

Hierbij een lijstje adviezen hoe de gerechten op te warmen en te serveren.
En een paar andere tips, waarvan de belangrijkste is: **verwarm de borden!**
We hopen dat u volop geniet van alles!

VOORGERECHTEN

Breekbrood van Menno

De broodjes moeten nog 6 minuten in de oven op 200 °C, of totdat ze mooi lichtbruin zijn.

Burrata salade

Sla, groenten en de burrata op een bord schikken, dressing goed doorroeren en over de salade gieten.

Tomatensoep

Warm de soep rustig op in een pannetje. Roer regelmatig. Giet de soep in borden of in kommen, doe er dan de fijngesneden basilicum en een klein scheutje room bij. Het duurt best lang voordat de soep goed heet is, maar lauwe soep is niet goed.

Paddenstoelensoep

Opwarmen in een pannetje, langzaam en voorzichtig, veel roeren. De soep is op basis van een roux, hij kan iets te dik worden. Doe er dan een scheutje water erbij. Als je ervan houdt: een overdreven hoeveelheid zwarte peper uit de molen kan kostelijk zijn.

Artisjok

De artisjok hoort “tiède” te zijn, lauw. Maar warm is ook lekker natuurlijk. In de magnetron is opwarmen het makkelijkst; het kan ook in een (flinke) pan met kokend water, een paar minuten dan.

Bent u “artichoke virgin”: je eet een artisjok door de blaadjes eraf te scheuren, het blaadje doop je in de saus en je schraapt met je tanden het vruchtvlees uit de onderkant van het blaadje. Als alle blaadjes eraf zijn blijft de bodem over. Daar zitten een miljoen meeldraden op, die trek je er óf met de hand vanaf, en als dat niet lukt, snijd je ze weg met een mesje. Snijd de bodem in blokjes, en dan dopen in die heerlijke saus natuurlijk.

Oeufs durs mayonnaise

Eenvoudiger wordt het niet, maar wat een traktatie. Laat de eitjes even een beetje op kamertemperatuur komen, leg ze leuk in een rondje, roer de mayo even door, flinke klodder in het midden van de eitjes, strooi er wat zwarte peper op. Voor kinderen misschien zonder de peper. En dan met een Menno-broodje.

Rillettes

Laat het vlees een kwartiertje uit de koelkast zodat het een beetje op kamertemperatuur komt. Toastje erbij en genieten maar, Frankrijk in Mokum.

Pasta truffel (gebruik een warm bord om de pasta op te serveren)

Opwarmen in de magnetron: vermeng de pasta met de bijgeleverde “court bouillon” en een klontje boter en doe alles in een magnetronschaaltje, het meegeleverde bakje is niet geschikt voor de magnetron. Zorg dat de pasta goed warm is. Hussel de truffelpasta er goed doorheen m.b.v. twee vorken en strooi de verse truffel eroverheen. Eet met of zonder de bijgeleverde kaas.

Opwarmen op het fornuis: doe de pasta met de bijgeleverde “court bouillon” en een klontje boter in een pan met een dikke bodem. (De dikke bodem zorgt ervoor dat de warmte goed verdeeld wordt en de pasta niet makkelijk aanbrandt. Wanneer heeft een pan een dikke bodem? Doe je ogen dicht en til de pan op, als hij een beetje raar zwaar aanvoelt is de bodem dik). Warm langzaam en voorzichtig op, zorg ervoor dat de pasta niet aanbrandt, maar hij moet wel lekker warm worden, Hussel in de pan m.b.v. twee vorken de truffelpasta er goed doorheen, vlei de pasta op het verwarmde bord en strooi de verse truffel eroverheen. Eet met of zonder de bijgeleverde kaas.

Vispasteitje

-Warm de ragoût op in de magnetron of in een pannetje. Gebruikt u een pannetje verwarm dan heel langzaam en roer voorzichtig. De ragoût is gebonden dus het kan zijn dat hij wat te dik wordt, doe er dan een scheutje water bij.

-Warm het pasteibakje op in de oven (vooral niet in de magnetron). Een paar minuten op 180 graden. Heeft u geen oven

Vitello tonnato

Eet niet direct uit de ijskast, even vijf minuutjes laten staan. Smeer de saus met een lepel netjes over de plakjes vlees, leg er voor het echte Cradamgevoel de olijf in het midden op en maal er zwarte peper uit de molen overheen. Is er saus over? Heerlijke dip met een stukje brood!

Steak tataré

Niet ál te koud eten, en niet een voorverwarmd bord gebruiken.

Kreeft

Niet al te koud eten, dus een kwartiertje buiten de koelkast laten voordat je eraan begint. Heb je geen officieel gereedschap, gebruik dan een hamer om voorzichtig de grote klauw stuk te slaan.

Oesters dicht, en nog nooit oesters opengemaakt?

<https://youtu.be/XqoKAANcebq>

Snow crab

Niet al te koud eten, dus een kwartiertje buiten de ijskast laten voordat je eraan begint.

Gebruik een stevige schaar of een kartelmes om de krab in de lengte open te snijden. Snijd aan de witte kant van de krab, die is het zachtste.

HOOFDGERECHTEN

Verwarm de borden: gebruikt u de magnetron doe dan een klein scheutje water op het bord en zet de borden in de magnetron. U kunt ze ook in de oven zetten, maar let op dat ze dan niet te heet worden. Of onder de hete kraan houden.

Het verwarmen van de borden is wel echt aan te raden!

Rib eye

Zorg dat het stuk vlees echt op kamertemperatuur is. Wij hebben het vlees al licht gezouten toen we het aanbakten. Verwarm de oven voor op 170 graden. Leg het vlees op een plaatje, of plaat. 6 minuten voor rood, 9 voor medium.

Als u het vlees op een schaal wilt serveren, verwarm de schaal voor.

Snijd het vlees in mooie plakjes met een scherp mes. U kunt het natuurlijk ook gewoon in tweeën of drieën snijden en ieder een stuk geven. Bestrooi met het grove zeezout.

Warm de pepersaus voorzichtig op.

En dan nu de béarnaise!

Snijd de dragon fijn.

Verwarm de geklaarde boter tot lauw.

Zet een steelpannetje in een wat grotere pan die gevuld is met kokend water: dat heet dan “au bain-marie”. Zet het geheel op een laag pitje. Bent u onverschrokken doe het dan op het laatste pit, of de laagste stand, zonder bain-marie.

De massa moet niet echt warm worden want dan krijg je een omelet.

Giet het gepasteuriseerde eigeel in het steelpannetje, samen met één eetlepel van de bijgeleverde azijn. Begin te kloppen, en voeg, al kloppend, heel langzaam (vooral in het begin, dan druppelsgewijs) de geklaarde boter toe. Ei en vet willen eigenlijk niet mengen maar door het kloppen en de traagheid krijg je ze zo gek dat ze “emulgeren”. Haal van het vuur af, doe de dragon erbij en zout, en klaar. Giet in een voorverwarmd bakje of kannetje, of direct op de borden. De saus moet lauw zijn, maar als hij iets kouder dan lauw is is het ook niet erg. Opwarmen is onmogelijk.

Bœuf bourguignon

Opwarmen op het fornuis: doe de bœuf in een pannetje en warm langzaam op.

Warm de sjalotten die een beetje aan de zijkant in het bakje liggen apart op. Dan vallen ze niet uit elkaar. Roer regelmatig in de bœuf en zorg ervoor dat alles door en door warm wordt.

Opwarmen in de magnetron: doe de bœuf in een magnetronbakje, het geleverde bakje is niet geschikt voor de magnetron. Zet het bakje in de magnetron en zorg dat alles door en door warm wordt.

Confit de canard

-Smeer het ganzenvet over de poot uit en warm de eendenpoot 14 minuten op in de oven op 180 graden. Het kan ook in de koekenpan, smelt dan eerst het ganzenvet, dan de poot erbij. Doe vooral een deksel op de koekenpan want het spat heel erg. Zet het fornuis op een lage stand. Keer de poot af en toe, en bak hem lekker bruin en

knapperig aan de kant van het velletje.

-De zuurkool opwarmen gaan het makkelijkst in de magnetron, anders in een pannetje, misschien een heel klein scheutje water erbij.

- De aardappelpuree kan ook in de magnetron of in de oven. Gebruikt u de oven spreid de puree dan uit en doe er een klontje boter op anders droogt hij uit. Ongeveer 5 minuten op 180 graden. Controleer wel of hij heet genoeg is.

Ossobuco met saffraanrisotto:

Warm het vlees op samen met de saus. In de magnetron of heel voorzichtig in een pannetje met een beetje dikke bodem (zodat de warmte goed verspreid wordt). Eventueel een klein beetje water toevoegen.

Risotto: voeg de “court bouillon” toe en warm op in de magnetron, of in een pannetje. In een pannetje, langzaam, en goed roeren. Als u de magnetron gebruikt moet u misschien een keertje roeren en weer terug.

Schep de risotto op het verwarmde bord, in het midden, en leg de schenkel en de saus er bovenop. Een schepje gremolata (peterselie & citroen) erop en smullen maar. Voor de jongere garde: schep met een piepklein lepeltje het merg uit het mergpijpje, dat is een delicatessen van weleer!

Gebakken kabeljauw:

De kabeljauw is aangebakken, er zit geen peper en zout nog op, de saus is door de mosterd redelijk zout. Zet de kabeljauw op een plaatje in de oven, 180 graden, tussen de 7 en 10 minuten. Duw de vis een beetje uit elkaar zodat je in het midden kunt kijken, als het visvlees niet meer glazig is maar ondoorzichtig wit is de vis gaar.

De saus: doe hem niet in de koelkast maar laat hem op kamertemperatuur komen. Zet het bakje dan in een ander bakje met kokend water, niet op het fornuis, en laat de saus lauw worden, heter hoeft niet, en het gevaar van schiften ligt op de loer.

Puree: in de magnetron; of in de oven, een beetje platgesmeerd in een schaalte, afgedekt en met een klontje boter erop. 7 minuten op 180 graden.

Warm de wortelen op in de magnetron. Kan ook in een pannetje, dan misschien een eetlepel water of een extra klontje boter erbij, opdat ze niet aanbranden. Langzaam opwarmen.

Gamba's met aioli

Warm ze op in een hete oven, 180 graden, ongeveer 3 minuten, controleer bij één gamba of hij heet genoeg is.

Zet een bakje water met citroen naast je bord, de “finger bowl” zodat je af en toe je handen een beetje kunt wassen.

Mosselen:

Doe de wijn in de pan en kook op hoog vuur. Schud de pan regelmatig om: deksel erop, en beweeg de pan eerst van je af en dan omhoog, Je draait je polsen daarbij naar je toe zodat er een soepele beweging ontstaat. Hierdoor geef je de inhoud van de pan “effect” zodat de onderste mosselen, die al een beetje open zijn, naar boven komen en de bovenste mosselen onderop komen te liggen om te garen.

Leuk om te oefenen!

Kook de mosselen vooral niet te lang. Dan worden ze hard en taai. Vind je tijdens het

eten exemplaren die echt nog niet gaar zijn houd die dan apart en kook ze nog even. Dat is beter dan een hele pan te gaar gekookte mosselen.

Mosselsoep (dit is een “restjesrecept”: u maakt de soep van de eventueel overgebleven mosselen en het kookvocht. De soep is ook lekker zonder extra mosselen, dus als u alle mosselen heeft verorberd. Maakt u de soep niet bewaar dan de roux in de vriezer voor een volgend soepje of sausje.)

Haal de overgebleven mosselen uit de schelp en houd ze apart.

Het kookvocht: kook het nog een minuut of 5 zodat de groenten echt gaar zijn.

Pureer met de staafmixeer. Heeft u geen daar geen tijd voor of zin in laat dan de groenten heel, is ook lekker.

Doe de bijgeleverde roux in een pannetje en warm langzaam op. Doe beetje voor beetje het kookvocht erbij en roer steeds goed met een garde zodat er geen klontjes ontstaan. Er moet ongeveer 600 cc vocht bij, heeft u iets te weinig kookvocht dan wordt de soep iets dikker, u kunt ook aanvullen met water. Vooral GEEN zout meer toevoegen: het vocht dat uit de mosselen kwam is zeewater! Restantje mosselen erbij en klaar. Maar ook zonder mosselen is het dus erg lekker. Andere restjes vis kunnen er ook in natuurlijk, en groenten, en eventueel een beetje room.

Aanrommelen, dat is het devies.

Ravioli gevuld met doperwtjes en munt

-Zet een flinke pan water op met zout. (Het water moet zo zout zijn als de Middellandse Zee, om even in romantische sfeer te komen). Kook de bevroren (!) ravioli's ongeveer zes minuten, controleer of u ze goed vindt.

-Snijdt de Romanasla al dan niet fijner, wat u leuk vindt. Doe de sla even in een koekenpan met een beetje olijfolie om hem te doen slinken, dit kan ook in de magnetron. Hij hoeft niet helemaal slap te worden, het is een kwestie van smaak hoe ver u hem wilt garen.

-Leg de sla op het verwarmde bord, drapeer de ravioli's erop. Giet er een beetje olijfolie overheen, dan de Parmezaanse kaas, daaroverheen een paar vrolijke doperwtjes. En een beetje zwarte peper.

Pasta truffel

Opwarmen in de magnetron: vermeng de pasta met de bijgeleverde “court bouillon” en een klontje boter en doe alles in een magnetronschaaltje, het meegeleverde bakje is niet geschikt voor de magnetron. Zorg dat de pasta goed warm is. Hussel de truffelpasta er goed doorheen m.b.v. twee vorken en strooi de verse truffel eroverheen. Eet met of zonder de bijgeleverde kaas.

Opwarmen op het fornuis: doe de pasta met de bijgeleverde “court bouillon” en een klontje boter in een pan met een dikke bodem. (De dikke bodem zorgt ervoor dat de warmte goed verdeeld wordt en de pasta niet makkelijk aanbrandt. Wanneer heeft een pan een dikke bodem? Doe je ogen dicht en til de pan op, als hij een beetje raar zwaar aanvoelt is de bodem dik). Warm langzaam en voorzichtig op, zorg ervoor dat de pasta niet aanbrandt, maar hij moet wel lekker warm worden, Hussel m.b.v. twee vorken de truffelpasta er goed doorheen en strooi de verse truffel eroverheen. Eet met of zonder de bijgeleverde kaas.

Pasta met tomatensaus

Warm de pasta op met klontje boter in een pan met een dikke bodem. (De dikke bodem zorgt ervoor dat de warmte goed verdeeld wordt en de pasta niet makkelijk aanbrandt. Wanneer heeft een pan een dikke bodem? Doe je ogen dicht en til de pan op, als hij een beetje raar zwaar aanvoelt is de bodem dik).

Of warm de pasta op in de magnetron!

Warm de saus op in magnetron of in een pan, en giet over de pasta. Kaas erover en geniet van simpel maar heerlijk.

Risotto (Cradam-style)

Vermeng de rijst met het courtbouillon/roommengsel en voeg de geitenkaas toe.

Opwarmen in de magnetron gaat heel goed. Wel een paar keer eruit halen en doorroeren zodat alles gelijkmatig goed warm wordt. Warm apart de paprika en de courgette op. Doe de rijst op een verwarmd bord, drapeer de groenten eroverheen, bestrooi met Parmesan en lente-ui.

Vindt u de risotto niet vochtig genoeg: klein beetje water of witte wijn (of een mengsel) er doorheen roeren.

Opwarmen in een pannetje: langzaam en steeds roeren. Doe de geitenkaas er later bij, anders smelt hij en het is lekker als hij nog herkenbaar door de rijst zit.

Warm de courgette en de paprika op in de oven (kan goed heet, dan gaat het snel) of even zachtjes in een koekenpan.

Doe de rijst op een verwarmd bord, drapeer de groenten eroverheen, bestrooi met Parmesan en lente-ui.

Vindt u de risotto niet vochtig genoeg: klein beetje water of witte wijn (of een mengsel) er doorheen roeren.

Gevulde aubergine

Warm de aubergine op in de oven, 180 graden ongeveer 10 minuten, de kaas moet natuurlijk goudbruin zijn. Prik met het puntje van een mes in de aubergine, voel direct of het mespuntje heet is, zo kun je controleren of de aubergine warm genoeg is.

De spinazie op het fornuis: met een beetje boter of olijfolie in een pannetje, op hoog vuur of hoge stand, misschien een klein scheutje water erbij. Blijven roeren totdat alle blaadjes donkergroen zijn. In een vergiet doen om het overtollige vocht kwijt te raken, peper en zout erbij en klaar.

De spinazie in de magnetron: met een beetje boter of olijfolie, twee minuten ongeveer op de hoogste stand, doorroeren en als alle blaadjes donkergroen zijn is het klaar. In een vergiet doen om het overtollige vocht kwijt te raken, peper en zout erbij en klaar.

BIJGERECHTEN

Aardappelpuree

Opwarmen in de magnetron of in de oven. Gebruikt u de oven spreid de puree dan uit en doe er een klontje boter op anders droogt hij uit. Ongeveer 5 minuten op 180

graden. Controleer even of hij heet genoeg is.

Rosevalaardappeltjes

Opwarmen in de oven, ongeveer 8 minuten op 180 graden. Of in een koekenpannetje met een beetje olie, op laag vuur/lage stand, voorzichtig zodat ze niet aanbranden. *Aardappels over? Volgende dag in de koekenpan stevig opbakken met een gebakken uitje, restant boontjes of andere groenten. Op het laatst een ei er doorheen klutsen, veel zwarte peper en je hebt een heerlijke lunch.*

Sperzieboontjes

Opwarmen in de magnetron, eventueel in een pannetje, dan wel een kleine eetlepel water erbij en heel voorzichtig opwarmen.

Spruitjes

Opwarmen in de magnetron, eventueel in een pannetje, dan wel een kleine eetlepel water erbij en heel voorzichtig opwarmen.

Slaatje

De dressing door de sla husselen, dan de croutons eroverheen strooien.

TOETJES

Sticky toffee cake

Zorg dat de saus op kamertemperatuur is. Verhit de cake in de oven of in de magnetron tot goed warm. Giet de saus eroverheen, de cake zal de saus verwarmen. Leg er een bolletje vanille-ijs naast.

Griesmeelpudding met bessensap

Laat de griesmeelpudding op kamertemperatuur komen. Vouw de bovenkant van het plastic bekertje dubbel en breek zo het randje van het bekertje. Scheur het bekerjete verder naar beneden door zodat je het puddinkje er makkelijk uit kunt halen en op een bordje kunt leggen. Giet de bessensaus eroverheen en geniet!

Gemberbolus

Warm de gemberbolus op in de magnetron of in de oven. Als u de oven gebruikt laat hem dan in het aluminium bakje zitten, haal de bolus er dan later uit. Hij moet lekker warm zijn, maar niet heet. Doe de slagroom in een bakje en roer hem met een garde, of twee vorken (in elkaar verstrengeld als twee gevouwen handen) nog even voorzichtig door. Als de room een beetje waterig is blijven kloppen totdat hij perfect (iets stijver dan lobbijg) is. Niet te lang want dan wordt het boter. Een bolletje ijs erbij is wel heel erg lekker, maar zonder is het iets verfijnder, eigenlijk.

Tiramisu

Vouw het doorzichtige folie naar buiten, zodat de lange vingers onbedekt zijn. Pak het bakje en draai het boven een bordje om. Trek het plastic er voorzichtig vanaf. Bestrooi de tiramisu met een dunne laag cacao, niet te veel want dan verslik je je erin.

Cheesecake

Even buiten de koelkast laten zodat hij niet ijskoud is.

Madeleine

Geniet ervan!

Truffel

Geniet ervan!