

Opwarminstructies Kerstdiner de Oase - 2020

Voorgerecht: Gerookte getrancheerde eendenborst op een bedje van rucola slamix met een sinaasappel dressing en een topping van monegaskische uien.

Inhoud:

- Bakje gemengde sla + bakje dressing.
- Gerookte eend - getrancheerd.
- Monegaskische uiensaus, dressing, mini-tomaatjes en Physalis

Leg de sla als een bolletje op het bord. Leg de gerookte eend in een rondje over de sla. Werk het af met dressing en monegaskische uiensaus, mini-tomaatjes en physalis.

Voorgerecht: Romige bospaddenstoelensoep met een zuurdesembroodje en kruidenboter.

Inhoud:

- Gebonden bospaddestoelensoep.
- Noten-desembroodje en kruidenboter.
- Kruiden, bieslook en peterselie.

Warm de soep op in een pan (verwarm tot max. 85 graden, niet door laten koken). Schenk de soep in een kom en garneer deze met de meegeleverde bieslook en peterselie. Het desembroodje met kruidenboter kan erbij worden geserveerd.

Voorgerecht: Licht gebakken Zalm moot met een witte wijn saus.

Inhoud:

- Zalmfilet
- Wittewijnsaus
- Garnituur

Breng een pan water aan de kook. Wanneer deze kookt (de warmtebron) half draaien. Leg de zalmfilet (in de kookzak, niet losknippen), zo'n 5 a 6 minuten in het water. Leg de wittewijnsaus er ook ongeveer 3 minuten in om op te warmen. Leg de opgewarmde zalmfilet op het bord en schenk de saus erover. Maak vervolgens het bord mooi af met de meegeleverde garnituur en peterselie.

Hoofdgerecht: Wildstoofpot met een zoete aardappel puree.

Inhoud:

- Wildstoofpotje.
- Zoete aardappelpuree.
- Peertje in gelei.
- Diverse groenten.

Breng een pan water aan de kook (vervolgens warmtebron half draaien). Doe de kookzak met wildstoof in het water (totaal zo'n 8 minuten). Voeg na 2 minuten de zoete aardappelpuree en groenten toe (zakken niet losknippen). Wanneer alles opgewarmd is leg je de groenten op het bord. De zoete aardappelpuree kun je netjes op het bord spuiten door een klein hoekje van de zak af te knippen. **Tip:** serveer de wildstoof in een (vooraf opgewarmd) kommetje zoals op de afbeelding.

Hoofdgerecht: Gegrilde Rib roast, (een speenvarken kotelet) met een honing-tijmsaus en een pastinaak puree.

Inhoud:

- Gegrilde Rib roast.
- Honing-tijmsaus met appeltjes en perzik.
- Pastinaak puree.
- Diverse groenten.

Breng een pan water aan de kook (vervolgens warmtebron half draaien). Doe de kookzak met de rib roast in het water (totaal zo'n 8 minuten). Voeg na 2 minuten de zoete aardappelpuree en groenten toe (zakken niet losknippen). Zorg er als laatste voor dat de honing-tijmsaus de laatste 3 minuten wordt toegevoegd om op te warmen. Wanneer alles klaar is leg je de groenten en de rib roast op het bord. De Pastinaak puree kun je netjes op het bord spuiten door een klein hoekje van de zak af te knippen. Als laatste giet je de saus over het vlees.

Hoofdgerecht: Kalkoenfilet met een romige champignon pepersaus en knolselderij puree.

Inhoud:

- Kalkoenfilet.
- Romige champignon-pepersaus.
- Knolselderij puree.
- Diverse groenten.

Breng een pan water aan de kook (vervolgens warmtebron half draaien). Doe de kookzak met de kalkoenfilet in het water (totaal zo'n 8 minuten). Voeg na 2 minuten de knolselderij puree en groenten toe (zakken niet losknippen). Zorg er daarna voor dat de champignon-pepersaus de laatste 3 minuten wordt toegevoegd om op te warmen. Wanneer alles klaar is leg je de groenten en de kalkoenfilet op het bord. De knolselderij puree kun je netjes op het bord spuiten door een klein hoekje van de zak af te knippen. Als laatste giet je de saus over de kalkoenfilet.

Desserts.

- Panna cotta met rood fruit.
- Cheese cake Apple crumble, cheesecake met koekjes biscuit, appel curd vulling en afgewerkt met appel crumble.
- Chocolademousse met karamel schuim.

De panna cotta en de chocolademousse worden kant-en-klaar geleverd in een bakje. De cheese cake leg je op een bord en kun je verder afmaken met het bijgeleverde fruit.



Gebruik voorverwarmde borden of schaaltes om de gerechten langer warm te houden.

Meer informatie is te vinden op www.restaurantdeoise.nl/kerstmenu/.
Eventueel zijn we telefonisch nog bereikbaar op 24 december tot 21:00 om eventuele vragen te beantwoorden. We wensen u smakelijk eten.

Maak er een onvergetelijke en smaakvolle kerst van!