel bij de Poulet Noir, ook zwart bakje)
- Peren mostarda (enkel bij de maiscoquelllette, rond bakje)

## **DESSERT:**

- Geroosterde ananas (zwart bakje)
- Hangop (spuitzak)
- Kokosmakronen (zakje)
- Ron Abuelo rum (klein flesje)

## **WIJN:**

Kerstbox voor 4 personen:

- 1 x Gaggino La Sversa Gavi (voor bij het voorgerecht)
- 1 x Stajnech-Pinot Nero (voor bij het hoofdgerecht)

Kerstbox voor 2 personen:

- 1 x Stajnech-Pinot Nero

**BELANGRIJK:**

*Houd er in uw planning rekening mee dat de kersthoen circa 1,5 uur nodig heeft om gaar te worden, alvorens u aan de borrel gaat.*

**BORREL:**

Ontdoe de het stuk kaas van de korst en snij deze in stukken, snij de droge worst in dunne plakjes en serveer de scrocchi met de knolselderijdip.

**VOORGERECHT:**

Verdeel de aardappel-venkelsalade over de borden, snij de zalm in plakken (circa 3 plakken p.p.) en leg deze tegen de salade. Spuit wat puntjes gembermayo op de borden en garneer af met de Nori krokantjes.

**HOOFDGERECHT:**

Bij het hoofdgerecht moet de kip gegaard worden in de oven, de overige garnituur hoeft enkel verwarmt te worden. Wat betreft de stoofperen of mostarda laten wij het aan u over. Warm of koud, beide kan.

De kersthoen kan in het aluminium bakje in de oven, maar liever plaatst u hem in een eigen (iets grotere) ovenschaal. Verwarm de oven (hete luchtstand) voor op 150 °C.

Gaar de Poulet Noir in circa 1,5 uur op 150 °C (tot een kerntemperatuur van 62 °C), regelmatig bedruipen met de braadjus.

Gaar de maiscoquellente in circa 1 uur op 150 °C (tot een kerntemperatuur van 62 °C), regelmatig bedruipen met de braadjus.

De gratin heeft circa 1/2 uur nodig (deze liever ook in een eigen ovenschaal) en kan bij een kerntemperatuur van 40 °C van de kersthoen, in de oven geplaatst worden.

De groenten kunnen in het zwarte bakje met het plasticfolie er nog op (zonder gaatjes) in de oven en hebben 15 minuten nodig om warm te worden en kan bij een kern van 50 °C van de kersthoen, in de oven geplaatst worden.

De bijgeleverde gevogelte jus mag samen met de braadjus van de kip (wanneer deze gaar is) in een pannetje verwarmd worden.

Zet de oven uit, maar zet de ananas er vast in en leg de kokosmakronen er ook bij.

**DESSERT:**

Snij de ananas in plakjes (circa 3 p.p) en leg op bord. Verdeel de hangop uit de spuitzak over de borden leg er een makroon bij. Meng de siroop met de rum (optioneel) en schep deze over de warme ananas.

*Geniet van uw diner en wij zien graag reacties tegemoet. We hopen in de toekomst vaker iets voor jullie te kunnen betekenen. Denk hierbij aan private dining, bedrijfsevents, lunch/dinerboxen of een van onze maaltijden uit de webshop.*

Vriendelijke groet,

Bas en Coen

**VAN DE CHEFS**