

René Kaak & Marina ter Smitten

Instellingskoks bij Visio Het Loo Erf

Van-de-nood -een-deugd kerstbrunch



Het gehele menu van-de-nood-een-deugd kerstbrunch, inhoudsopgave

Kalfsribeye met jus van jeneverbes.....	2
Stoofperen Visio het Loo Erf.....	3
Puree van aardappel en paddenstoel	4
Trio van sugar snaps, haricots verts en peulen	5
Kalfsribeye.....	5
Bord opmaken en het gerecht serveren	6
Twee andere nagerechten: citroenspoom en tiramisu	7

Kalfsribeye met jus van jeneverbes

Ingrediënten

- Jus van jeneverbes
- 500 gr kalfsbotten
- 1 grote ui
- 1 winterpeen
- 1 prei
- 2 tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 6 laurierblaadjes
- 6 jeneverbessen
- 2 peperkorrels
- 2 draden foelie
- 300 cl witte wijn

Bereidingswijze

1. Bak de kalfsbotten met grofgesneden ui, wortel, prei en knolselderij goudbruin.
2. Voeg tomatenpuree toe. Blus af met 500 cl water en een klein flesje witte wijn.
3. Breng aan de kook en zet het vuur zacht, zover dat de jus nog net pruttelt.
4. Voeg laurier, peperkorrel, jeneverbes en foelie toe en laat maximaal 2 uur sudderen.
5. Zeef de massa en bewaar de jus.

TIP Dit gerecht kun je ook een dag van te voren maken.

LET OP! Te veel jeneverbes kan een bittere smaak geven. Voeg meer water toe als het te veel inkookt.

Stoofperen Visio het Loo Erf

Ingrediënten

- 8 stoofperen
- 2 kaneelstokjes
- 2 of 3 steranijsjes
- 10 kruidnagels
- 1 sinaasappel
- 1 mandarijn, doormidden gesneden
- 700 cl rode wijn of port
- 100 gr suiker
- 2 el peren- of appelstroop



Bereidingswijze

1. Pak een pan waar 8 geschilde stoofperen in kunnen en zet deze op het vuur.
2. Voeg het kaneelstokje, de kruidnagel, steranijs, sinaasappel, doormidden gesneden mandarijn, appel- of perenstroop en suiker toe en vul aan met de rode wijn of port. Breng aan de kook.
3. Schil ondertussen de stoofperen. Leg de peren in het kookmengsel, vul aan met water zodat de peren onder het vocht liggen en kook dit.
4. **Vaste/harde peren:** 20/25 minuten koken
Zachte peren: 40 minuten koken.
5. Laat de peren nagaren in het vocht.

Puree van aardappel en paddenstoel

Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappel
- 1 ui
- 300 gr paddenstoelen
- 150 gr roomboter
- 100 cl ongezoete room
- 1 blokje
tuinkruidenbouillon



Bereidingswijze

1. Maak de paddenstoelen schoon met een kwastje, niet wassen.
2. Snipper de ui en smoor deze met de paddenstoelen glazig in boter. Houd deze apart en snijd de paddenstoelen eventueel nog fijner.
3. Schil de aardappels en kook deze gaar met een tuinkruidenblokje. Probeer ook eens aardappels met schil, dat geeft een krachtige, totaal andere smaak. Bewaar nog iets van het vocht in de pan.
4. Stamp de aardappels en voeg de glazige paddenstoelen toe, roer door elkaar en breng eventueel op smaak met peper en zout.
5. Voeg eventueel room en een klontje roomboter toe voor een vollere smaak.

Trio van sugar snaps, haricots verts en peulen

Ingrediënten

- 250 gr sugar snaps
- 250 gr haricots verts
- 250 gr peulen

Bereidingswijze

Maak de bonen schoon en blancheer deze. Blancheren is: beetgaar koken en direct afkoelen in ijswater. Dan stopt het garingsproces.

Kalfsribeye

Ingrediënten

- 4 kalfsribeyes
- 1 klontje roomboter
- Kalfsribeye-kruiden: zout en peper, een kant en klaar kruidenmengel, rubs, kruidenoliën, etc.

Bereidingswijze

1. Je kunt kalfsribeye op vele manieren kruiden. Denk aan: zout en peper, een kant en klaar kruidenmengel rubs, kruidenoliën etc.
2. Bak de ribeye in roomboter op hoog vuur aan beide kanten goudbruin. Zet het vuur lager.
3. Voeg knoflook en evt. takje tijm/rozemarijn.
4. Laat 10/15 min nagaren in oven op 120 graden, de kalfsribeye mag rosé van binnen zijn.

Bord opmaken en het gerecht serveren

Ingrediënten

- Pannetje met water
- klontje roomboter
- zout
- suiker

Bereidingswijze

1. Breng een beetje suiker op aan de kook voor de groenten.
2. Blus de koekenpan waar je de kalfsribeye in hebt gebakken af met de jus van jeneverbes. Laat het 10 minuten inkoken. Dit kun je doen wanneer het vlees in de oven zit (zie stap 4 van het recept van de kalfsribeye). Voeg op moment van doorgeven een klontje roomboter en scheutje room toe, goed roeren en afproeven.
3. Warm de puree vast op in een pannetje.
4. Doe, 5 minuten voor je het gerecht opdient, de groenten in een pan met kokend water en warm het op.
5. Pak een bord en:
 - leg de puree in het midden met daarop het vlees.
 - drapeer de jus eromheen.
 - strooi als *finishing touch* een beetje groente over het gerecht voor de kleur.
 - Doe de rest van de groente in een schaaltje.

Twee andere nagerechten: citroenspoom en tiramisu

Als extraatje van ons 2 leuke recepten om het nog feestelijker te maken: een citroenspoom en tiramisu.

Met vriendelijke groet,

René Kaak & Marina ter Smitten
Instellingskoks bij Visio Het Loo Erf

Lees het verhaal over deze bijzondere brunch, alle andere recepten en het speciale Visio-kookboek op visio.org/visiokookt.

Citroenspoom

Ingrediënten voor 6 pers.

- 0,5 dl citroensap
- 1 liter vruchten- of roomijs
- 0,3 liter ongezoete slagroom
- 0,5 liter mousserende wijn

Bereidingswijze

1. Draai het ijs met de citroensap in een keukenmachine/blender
Voeg de slagroom en mousserende wijn toe.
Serveer de spoom in champagneglazen.

SERVEERTIP: Houd de dikte in de gaten bij het wijn toevoegen. Laat het niet te dun worden; je moet het net met een rietje kunnen drinken.

Kerst-tiramisu

Ingrediënten voor 8 pers.

- 3 eidooiers
- 4 eetlepels suiker
- 250 g mascarpone
- 150 ml marsala
- 150 ml slagroom
- 400 gr ambachtelijke panettone (of brioche)
- 300 gr gemengde mostarda Veneta of Cremona (verkrijgbaar bij een Italiaanse delicatessenzaak)

Bereidingswijze

1. Klop het eigeel met de suiker tot een schuimige massa. Roer de mascarpone erdoorheen met 50 ml marsala en klop het tot een dikke room. Voeg de stijfgeslagen slagroom toe.
2. Snijd de panettone in plakken van +/- 1,5 cm. Bekleed de glazen met deze plakken. Besprenkel met 50 ml met wat water aangelengde marsala.
3. Besmeer de panettone met de helft van de mostarda. Houd enkele hele vruchtjes achter voor de garnering. Bedek het geheel met room, leg er een tweede laag panettone op en besprenkel met 50 ml met wat water aangelengde marsala. Leg daar weer een laag room op en garneer met de vruchtjes.

Laat de tiramisu voor het opdienen minstens 2 uur afkoelen in de koelkast.