



Slijterij Frans Muthert

Kerstdiner 2016



Fijne feestdagen en een voorspoedig 2017!

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL

Menu

Voorgerecht

Kerst salade met tofu in een bladerdeeg mandje

*

Gegratineerde mosselen

*

Rosbief salade

Tussengerecht

Mousse van kippenlever

*

Geroosterde pompoensoep

Hoofdgerecht

Eendenborst met een saus van pruimen en steranijs

*

Noordzeetong a la Meunière

*

Geroosterde kreeft met venkel

*

Chateaubriand met room paté en truffelcroutons

Dessert

Roomrijstpudding met warme kersen saus

*

Bananen cheesecake met zoute karamel popcorn

*

Mangogelei met kaas

- Voorgerecht -

Kerst salade met tofu in een bladerdeeg mandje

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 6 el soja saus
- 4 tl honing
- 1 el sesamzaad
- 1 el chili flakes
- Tijm
- 1 el chili saus
- 200 gr tofu
- 4 blaadjes bladerdeeg
- 6 el olie
- 3 wortels
- 1 klein potje wortels op zuur
- 2 kropjes baby Romaine sla
- 50 gr Emmentaler
- 100 ml sinaasappelsap
- 2 tl mosterd
- Zout
- Versgemalen peper



Bereidingswijze:

Mix de soja saus, 4 tl honing, sinaasappelsap, sesamzaad, chili flakes, tijm, mosterd en chili saus. Snijd daarna de tofu in plakken van 0,5 cm en bestrijk deze met de zojuist gemaakte marinade. Zet deze daarna in de koelkast en bestrijk ondertussen de bladerdeeg plakjes met olie en leg deze per plakje over een omgedraaid kopje op een ovenplaat. Bak deze vervolgens op 200 graden in 10 tot 15 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Laat ondertussen de wortels op zuur uitlekken en snijd deze julienne indien dit nog niet gebeurd is. Besprenkel deze vervolgens met zout en peper en zet ze kort aan de kant. Bak de tofu plakjes kort in een pan met olie goudbruin en besprenkel deze met de sesamzaadjes. Keer ondertussen de afgekoelde bladerdeeg bakjes om. Snijd wat baby Romaine fijn en mix dit met de wortel salade en de resterende olie. Verdeel dit over de bladerdeeg bakjes en bestrooi met wat grof geraspte Emmentaler. Leg tot slot de tofu plakjes er omheen en besprenkel alles met een drupje olijfolie, zout en peper en dien direct op.

Wijnadvies:

Drink bij dit gerecht eens een rode in plaats van witte wijn en kies voor de lichte merlot van Domaine de la Bastide.



- Voorgerecht -

Gegratineerde mosselen

Ingrediënten (4 personen):

- 1 kg panklare mosselen
- 2 sneetjes oud witbrood
- 75 gr zachte roomboter
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 3 el verse fijngehakte peterselie
- 25 gr geraspte Grana Padano kaas
- grof zeezout



Bereidingswijze:

Was de mosselen grondig en controleer op kapotte mosselen en open exemplaren. Verwijder deze en kook de 'goede' mosselen in een pan water circa 7 minuten of tot alle mosselen zijn geopend. Laat de mosselen afkoelen en verkrummel ondertussen in de keukenmachine het brood. Roer de boter, knoflook, peterselie, kaas, 1-2 el mosselkookvocht, zout en peper vervolgens door het broodkruim. Breek van elke mossel de bovenste schelp af en leg de schelp helft met de mossel op een bakplaat of lage ovenschaal (eventueel op een laag zeezout, tegen het omvallen). Leg op elke mossel met een theelepel een schepje kruimmengsel en druk dit licht aan. Verwarm de oven voor op 225 °C en bak de mosselen ca. 10 min. in het midden van de oven tot de bovenkant goudbruin is.

Wijnadvies:

Riesling en mosselen zijn een gouden combinatie. Wij kiezen voor de Riesling van Dopff.



- Voorgerecht -

Rosbief salade

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 rode biet (voorgegaard)
- 1 wortel
- 1 passievrucht
- 2 el walnoot olie
- 2 el olijven olie
- Paar blaadjes basilicum
- 100 gr bladsalade
- 2 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 600 gr rosbeef
- 2 el plantaardige olie
- 1 ciabatta
- 2 el boter
- Zout
- Versgemalen peper



Bereidingswijze:

Dep de rosbeef droog en besprenkel deze rijkelijk met zout, peper en de gedroogde Italiaanse kruiden. Verhit een koekenpan met de plantaardige olie en bak hierin de rosbeef in 3 tot 5 minuten aan alle kanten aan. Leg deze vervolgens in een bakblik en doe deze 30 a 35 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden.

Snijd ondertussen de rode biet en wortel in schijven en vervolgens in sterren. Besprenkel deze met zout, peper en een klein beetje olie en laat deze staan. Mix vervolgens het sap van de passievrucht, de walnoot olie, olijf olie, zout en peper voor een egale dressing.

Snijd de ciabatta in schuine plakken, bestrijk deze met wat olijfolie en grill deze aan beide kanten tot deze mooie grillstrepen heeft. Haal vervolgens de rosbeef uit de oven, laat deze een half uur rusten onder aluminium folie en snijd deze vervolgens in dunne plakken. Leg deze als carpaccio op het bord en drapeer daaroverheen een handje bladsalade met de wortel en rode biet. Besprenkel alles met de dressing en wat extra zwarte peper en serveer met een schijf gegrilde ciabatta.

Wijnadvies:

Drink bij deze verfijnde salade rustig een glaasje champagne: ons advies is de Veuve Clicquot Ponsardin Brut.



- Tussengerecht -

Mousse van kippenlever

Ingrediënten (4 personen):

- 500 gr boter
- olijfolie
- 2 rode uien (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngesnipperd)
- 1 el tijm
- 1 kg kippenlevers
- 12½ ml brandy of cognac
- 20 salie bladeren



Bereidingswijze:

Om de boter te klaren doet u de helft van de boter in een kleine steelpan. Laat de boter 20-30 min. op heel laag vuur smelten. U zult zien dat de boter uiteenvalt in helder vet waar wat vaste deeltjes op drijven. Verhit ondertussen wat olijfolie en bak de ui, knoflook en tijm ca. 4 min., of tot het gaar is. Schep af en toe om. Voeg nu nog wat olie toe en bak de kippenlevers met peper en zout ca. 4 min., zodat de levers nog 'blozen' van binnen. Voeg de brandy toe en breng kort aan de kook. Doe alles in de keukenmachine en maal heel fijn. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de rest van de boter in blokjes en voeg de blokjes stuk voor stuk toe aan de draaiende keukenmachine. Wacht tot het blokje helemaal opgenomen is voor u de volgende toevoegt. Als alle boter is opgenomen, zult u zien dat het mengsel gaat glimmen.

Terug naar de geklaarde boter. Schep de vaste deeltjes eraf, schenk de heldere boter in een andere pan en verhit op middelhoog vuur. Voeg 1 salieblaadje toe. Wanneer de boter is uitgebruist, voeg je de rest van de salieblaadjes toe. Neem de pan van het vuur en zet apart. Druk het mengsel nu met een grote lepel door een fijne zeef en roer het glad. Schep het in individuele bakjes of een grote kom. Dek af met bakpapier en laat het opstijven in de koelkast.

Neem met een schuimspaan de blaadjes salie uit de boter. Verdeel ze over de mousse. Schenk de geklaarde boter erover. De boter wordt hard en sluit de mousse af. Zet terug in de koelkast. Serveer met geroosterd brood, kleine zure augurkjes, waterkers en partjes citroen.

Wijnadvies:

Kippenlever en een fris droge rosé zijn een heerlijke combinatie. Wij kiezen voor de Condesa de Leganza Rosé.



- Tussengerecht -

Geroosterde pompoensoep

Ingrediënten (4 personen):

- 450 gr flespompoenen
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 2 tabletten kippenbouillon
- 1 liter water
- Olijfolie
- 4 el geroosterde pompoen pitten
- 50 gr feta



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 °C en halveer de pompoen in de lengte. Verwijder de zaden en de draderige binnenkant met een lepel uit de pompoen. Snijd de pompoen in de breedte in plakken van 1 cm. Snijd de uien in parten en pel de knoflook. Leg de pompoen met de ui en hele tenen knoflook op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de groenten ca. 30 min. in het midden van de oven. Doe de groenten met schil, de bouillontabletten en het water in een grote (soep)pan en breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Garneer de soep voor het serveren met een scheutje olijfolie, geroosterde pompoen pitten en verkruimelde feta.

Wijnadvies:

Deze pompoensoep schreeuwt om een frisse Chardonnay. Wij gaan voor de MontGras Reserva Chardonnay.



- Hoofdgerecht -

Eendenborst met een saus van pruimen en steranijs

Ingrediënten (4 personen):

- 4 eendenborstfilets
- 600 gr Cerise aardappeltjes
- 3 el (olijf)olie
- 1 bos bospeen
- 75 gr geweldige pruimen
- 2 sinaasappels
- 2 stuks steranijs
- 1 runderbouillontablet
- 20 gr platte peterselie
- 75 gr snijbiet
- 200 g sugarsnaps



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 °C en zorg ervoor dat de eendenborstfilets op kamertemperatuur komen. Halveer de aardappeltjes in de lengte en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met 2 el olie, peper en eventueel zout. Rooster in het midden van de oven in ca. 35 min. gaar.

Schil ondertussen de wortels met een dunschiller, halveer ze in de lengte en snijd elke wortel in drie schuine stukken. Neem na ca. 15 min. de bakplaat uit de oven en schep de aardappelen om. Leg de wortel eraan, besprenkel met 1 el olie, peper en eventueel zout en schep om. Rooster nog ca. 20 min. in het midden van de oven. Snijd ondertussen ook de pruimen in reepjes.

Snijd de vet kant van de eendenborstfilets kruislings in zodat er een ruitjespatroon in het vet ontstaat (net niet zo diep dat je in het vlees snijdt). Bestrooi met peper en eventueel zout. Verhit een koekenpan of hapjespan zonder olie of boter en bak de filets op de vetkant 7 min. op middelhoog vuur. Keer en bak nog 4 min. op de vleeskant. Neem uit de pan, leg op een bord, dek af met aluminiumfolie en laat nog 10 min. rusten. Bewaar het bakvet.

Boen ondertussen de sinaasappels schoon, rasp de oranje schil van 1 sinaasappel en pers de vrucht uit. Doe de reepjes pruimen met het sinaasappelsap, de steranijs, bouillontablet, 150 ml water en peper bij het achtergebleven bakvet. Breng aan de kook en laat op laag vuur 10 min. zachtjes koken. Verwijder de steranijs en schenk in een hoge beker. Pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Voeg nog 50 ml heet water toe en roer de saus door en breng deze royaal op smaak met peper.

Pluk ondertussen de blaadjes van de peterselie. Schil met een scherp mesje de oranje en witte schil van de andere sinaasappel, snijd de partjes sinaasappel tussen de vliesjes uit en vang het sap op. Meng de sinaasappelpartjes en het -sap samen met $\frac{3}{4}$ van de peterselie en 1 el olie door de snijbiet. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Breng ondertussen een pan water aan de kook en voeg de sugarsnaps toe. Kook in 4 min. beetgaar. Neem de bakplaat uit de oven. Schep de wortel en de sugarsnaps om met het sinaasappelsap. Snijd elke eendenborst in plakjes (trancheren). Serveer de eendenborst met de saus, aardappeltjes, wortel en salade en garneer met de rest van de peterselie.

Wijnadvies:

Deze eendenborst gaat perfect samen met een sappige Rioja. Wij kiezen voor de Faustino Rioja Crianza.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL

Noordzeetong a la meunière

Ingrediënten (4 personen):

- 160 gr bloem
- 4 Noordzeetongen
- 200 gr boter
- 2 citroenen
- 30 gr platte peterselie
- 4 el kappertjes



Bereidingswijze:

Leg de bloem op een groot bord en bestrooi de vis aan beide zijden met peper en zout. Druk aan beide kanten stevig in de bloem en schud overtollig bloem eraf. Verhit in 2 ruime koekenpannen 2/3 van de boter. Leg, als de boter stopt met bruisen, in elke pan 2 vissen. Bak op middelhoog vuur in 6-8 min. bruin en gaar. Keer de vissen halverwege. Neem hierna de vissen uit de pan en houd ze afgedekt met aluminiumfolie warm op een warm bord.

Schenk de overgebleven boter uit de koekenpannen in 1 pan en voeg de rest van de boter toe. Zet de pan op hoog vuur tot de boter lichtbruin kleurt. Neem de pan van het vuur en pers 1 citroen en blus af met het sap van de citroen. Snijd de peterselie fijn en meng deze erdoor.

Serveer de boterjus naast of bij de vis. Snijd de rest van de citroen in plakjes en serveer die erbij. Serveer verder met de sugarsnaps, wortelen en aardappelen uit het vorige gerecht.

Wijnadvies:

Bij dit boterige visgerecht past een Chablis als geen ander. Wij kiezen de Pascal Bouchard Chablis.



- Hoofdgerecht -

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL

Geroosterde kreeft met venkel

Ingrediënten (4 personen):

- 2 kleine venkelknollen
- 600 gr aardappels
- zout
- 4 kreeften
- 180 gr boter of margarine
- 125ml crème fraîche
- 3 dl kreeftensoep
- peper
- 4 el Pernod



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 °C of gasovenstand 4. Was intussen de venkel en snijd elke knol in 4 partjes. Kook de venkel vervolgens in weinig water in ca. 7 minuten beetgaar. Schil de aardappels snijd deze in grove stukken en kook deze in zout water in ca. 20 minuten gaar. Kook vervolgens de kreeft en halveer deze daarna. Dit doe je door de kreeft zo plat mogelijk neer te leggen. Zet een groot scherp mes in midden van staart hak met een ferme haal in 1 keer door.

Verwarm in een koekenpan 60 gr boter verwarmen en laat de kreeft op zacht vuur ca. 5 minuten bakken. Leg vervolgens de kreeft en venkel in een braadslee verwarm deze in het midden van de oven ca. 5 minuten.

Giet intussen de aardappels af en stamp deze met een pureestamper fijn. Voeg hier de helft van de crème fraîche en de resterende boter aan toe. Breng dit op smaak met zout en peper en verwarm de rest van de crème fraîche met de kreeftensoep/bouillon in een steelpan. Breng dit op smaak met de Pernod, kook het licht in en schuim dit vervolgens kort op met de staafmixer.

Verdeel de puree over de borden, leg de kreeft erop en schep de schuimige saus eraan.

Wijnadvies:

Kreeft en Pouilly-Fume, een heerlijke combinatie. Wij kiezen voor een fles van Ladoucette.



- Hoofdgerecht -

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL

Chateaubriand met room paté en truffelcroutons

Ingrediënten (4 personen):

- 4 plakken speltbrood
- 1½ el olijfolie truffelaroma
- 100 gr roompaté
- 600 gr chateaubriand
- 25 gr boter
- 20 gr radijskiemen



Bereidingswijze:

Steek met een steker of een glas 4 cirkels van Ø 8 cm uit het brood. Bestrijk aan beide kanten met 1/4 el olie per persoon en bak deze in een koekenpan op middelhoog vuur aan beide kanten krokant. Neem ze uit de pan en besprenkel ze met de rest van de olie. Snijd de paté in 2 gelijke stukjes per persoon en snijd het vlees in een mooi stuk per persoon van gelijke dikte.

Bestrooi het vlees met peper en zout. Smelt de boter in een pan en bak het vlees op middelhoog vuur in ca. 2 min. per kant goudbruin, afhankelijk van de dikte. Zet het vuur laag, leg op elke biefstuk 2 plakjes paté en verwarm nog 2 min. Leg de croutons op een bord, leg de biefstukken met paté erop en garneer met de radijskiemen.

Serveer met geroosterde aardappelen en stoofpeertjes.

Wijnadvies:

Chateaubriand past perfect met een goede Cabernet Sauvignon. Wij kiezen voor de variant van het Argentijnse Phebus.



- Dessert -

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL

Roomrijstpudding met warme kersensaus

Ingrediënten (4 personen):

- ½ liter volle melk
- 100 gr dessertrijst
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 blaadjes witte gelatine
- 2 el Amaretto
- 500 ml geklopte slagroom
- 350 gr kersen zonder pit op siroop
- mespunt kaneelpoeder
- 1 el wodka
- 3 tl maïzena



Bereidingswijze:

Kook in een pan de melk, rijst en vanillesuiker tot pap volgens de aanwijzingen op de verpakking van de rijst. Week de gelatine 5 min. in koud water en knijp de blaadjes uit. Roer de Amaretto door de pap en haal de deze vervolgens van het vuur. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes al roerend in de pap op. Laat de pan met pap daarna afkoelen in een schaal met een laagje koud water en roer regelmatig door.

Spoel een puddingvorm af met koud water. Spatel de slagroom door de bijna afgekoelde rijstepap, schep het mengsel in de vorm en laat de pudding in de koelkast in 2 1/2 uur opstijven. Maak de rijstpudding een beetje los van de rand van de puddingvorm met een scherp mes en houdt de vorm een beetje schuin zodat er lucht bij kan komen. Leg een schaal op de vorm, keer de schaal en vorm om en laat de pudding uit de vorm glijden.

Breng in een kleine pan de kersen met vocht en kaneel aan de kook. Voeg de wodka toe en roer in een kopje de maïzena met 3 el water glad en voeg het al roerend aan de kersen met wodka toe. Blijf roeren tot het vocht lichtgebonden is. Schep de warme saus vervolgens om de pudding en dien op.

Wijnadvies:

Uiteraard passen bij de kersen en zoete pudding diverse dessert wijnen. Wij kiezen voor de Muscat de Beaume Venise.



- Dessert -

Bananen cheesecake met zoute karamel popcorn

Ingrediënten (4 personen):

- 100 gr boter
- 250 gr speculaas brokken
- 4 blaadjes gelatine
- 4 rijpe bananen
- 400 gr mascarpone
- 200 gr crème fraîche
- 1 tl kaneel
- 16 gr vanillesuiker
- 3 el water
- 125 gr coated popcorn gezouten karamel
- 2 el karamelschenkstroom
- 2 el kerstballen hagelmix



Bereidingswijze:

Smelt de boter in een steelpan en verkruimel de speculaas in de keukenmachine of doe in een zak en verkruimel met een deegroller. Doe de kruimels in een kom en roer de gesmolten boter erdoor. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Schep de kruimels in de vorm en druk aan met een lepel en zet tot gebruik in de koelkast.

Week ondertussen de gelatine in koud water. Pureer de bananen in de keukenmachine of met de staafmixer en doe de mascarpone, crème fraîche, kaneel en vanillesuiker bij de banaan en mix met de keukenmachine of staafmixer tot een glad mengsel. Verhit het water in een steelpan, haal van het vuur en los de gelatine er in op. Meng door het bananenmengsel, schep de vulling op de koekbodem en strijk glad. Laat dit minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

Haal de taart uit de vorm en leg op een platte schaal. Leg de popcorn er vlak voor serveren in een berg bovenop. Besprenkel met de stroop en bestrooi met de kerstballenmix.

Wijnadvies:

Bij dit dessert is de keuze reuze. Je kunt kiezen voor een PX sherry (net als in het volgende dessert) maar ook voor een lekker likeurtje. De kruidige en lichtzoete smaak van bijvoorbeeld Sayah spekkeoklikeur past hier dan ideaal bij.



- Dessert -

Mangogelei met kaas

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL

Ingrediënten (4 personen):

- 1 mango
- ½ citroen (uitgeperst)
- 5 dadels (fijngesneden)
- 3 blaadjes gelatine
- 4 tl poedersuiker
- 3 el sherry
- 3 el gembersiroop
- 1 stukje brie
- 1 stukje Port Salut 50+
- 1 stukje Danish Blue
- 15gr basilicum
- 1½ el crème fraîche
- 1 stukje Grana Padano kaas (geraspt)
- 4 sneetjes geroosterd brood



Bereidingswijze:

Schil de mango en snijd het vruchtvlees van de pit. Houd 4 mooie plakjes mango apart en pureer de rest van de mango in de blender met een snufje zout en een paar druppels citroensap. Meng vervolgens 3 dadels met de mangopuree en week de gelatine 5 min. in koud water. Doe 50 ml water in een kleine steelpan en voeg de poedersuiker toe. Verwarm kort. Knijp de gelatine uit en laat al roerend oplossen in het suikermengsel. Meng door het mango-dadmengsel.

Bedek de bodem van een vierkante schaal met bakpapier. Schenk er het mangomengsel in tot er een laag van een 1/2 cm ontstaat. Laat dit afkoelen en laat 3 uur afgedekt in de koelkast opstijven.

Meng in een bakje de sherry met de gembersiroop en snijd van de brie, Port Salut en blauwaderkaas 4 gelijkvormige stukjes af, zodat er 4 cirkels gevormd kunnen worden ter grootte van de ronde steekvorm. Haal de kaas door het sherry-gembermengsel en laat uitlekken op een bord. Druk de kaas in cirkelvorm op een ovenplaat of vuurvaste schaal. U kunt de kaas nu met de crème brûléebrander licht karamelliseren.

Houd wat takjes basilicum achter en meng de rest van het basilicum in de keukenmachine met de resterende dadels, crème fraîche en Grana Padano naar smaak tot een crème. Haal de gelei uit de koelkast en snijd in 4 rechthoeken. Steek uit iedere rechthoek met de steekvorm 2 rondjes. Bestrooi met wat poedersuiker en karamelliseer met de crème brûléebrander. Steek met dezelfde steekvorm 4 rondjes uit het brood.

Leg de mangogelei op een rechthoekig bord of schaal. Plaats in 1 van de 2 rondjes een rondje kaas, en schep in het andere rondje wat van het overgebleven gember-sherrymengsel. Garneer met de basilicumcrème en plakjes mango. Serveer met het geroosterde brood.

Wijnadvies:

Als je sherry gebruikt moet je het ook opdrinken. Zeker in combinatie met kaas. Wij kiezen bij deze moderne variant van het kaasplankje voor The Creative Whisky Company Exclusive PX Montilla Sherry. Een PX sherry die is nagerijpt in nieuwe eiken vaten wat zorgt voor een wat lichtere smaak.

