



Lieve gasten,

Wat fijn dat wij u weer mogen helpen om thuis een heerlijk kerstdiner op tafel te zetten. Met de volgende beschrijving gaat dat zeker lukken.

Veel succes ermee en eet smakelijk!

Tip: lees eerst de beschrijving even goed door voordat u begint, er staan enkele nuttige tips bij, zodat het voor u nóg makkelijker werkt.

Wij wensen u hele fijne feestdagen, een gezond nieuwjaar en hopen u komend jaar weer te mogen verwelkomen.

Met gastvrije groet,
Familie Klosse en het Echoput team

KERST THUISMENU 2024

- **1. Wildpaté van hert en wild zwijn**
met vossenbes, mosterd, radijs, kweepeer en brioche
- **2. Bisque**
met kreeft, gele curry, kokos en koolrabi
- **3. Patrijs**
met knolselderij, sherrysaus en truffelvinaigrette
- **4. Witte chocolade**
met Champagne, vanille en hibiscus

VOORBEREIDINGEN

- Haal de producten 1,5 uur voordat u gaat koken uit de koelkast, met uitzondering van het dessert.
- Alle ingrediënten in de bakjes en zakjes hebben een kleursticker die correspondeert met het gerecht.
- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Bij het voorgerecht zit een brioche broodje en indien u brood bij uw menu heeft besteld, verwarm dan de oven eerst voor op 200 graden, bak het brood af in 7 minuten af en zet de oven daarna terug naar 160 graden.
- Indien u het bijpassende wijnpakket heeft, kunt u de wijnen alvast koel leggen. Leg de wijnen van Domaine Hering en Montgilet 60 minuten van tevoren in de koelkast, en de wijn van Dyckerhoff 30 minuten van tevoren.

VOORGERECHT (1) – Wildpaté van hert & wild zwijn *met vossenbes, mosterd, radijs, kweepeer en brioche*

Benodigheden

- Mes of schaar
- Theelepels

Opmaak

Haal de plak paté uit de verpakking en leg hem op een passend bord. Pak de zoetzure radijs bij het voorgerecht en schep deze speels naast de plak paté. Smit een dotje kweepeer gel naast de radijs.

Verdeel vervolgens de vossenbessen het mosterdzaad en crumble eromheen.

Tip: zorg ervoor dat de paté niet te koud wordt geserveerd. Op kamertemperatuur komt de smaak van de paté het beste tot zijn recht.

Bijpassende wijn

Hering, Funambule, Elzas, 2023

Toelichting van Martien (Chef de Cave)

"Dit jaar wellicht een onverwachte keuze qua kleur. We kozen bij dit gerecht voor een wijn gemaakt van Pinot Noir en Pinot Gris. De wijn is gemaakt als een "complantée", wat betekent dat de druiven door elkaar geplant staan in de wijngaard,



samen worden geogst en vervolgens samen worden gevinifieerd. Daarnaast krijgt de wijn een korte houtrijping, wat zeer ongebruikelijk is voor een rosé. Dankzij al deze keuzes van de wijnmaker combineert de wijn perfect met de rijke smaak van de paté en laat hij zich zelfs nog meer zien. Serveer de wijn niet te koud, bij ongeveer 10 graden, in een gangbaar glas voor witte wijn.”

TUSSENGERECHT (2) – Bisque

met kreeft, gele curry, kokos en koolrabi

Benodigheden

- Steelpan (of een grotere pan voor een groter aantal personen)
- Schaar
- Eetlepel

Vorbereiding

- Spoel de steelpan om met koud water. Zorg dat er een beetje water achterblijft. Dit voorkomt aanbranden.
- Kies uw soepborden of soepkommen en verwarm deze in de oven zodat u met voorverwarmd servies werkt. De soep blijft hierdoor langer op temperatuur.

Tip: doe het servies voor de soep en het hoofdgerecht in de vaatwasser en draai een kort programma, laat het serviesgoed erin staan. Zo heeft u voorverwarmd servies.

Opmaak

Schenk de soep in de pan en maak het warm terwijl u regelmatig roert. De soep mag even koken.

Neem uw warme servies en verdeel hierin de salade van kreeft, koolrabi, mango en pompoen. Schenk hierop de hete soep en maak het op het laatste moment af met de pompoenpitten en vadouvan-olie.



HOOFDGERECHT (3) – Patrijs

met knolselderij, sherrysaus en truffelvinaigrette

Benodigdheden

- Oven met rooster en/of bakplaat
- 1 kookpan, 1 sausspannetje
- Aluminiumfolie
- Schaar
- 2 eetlepels



Omdat we graag milieubewust omgaan met verpakkingen, hebben wij het hoofdgerecht voor u in hittebestendige aluminium bakjes gedaan. Deze bakjes kunt u zonder plastic deksel in de oven zetten.

Vorbereiding

- Zet de oven op 160 graden.
- Haal de patrijs uit het aluminium bakje en dek het bakje af met aluminiumfolie.
- Zet het afgedekte bakje met de witlof en gratin in de oven voor 10 minuten.
- Haal na 10 minuten het aluminiumfolie van het bakje, zet de patrijs in het bakje erbij en plaats nogmaals in de oven voor 4 minuten.
- Doe wat water in een kookpan en verwarm dit om garnituren 'au bain-marie' in te kunnen verwarmen (niet laten koken).

Bereiding

Doe de sherrysaus in het sausspannetje en verwarm deze.

Leg het spuitzakje met puree van knolselderij en eekhoorntjesbrood in het water in de kookpan en verwarm voor ongeveer 5 minuten.

Haal het aluminium bakje uit de oven en controleer of alles goed warm is. Dit kan afhankelijk zijn van het type oven dat u gebruikt.

Opmaak

Neem de voorverwarmde borden. Leg links van het bord hierop de borstfilet van de patrijs en het gekonfijte boutje. Plaats de gratin ernaast en knip met een schaar een puntje van de spuitzakjes. Spuit een dot van elke puree onder en boven de gratin. Serveer de saus over de patrijs en maak af met wat truffelvinaigrette.

Bijpassende wijn

Dyckerhoff, Reuilly Pinot Noir, 2022 [zie toelichting op de volgende pagina]

Toelichting van Martien (Chef de Cave)

“Tijdens het voorproeven van deze wijn-spijs combinatie waren wij meteen verkocht. Deze elegante, fruitige Pinot Noir behoudt alle smaken van het hoofdgerecht, maar toont ook volledig zijn eigen karakter. De wijn voegt zelfs een vleugje frisheid toe en maakt het geheel wat minder zwaar. Serveer deze wijn niet te warm, bij ongeveer 16 graden, uit een niet te groot wijnglas voor rode wijn.”

DESSERT (4) – Witte chocolade bombe *met Champagne, vanille en hibiscus*

Benodigheden

- Eetlepel
- Schaar

Vorbereiding

Zet de chocolade bombe minimaal 15 minuten voor het serveren op een bordje, hierdoor komt de smaak van het dessert meer tot zijn recht.

Opmaak

Zet zoals aangegeven de bombe op tijd op het door u gekozen bordje. Leg het koekje in het midden van de bombe. Pak vervolgens met een lepel voorzichtig de champagnegelei uit het bakje en leg deze links op het koekje.

Knip het puntje van de spuitzak af en spuit nu de crème van pistache speels naast de gelei. Leg hierop het schuimpje en het bloemetje. Schep met een lepel wat hibiscusjus om de bombe om het dessert af te maken.

Bijpassende wijn

Montgilet, Coteaux de l’Aubance, 2020

Toelichting van Martien (Chef de Cave)

“Zoete wijnen horen tot de meest bijzondere wijnen op het menu, zeker wijnen zoals deze Chenin Blanc uit de Loire. Rijk, zwoel en toch fris: deze wijn is de perfecte afsluiter bij de witte chocolade. Een wijn om ook na het dessert nog even van te genieten. Serveer deze wijn bij ongeveer 10 graden, in een gangbaar glas voor witte wijn.”





KAAS ASSORTIMENT

Indien u het kaas assortiment heeft besteld, vindt u deze kazen van links naar rechts in uw thuismenu.

Chabis Wolverlei

Deze Crottin-achtige kaasjes worden gemaakt door Wolverlei in Vorden. Het zijn prachtige geitenkaasjes (demi-sec), gerijpt met een witschimmelkorstje. Fris met licht animale ondertonen onder het korstje. [Geschikt voor zwangere dames: JA]

Fransje

Een heerlijk koemelkkaasje, lactisch gestremd. De biologische melk van blaarkop koeien komt uit Kockengen. Met Frans zuursel en dierlijk stremsel bereid, met een rijping van 3-4 weken. De smaak is zuiver, melkachtig fris, met een zweem van paddenstoelen. [Geschikt voor zwangere dames: JA]

Poalke

Päölke is een rauwe koemelkkaas uit Zevenaar die vernoemd is naar het uilenpaaltje langs de weide waar de koeien op grazen. Deze kaas met dunne witschimmel korst wordt uitgehangen en gedroogd in doeken. De smaak heeft een lichte krijtigheid (stenigheid) als aanzet wat vervolgens omzet in een sterk en rijk mondgevoel met tonen van karnemelk en gist. [Geschikt voor zwangere dames: NEE]

Texelse Schapenkaas

Een prachtige Schapenmelk-Goudse kaas uit Texel. Het droge, korte gras en de altijd aanwezige zeewind maken deze kaas zo typerend voor het eiland. Zilte tonen, droog zuivel en toch de zoete schapenmelk smaak maakt deze kaas zo bijzonder. [Geschikt voor zwangere dames: JA]

Fiore

Een mooie roodflora kaas uit Lopikerkapel, Utrecht. De korst wordt gewassen met gepekeld water waardoor de roodbacterie op de korst zich ontwikkelt. Met lichte Citrus tonen, nootachtig als in beukenootjes, hooi en kastanje tonen met een licht zoete nasmaak. [Geschikt voor zwangere dames: NEE]

Lazuli

Lazuli is een ambachtelijke kaas, die naar Italiaans recept van Gorgonzola wordt gemaakt. Deze blauwaderkaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk uit Cothen, en vervolgens gemaakt en minimaal 90 dagen gerijpt in Lopikerkapel, Utrecht. [Geschikt voor zwangere dames: NEE]