

BOERSCHAPPEN

Vlees & vis

**Een kijkje
in de keuken.**



Beste kerst-chef,

Op de foto hiernaast sta ik samen met onze chef Colette, de drijvende kracht achter het heerlijke menu in deze kerstbox. Samen met Colette en ons team hebben we een kerstmenu samengesteld vol verse en lokale producten van boeren en producenten die we persoonlijk kennen. De liefde en aandacht die zij in het product hebben gestopt, proef je terug in de rijke smaak.

Kerst is bij uitstek de tijd van liefde en verbinding met de mensen die je dierbaar zijn. Even echt tijd maken voor de zaken die het leven betekenis geven en hoe komt dat beter samen dan rond een mooi gedekte tafel met het lekkerste eten. Dat is voor mij de kern van goed eten, het verbindt ons met elkaar en met de natuur.

Als ik één ding mag wensen dat is het dat we iets van de liefde en aandacht die we in ons kerstdiner stoppen, vasthouden als we weer in de dagelijkse ratrace zitten. Een klein beetje tijd, iedere dag voor eten wat er toe doet, voor jou, voor de boer en de natuur.

Ik wens je een hele fijne kerst en een alvast een gelukkig nieuwjaar met lekkere gerechten, mooie verhalen en mensen om je heen die er echt toe doen.

Hartelijke groet,

Drees
Directeur Boerschappen

Een goed begin is het halve werk.

Om ervoor te zorgen dat je kerst straks echt zorgeloos begint, helpen we je graag een handje met een boodschappenlijstje en een overzicht van wat er allemaal in je box zit. Kijk even of je sommige van deze ingrediënten al in huis hebt of dat ze op je boodschappenlijstje moeten. Mocht er toch iets niet kloppen of onduidelijk zijn, laat het ons weten. Wij helpen je graag, zodat jij zorgeloos het kerstmenu kunt klaarmaken.

Boodschappenlijst

Dit zijn de ingrediënten die niet in je box zitten, maar die je wel nodig hebt. Kijk even in je keukenkastjes of je het al in huis hebt en zet het anders op je boodschappenlijst.

☐ Appelazijn
☐ Zout
☐ Laurierblaadjes
☐ Olijfolie
☐ Rietsuiker
☐ 1 ei
☐ Kaneel
☐ Kruidnagel
☐ Bakpapier
☐ Spuitzak
☐ Olie om in te bakken

Loop de lijst gelijk even na.

Heb je alles ontvangen in je box wat je nodig hebt? Neem gelijk contact met ons op als je iets mist, dan vinden we samen een goede oplossing.

We zijn bereikbaar op:

Zo 21 dec tussen 09:00 en 17:00
Ma 22 dec tussen 08:00 en 22:30
Di 23 dec tussen 08:00 en 22:30
Wo 24 dec tussen 08:00 en 17:00

Telefonisch tussen 09:00 en 17:00

Stuur een e-mail naar info@boerschappen.nl
of stuur ons een appje via **085-8088212**

[Boerschappen.nl/klantenservice](https://boerschappen.nl/klantenservice)

Dit zit in je kerstbox. Controleer je even of het klopt?

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
■ Brood (st)	1	1	1	1	1
■ Boter (rolletje)*	1	1	1	1	1
■ Knolselderij (st)*	1	1	1	1	1
■ Knoflook (bol)	1	1	1	1	1
■ Polenta / maisgries (pak)	1	1	1	1	1
■ Rode kool (st)*	1	1	1	1	1
■ Ontbijtkoek (st)	1	1	1	1	1
■ Vloeibaar groentebouillonblokje (potje)	1	1	1	1	1
■ Rogge-miso (potje)	1	1	1	1	1
■ Tomatenpuree (potje)	1	1	1	1	1
■ Tijm plukkruiden (plantje)	1	1	1	1	1
■ Vene cress (doosje)*	1	1	1	1	1
■ Cranberry-appelcompote (potje)	1	1	1	1	1
■ Chips (zak)	1	1	1	1	1
■ Citroen (st)	1	1	1	2	2
■ Slagroom (beker)*	1	1	1	2	2
■ Stoofperen (pot)	1	1	1	2	2
■ Bladerdeeg (rol)*	1	1	1	2	2
■ Sardines (blik)	1	1	2	2	2
■ Sinaasappels (st)	1	1	2	3	3
■ Pastinaak (st)*	1	1	2	2	3
■ Pure chocolade (reep)	1	2	2	3	3
■ Aardappel (st)	2	2	3	3	4
■ Appels (st)	2	3	3	4	5
■ Sjalot (st)	2	3	4	5	6
■ Gegaard hertenstoofvlees (gr)*	250	375	500	625	750
■ Truffelkaas (gr)*	200	200	200	300	300
■ Schorseneren (gr)	200	200	300	300	400
■ Rode bieten (gr)	300	500	500	700	700

* = In de koelkast bewaren.



Mise en place

Dag van het diner

		 1 dag eerder	4 uur	1 tot 2 uur	à la minute
P.20	Amuse Appel	Stap 1 t/m 3		Stap 4	Stap 6
P.22	Voor Sardinepate	Stap 1 t/m 3		Stap 4	Stap 5
P.24	Tussen Bietenconsommé	Stap 1 t/m 3	Stap 4		Stap 5
P.26	Hoofd Hertestoof	Stap 1 t/m 4		Stap 5	Stap 6
P.28	Bijgerecht Rode kool	Stap 1 t/m 4			Opwarmen
P.30	Bijgerecht Polentafriet	Stap 1 t/m 3	Stap 4 t/m 5		Stap 6
P.32	Dessert Chocomousse	Stap 1 t/m 4			Stap 5

Deze ingrediënten gebruik je vaker



Knolselderij
Amuse, soep en
hoofdgerecht



Citroen
Amuse en
toetje



**Vloeibaar
groentebouillonblokje**
Soep en polentafriet



Sjalot
Soep en
hoofdgerecht



Knoflook
Soep en
hoofdgerecht



Appels
Amuse en
gestoofde rode kool



Rode bieten
Voorgerecht en
tussengerecht



Tomatenpuree
Voorgerecht en
hoofdgerecht

Let op

- 

Bewaar alle producten met een * in de **koelkast**.
- 

De ovengerechten in dit menu zijn getest in een elektrische oven op de heteluchtstand. Heb je een gasoven? Zet de temperatuur dan 10-20 graden hoger. Houd de gerechten altijd goed in de gaten, want elke oven werkt net even anders.

Iconen

- 

Wijnsuggesties.
- 

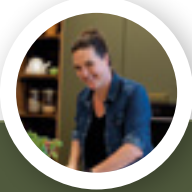
Tip of weetje.
- 

Verwarm de oven voor.
- 

Kan een dag van te voren worden bereid.

Koken voor meer mensen dan normaal én gerechten maken die je misschien niet elke week op tafel zet, dat kan best spannend zijn. Daarom hebben we er alles aan gedaan om het jou zo makkelijk mogelijk te maken. Bij elk gerecht vind je handige tips om stress te voorkomen en we hebben een schema toegevoegd waarin staat wat je wanneer al kunt doen. En vergeet niet: terwijl jij staat te koken, draag je ook bij aan iets groters. De meeste ingrediënten komen van dichtbij, uit het seizoen en zijn duurzaam geteeld. Zo maak je samen met ons de wereld een piepklein stukje beter. Ik wens je een relaxte voorbereiding en bovenal een heerlijke kerst!

Chef Colette



Aangenaam.

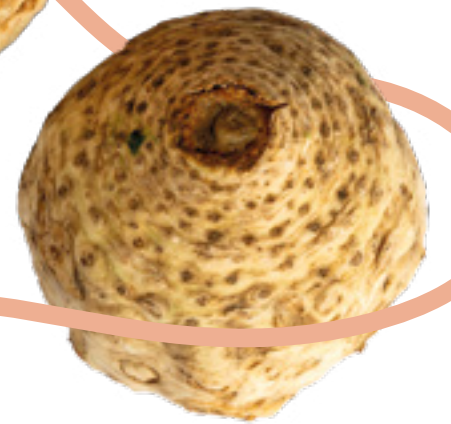
Graag stellen we de innovatieve en duurzame boeren en makers aan je voor. Lees hun verhalen en bekijk hun video's. Tip; ook leuk om aan de kersttafel bij iedere gang te vertellen hoe bijzonder de producten zijn die jullie eten.

Citroen

El Tamiso | Italië

We beginnen met iets wat je misschien niet direct bij Boerschappen verwacht: citroenen. Daarvoor reizen we even met de zon mee naar Italië. Op deze foto zie je onze collega Wouter op bezoek bij onze vrienden van de Italiaanse coöperatie El Tamiso.

Deze groep boeren teelt biologisch en duurzaam; zonder kunstmest en met respect voor de natuur. Het resultaat zijn citroenen vol smaak, zon en karakter. In de amuse zorgt de citroen voor dat frisse, heerlijke zuurtje, dat de smaken in balans brengt.



Knolselderij

Robert Jan Huijbregts | Lage Zwaluwe

De knolselderij van Robert Jan Huijbregts groeit op de biologische akkerbouwbedrijf naast de Brabantse Biesbosch, in de vruchtbare Brabantse kleigrond. Tijdens zijn stage in de Flevopolder raakte hij geïnspireerd door de biologische landbouw en in 1999 heeft hij het gangbare bedrijf van zijn vader omgeschakeld naar biologisch. Robert Jan teelt ongeveer 1 miljoen knolselderijplantjes per jaar!

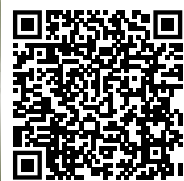


Scan de QR code en bekijk de video.

Sardines

Fish Tales | Amsterdam

Bart van Olphen, mede-oprichter van Fish Tales leeft, kookt en vist al meer dan 20 jaar met de meest bijzondere visserijgemeenschappen ter wereld. Hij gelooft in respect en nederigheid zodat niet alleen wij, maar ook volgende generaties kunnen blijven genieten van de lekkerste vis. De Pilchard sardines worden in Cornwall, Engeland gevangen. De sardines worden direct na de vangst verwerkt, waardoor ze precies smaken zoals ze moeten smaken. Deze sardines zijn dan ook een eerbetoon aan eerlijk gevangen vis en hebben een pure smaak. In het kerstmenu maken we er eenvoudig een lekkere sardinepaté van door de hele inhoud van het blikje met wat tomatenpuree te pureren. Samen met ingemaakte bietjes en lekker brood, een heerlijk voorgerecht.



Scan de QR code en
bekijk de video.

Bieten

BI-JOVIRA | Ooltgensplaat

De bieten van BI-JOVIRA groeien op de biologische, regeneratieve grond van Cornelis Mosselman op het eiland Goeree-Overflakkee. Met zijn manier van telen zorgt hij ervoor dat de aarde niet uitgeput raakt, maar juist sterker wordt. Door compost, groenbemesters en slimme teeltwissels voedt hij de grond en brengt hij bodemleven in balans, zodat regenwormen, goede schimmels en bacteriën hun werk kunnen doen. We gebruiken de bieten op twee verschillende manieren in dit kerstmenu. De bietjes worden ingemaakt voor het voorgerecht en de schillen gebruiken we om kleur en smaak te geven aan de soep!



Bekijk het verhaal
van Cornelis.

Hert

Pieter van Meel | Amsterdam

Het hertenvlees in deze kerstbox komt uit het Noord-Hollands duingebied. Daar wordt jaarlijks een deel van de populatie geschoten als onderdeel van natuurbeheer, om het evenwicht in het gebied te bewaren. Het vlees is stevig en vol van smaak, en komt in dit kerstmenu terug in het hoofdgerecht: een hertenstoof onder een deegdakje. Extra handig is dat het vlees al door wildspecialist Pieter van Meel in bouillon is voorgedaard. Dat scheelt jou thuis zomaar drie uur stooftijd, terwijl de stoof alsnog perfect mals op tafel komt.



Scan de QR code en bekijk de video.

Cranberry-appelcompote

De Laarhoeve | Diessen

Deze cranberry-appelcompote is gemaakt van cranberry's uit Terschelling. De enige plek in Nederland waar cranberry's groeien doordat ze lang geleden op het eiland aanspoelden. Dat kwam doordat cranberry's aanspoelden na een schipbreuk in de buurt. De cranberry's worden gecombineerd met appel, kaneel en sinaasappel in deze winterse compote, die wordt bereid bij De Laarhoeve. Deze sociale onderneming werkt met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Zij helpen mee met de productie van heerlijke en eerlijke producten. De receptuur ontwikkelden we samen met De Laarhoeve en deze compote bevat uiteraard geen onnodige toevoegingen. Zo is de appel-cranberrycompote een perfecte smaakmaker bij het hoofdgerecht.

Pastinaak

Hospers | Marknesse

Marinus en Marieke Hospers boeren op hun biologisch akkerbouw- en vollegrondsgroenteteelt-bedrijf in de Noordoostpolder. Zij zijn trots op hun prachtige groenten en zijn voorstander van een korte keten. De pastinaak in jouw box komt dus uit de polder, geteeld met veel respect voor de natuur, milieu en de gezondheid van de bodem. De pastinaak krijgt de tijd om rustig te groeien, waardoor hij zijn kenmerkende zoete, nootachtige smaak ontwikkelt.



Rogge-miso

Fermi Foods | Woerden

Fermi Foods maakt gefermenteerde smaakmakers van lokale ingrediënten. Hun rogge-miso is dit jaar dé stille kracht achter jouw kersthoofdgerecht. Fermi werkt bewust met lokale oogst en reststromen en zet traditionele fermentatietechnieken op een eigentijdse manier in. Zo maken ze natuurlijke smaakmakers waarmee je lekker, gezond én duurzaam kunt koken. Zonder onnatuurlijke toevoegingen en daar houden we van! De hartige miso in de kerstbox, is gemaakt van Nederlandse rogge en geeft de hertenstoof een diepe, complexe umami-smaak. A little goes a long way, dus een kleine hoeveelheid maakt de saus al voller en spannender.



Bekijk het verhaal van Fermi Foods.

Truffelkaas

De Driehoek | Oosterhout

Dé smaakmaker in de polenta-frietten is de truffelkaas van boerderij De Driehoek in Oosterhout, een boerenbedrijf waar we bij Boerschappen al jarenlang mee samenwerken. Wat De Driehoek bijzonder maakt, is dat ze hun kazen nog zelf maken, op de boerderij. Van de melk van hun eigen koeien tot het eindproduct: alles gebeurt onder één dak. Deze belegen truffelkaas is daar een mooi voorbeeld van. Het maken ervan begon al aan het eind van de zomer, zodat de kaas precies op tijd op smaak is voor kerst.

Extra handig: op het erf van De Driehoek vind je ook een van onze Boerschappen Pick-up Points. Zo haal je jouw box op, op de plek waar ook geproduceerd wordt. Hoe kort wil je de keten hebben?

Bekijk het verhaal van De Driehoek.



Stoofperen

NoWasteArmy | Breda

De stoofperen van NoWasteArmy kregen een tweede kans en dat maakt ze extra bijzonder. Deze peren zijn misschien net niet mooi genoeg voor de supermarkt, maar nog perfect van smaak. In plaats van verloren te gaan, werden ze gered en verwerkt door de mensen van NoWasteArmy: een onderneming die voedselverspilling tegengaat én mensen helpt om mee te doen in de maatschappij. Zo wordt elk potje stoofperen een verhaal van duurzaamheid, samenwerking en warme harten. Eerlijk, lokaal en met liefde gered van verspilling precies zoals we het graag zien.



Scan de QR code en
bekijk de video.



Slagroom

Weerribben Zuivel | Nederland (Overijssel)

Aan de rand van Nationaal Park Weerribben-Wieden, ligt de biologische boerderij van Klaas de Lange: Weerribben Zuivel. Daar grazen de koeien het grootste deel van het jaar in bloemrijke weiden. In de winter verblijven ze in een ruime, diervriendelijke stal, waar ze zelf kiezen wanneer ze gemolken worden. Op het erf staat een zuivelfabriekje, waar de melk wordt verwerkt tot allerlei biologische zuivelproducten, zoals de slagroom in het kersttoetje. Een prachtig voorbeeld van een korte keten: de zuivel wordt geproduceerd op dezelfde plek waar de koeien gemolken worden. Geen onnodige kilometers en een eerlijke prijs voor de boer.

Het menu.

Kerstmenu

Gegrilde appel 20

met knolselderijcrème en groentechipje

Voorgerecht

Sardinepaté 22

met ingemaakte bietjes en brood

Tussengerecht

Bietenconsommé 24

met geroosterde schorseneren en cress

Hoofdgerecht

Hertenstoof met pastinaak 26

onder een deegdakje met cranberry-appelcompote

Bijgerechten

Gestoofte rode kool 28

&

Truffelpolentaafrieten 30

Nagerecht

Chocolademousse 32

met stoofperencompote



Gegrilde appel met knolselderijcrème en groentechipje.

Vlees Voorbereiden: 25 min Bereiden: 10 min

Wijnsuggestie:

rosé cava uit Spanje of een rosé crémant uit het Franse Loire-gebied.

Perfekte match:

Cava Brut Garnacha Rosé – Neleman

Feest in het glas en op het bord. De zachte mousse omhelst de knolselderijcrème. Een vleugje rood fruit geeft net even wat pit. Kortom; een perfecte opening van het kerstdiner. Deze cava zet de smaakpapillen op scherp en zegt: “Kom maar op met de volgende ronde!”

Smaakprofiel | Fris, fruitig, mousserend rosé
Herkomst | Spanje, regio Valencia (bio, vegan)

Bereidingswijze:

- 1 Schil de aardappel en knolselderij (bewaars de schillen van de knolselderij voor de bietenconsommé). Snijd beiden in blokjes van 2 x 2 cm en doe samen in een pan. Voeg zoveel water toe dat alles net onder staat. Voeg een flinke snuf zout toe en kook in ongeveer 12 minuten gaar.
- 2 Giet de aardappel en knolselderij af en laat even uitdampen. Doe samen in een maatbeker en pureer met een staafmixer tot een gladde crème. Voeg zonodig een scheutje water toe als de creme nog teveel een dikke puree is.
- 3 Boen de citroen schoon en rasp het gele deel van de schil. Zorg dat je zo min mogelijk van het witte deel mee raspt, want dat is bitter. Halveer de citroen en pers een helft uit. Voeg naar smaak citroensap toe aan de knolselderijcrème, begin met een theelepel en blijf proeven. Breng de knolselderijcrème verder op smaak met (versgemalen) peper en zout.
- 4 Snijd de appel overdwers in plakjes van ½ cm dik. Als je de appel op deze manier snijdt is het klokhuis in het midden zichtbaar als een sterretje en gewoon eetbaar.
- 5 Verhit een koekenpan of grillpan en bak of grill de plakjes appel in de pan kort zodat ze licht goudbruin kleuren of er mooie grillstreepjes op komen, maar de plakjes appel nog wel stevig zijn.
- 6 Leg op op elk (amuse)bordje een plakje appel. Schep er een lepeltje knolselderijcrème op. Leg er een groentechipje (of een stukje als het chipje heel groot is) op en serveer.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Appel (st)*	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Knolselderij (gr)*	100	150	200	250	300
Aardappel (gr)	50	75	100	125	150
Citroen (st)*	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Zoeteaardappelchips (st)	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren

Benodigdheden



Staafmixer



Grillpan



Rasp



= Kan een dag van te voren worden bereid.





Sardinepaté met ingemaakte bietjes en brood.

Vis Voorbereiden: 20 min Bereiden: 10 min



Tip!
De ingemaakte bietjes kun je gerust een paar dagen van tevoren maken: ze worden alleen maar lekkerder als ze wat langer in het zuur staan. Zorg dat ze minimaal 6 uur in het inmaakvocht zitten voor je ze gaat gebruiken.



Bereidingswijze:

- 1 Schil de rode bieten (bewaar de schillen voor de bietenconsommé) en snijd ze in dunne partjes van maximaal 1 centimeter dik. Doe ze in een pan samen met het water, de azijn en het zout en breng aan de kook.
- 2 Kook de bietenpartjes in ongeveer 10 minuten beetgaar en zet het vuur uit. Laat de bietjes in het vocht afkoelen.
- 3 Doe de hele inhoud van de blikjes sardines (dus ook de olie en citroen) in een maatbeker, hakmolentje of keukenmachine. Voeg de tomatenpuree toe en pureer tot sardinepaté. Proef en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
- 4 Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het brood in 8-10 minuten af. Je kunt er ook voor kiezen om toast te maken. Snijd daarvoor het brood in plakjes en rooster ze in de broodrooster of in de oven (8 minuten op 200 graden).
- 5 Verdeel de sardinepaté over kleine bakjes (1 bakje pp). Serveer met de ingemaakte bietjes en het brood. Garneer eventueel met een klein takje verse tijm.

Wijnsuggestie:
Chardonnay uit Spanje of Zuid-Frankrijk

Perfekte match:
Bike Chardonnay Muscat – Neleman
Een duet tussen zee en aarde, dit gerecht. De sardine zingt zilt, de biet broemt aards en de wijn? Die danst daartussen met een soepele pas van muscatbloesem en een romige chardonnayklank. Het vleugje restzoet temt het zilte, het frisse zuurtje van de wijn tilt de bietjes op en de toast houdt alles bij elkaar. Een kleine trip naar Zuid-Frankrijk op de fiets van Neleman: zon, zout, bloemig parfum en een hint citrus in de afdrank.

Smaakprofiel | Vol en bloemig wit
Herkomst | Spanje, regio Valencia (bio, vegan)



Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Rode bieten (gr)	200	300	400	500	600
Appelazijn (ml)	100	150	200	250	300
Zuurdesembrood (snee)	3	4,5	6	7,5	9
Sardines (blikjes)*	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Tomatenpuree (tl)	2	3	4	5	6
Water (ml)	300	450	600	750	900
Zout (tl)	2	3	4	5	6

* in de koelkast bewaren

Benodigdheden



Oven



Staafmixer of
keukenmachine



= Kan een dag van te voren worden bereid.

Sardinepaté over?

Maak gewoon de hele hoeveelheid sardinepaté die je van 1 of 2 blikjes kan maken. Serveer tijdens het kerstdiner de hoeveelheid die het recept aangeeft en bewaar wat je over hebt voor een lekker borrelmoment.





Bietenconsommé met geroosterde schorseneren en cress.

Vega

Vorbereiden: 90 min

Bereiden: 10 min



Twee tips!

- 1. Wil je de consommé extra helder maken? Laat de bouillon na het zeven nog eens door een koffiefilter of schone theedoek lopen. Zo krijg je een heldere, rode soep.
- 2. De mooie rode kleur vervaagt wel een beetje als je de soep ver van tevoren maakt. Dit kun je oplossen door een paar partjes ingemaakte biet van het voorgerecht mee te laten trekken als je de soep gaat opwarmen voor serveren.

Bereidingswijze:

1

Was de bieten- en knolselderijschillen (die je van de andere gerechten overhoudt) zorgvuldig en doe ze in een soeppan. Halveer de knoflookteentjes en de sjalotten en voeg toe.

2

Doe het water, vloeibaar bouillonblokje en de laurierblaadjes erbij en breng aan de kook. Laat ongeveer 1 uur zachtjes trekken tot een geurige bouillon. Zorg dat het water tegen de kook aan blijft, maar niet kookt.

3

Giet de bouillon door een fijne zeef of schone (oude) theedoek, zodat je een heldere consommé overhoudt. Proef en breng eventueel verder op smaak met peper en zout of een beetje meer van het vloeibaar bouillonblokje.

200°

Verwarm de oven voor op 200 °C.

4

Schil de schorseneren en snijd ze in stukjes van 1 cm. Gebruik eventueel handschoenen, want er komt kleverig sap vrij bij het schillen van schorseneren. Meng ze met olijfolie en peper en zout naar smaak en doe ze in een ovenschaal. Rooster de schorseneren in circa 25 minuten goudbruin.

5

Verdeel de geroosterde schorseneren over diepe borden of kommen. Schenk de warme bietenconsommé er voorzichtig bij. Garneer met een plukje cress en serveer.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Knolselderijschillen (gr)	100	150	200	250	300
Bietenschillen (gr)	50	75	100	125	150
Sjalotten (st)	1	1,5	2	2,5	3
Knoflook (teentje)	1	1,5	2	2,5	3
Laurierblaadjes (st)	2	3	4	5	6
Schorseneren (gr)	100	150	200	250	300
Vene cress (bakje)*	0,4	0,6	0,8	1	1
Vloeibaar bouillonblokje (el)	1	1,5	2	2,5	3
Water (ml)	600	900	1200	1500	1800
Olijfolie (el)	1	1,5	2	2,5	3

* in de koelkast bewaren

Benodigdheden



Oven



Soeppan



Schone theedoek



= Kan een dag van te voren worden bereid.





Hertenstoof onder een deegdakje met cranberry-appelcompote.

Vlees

Vorbereiden: 45 min

Bereiden: 30 min

Tips!

- 1. Je kunt een deel van het water vervangen door rode wijn voor een nog diepere smaak van de saus.
- 2. Heb je wat deeg over? Snijd of steek er dan sterren uit en plak die op het deeg voordat het hoofdgerecht in de oven gaat.
- 3. Je kunt ook eenpersoons porties hertenstoof serveren. Schep de stoof dan in eenpersoons ovenschaaltjes, snijd of steek rondjes deeg uit die net iets groter zijn dan de diameter van de schaaftjes en leg ze erop. Bestrijk met ei en bak ze 20 minuten in de oven.

Bereidingswijze:

- 1 Schil de knolselderij en pastinaak. Snijd ze in blokjes van 1 x 1 cm. Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.
- 2 Verhit de olie of boter in een ruime pan en fruit de sjalot en knoflook 2 minuten. Voeg de knolselderij en pastinaak toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur. Roer de tomatenpuree en de miso door de groenten en bak 1 minuut mee. Voeg het water, de tijm en laurier toe. Laat 10 minuten zachtjes stoven tot de groenten bijna gaar zijn.
- 3 Snijd de korstjes van de ontbijtkoek, die lossen niet goed op en heb je dus niet nodig. Verkruimel de ontbijtkoek en roer door de saus. Laat nog 5 minuten zacht koken, zodat de saus bindt. Proef en breng eventueel verder op smaak met peper en zout of voeg nog een lepeltje miso toe voor een diepe, complexe smaak.
- 4 Snijd het sous-vide gegaarde hertenvlees indien nodig in kleinere stukjes en schep door de stoof. Laat de stoof iets afkoelen.
- 5 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 5 Schep de stoof in 1 of 2 ovenschalen (of kies voor eenpersoons ovenschaaltjes, zie tip). Rol het bladerdeeg uit en leg op de ovenschaal waar de stoof in zit. Laat de randen van het deeg iets over de schaal vallen. Klop het ei los en bestrijk het deeg ermee.
- 6 Bak 20-25 minuten in de oven tot het deeg goudbruin en krokant is. Serveer de hertenstoof onder deegdakje met de cranberry-compote apart erbij.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Gegaard hertenstoofvlees (gr)*	250	375	500	625	750
Knolselderij (gr)*	150	225	300	375	450
Pastinaak (gr)*	100	150	200	250	300
Sjalotten (st)	1	1,5	2	2,5	3
Knoflook (teentje)	1	1,5	2	2,5	3
Tomatenpuree (el)	1	1,5	2	2,5	3
Rogge miso (el)*	1	1,5	2	2,5	3
Ontbijtkoek (gr)	40	60	80	105	120
Laurier (blaadjes)	1	2	2	3	3
Bladerdeeg (rollen)*	1	1	1	2	2
Cranberry-appelcompote (gr)*	50	75	100	125	150
Boter (gr)*	20	30	40	50	60
Water (ml)	200	300	400	500	600
Ei (st)*	1	1	1	1	1

* in de koelkast bewaren

Benodigheden

- Oven
- Braadpan of stoofpan
- Ovenschaal
- Bakkwastje

 = Kan een dag van te voren worden bereid.





Gestoomde rodekool met kaneel en sinaasappel.

Vega

Vorbereiden: 15 min

Bereiden: 60 min

Tip!
Hoe langer je de rode kool stooft, hoe zachter de structuur wordt. Stooft korter als je van meer bite houdt, of laat langer sudderen voor een extra zachte, smeujige kool.

- Bereidingswijze:**
- 1 Snijd de rode kool in vieren, verwijder de harde kern en snijd de kool in dunne reepjes. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Rasp de schil van de sinaasappel en pers het sap uit.
 - 2 Doe de rode kool en appel in een ruime pan. Voeg het sinaasappelsap en -rasp, de kaneel, kruidnagels, suiker, water en een snuf zout toe en breng aan de kook.
 - 3 Zet het vuur laag en laat de kool met de deksel schuin op de pan 45–60 minuten zachtjes stoven tot deze gaar is. Roer af en toe door en voeg zo nodig een scheutje extra water toe.
 - 4 Verwijder de kruidnagels als de rodekool gaar is. Proef en breng eventueel verder op smaak met extra peper, zout of suiker naar wens.

Wijnsuggestie:
Vol, soepel rood, zoals Rode rioja of een blend uit het zuidelijke Rhône-gebied in Frankrijk

Perfekte match:
Single Vineyard Monastrell – Neleman
Donker, diep, en toch soepel in de omgang. De Monastrell legt zijn stevige hand op de schouder van het hert, zegt: “I got this.” Rijpe pruimen, kruidigheid, een hint laurier; ze dansen met de stoof, terwijl het bladerdeeg een knapperige knipoog geeft. De miso haalt het umami-gehalte op, en de wijn beantwoordt dat met fluweelzachte tannines en mediterrane warmte. Een gerecht dat niet vraagt om een partner, maar er eentje verdient. En dat is deze wijn.

Smaakprofiel | Vol en soepel rood
Herkomst | Spanje, regio Valencia (bio, vegan)

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Rode kool (gr)	300	450	600	750	900
Appels (st)*	1	1,5	2	2,5	3
Sinaasappels (st)	1	1,5	2	2,5	3
Water (ml)	100	150	200	250	300
Kaneel (tl)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Kruidnagels (st)	2	3	4	5	6
Rietsuiker (gr)	20	30	40	50	60

* in de koelkast bewaren

Benodigdheden



Rasp



Pan met deksel

 = Kan een dag van te voren worden bereid.





Polentafrietten met truffelkaas.

Vega

Voorbereiden: 90 min

Bereiden: 20 min



Tip!

De polenta moet stevig genoeg zijn om goed te kunnen snijden. Blijf roeren tot je een dikke pap hebt die loskomt van de zijkanten van de pan. Hoe dikker de polenta tijdens het koken, hoe beter de frieten later hun vorm behouden tijdens het bakken.

1

Bereidingswijze:

Rasp de truffelkaas. Doe het water en vloeibaar groentebouillonblokje in een pan en breng aan de kook. Voeg de polenta toe en kook al roerende 4 minuten op laag vuur tot een dikke massa is ontstaan en de polenta gaar is.

2

Meng de geraspte truffelkaas door de polenta. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. De polenta mag behoorlijk hoog op smaak zijn.

3

Stort de polenta in een met bakpapier beklede rechthoekige ovenschaal, braadslede of bakplaat en strijk glad tot een laag van ongeveer 1,5 cm dik. Laat volledig afkoelen en opstijven in de koelkast (minimaal 2 uur, maar liever langer. Kan bijvoorbeeld ook 24 uur).

4

Snijd de opgesteven polenta in frieten van 1,5 cm breed en circa 8 cm lang.

5

Verhit een flinke laag olie in een ruime koekenpan en bak de polentafrietten in 8-10 minuten goudbruin. Keer regelmatig. Als je een frituurpan hebt, kun je de polentafrietten ook daarin bakken. Neem uit de pan en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier. De frieten zijn nu klaar om geserveerd te worden, maar je kunt ze ook laten afkoelen en in de koelkast bewaren en ze voor serveren opwarmen in de oven.

180°

Voor serveren: Verwarm de oven op 180 graden.

6

Leg de polentafrietten op een met bakpapier beklede bakplaat en verwarm ze 15-20 minuten. Ze kunnen tegelijk met het hoofdgerecht in de oven.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Polenta (gr)	140	210	280	350	350
Truffelkaas (gr)*	80	120	160	200	250
Vloeibaar bouillonblokje (tl)	2	3	4	5	5
Water (ml)	500	750	1000	1250	1250

Olie om in te frituren

* in de koelkast bewaren

Benodigheden



Oven



Bakpapier



Keukenpapier



Eventueel frituurpan



Rechthoekige ovenschaal of braadslede



= Kan een dag van te voren worden bereid.





Chocolademousse met stoofperencompote.

Vega Voorbereiden: 10 min Bereiden: 10 min



Tips!

- 1. Neem de kom van de hittebron als de chocolade bijna helemaal gesmolten is. De restwarmte zorgt dat de chocolade helemaal smelt en zo zorg je ervoor dat de chocolade niet te warm wordt.
- 2. Maak dit dessert gerust een dag van tevoren. Bewaar de mousse afgedekt in de koelkast en voeg de stoofperencompote pas vlak voor het serveren toe.



Bereidingswijze:

1

Schenk het inmaakvocht van de stoofpeertjes in een (steel)pan. Snijd de stoofpeertjes in kleine blokjes en voeg toe aan het vocht in de pan. Pers de citroen uit en voeg het sap toe. Doe ook de kaneel erbij en kook in 15 minuten in tot een dikke compote. Houd de compote goed in de gaten, deze moet net niet droogkoken. Laat volledig afkoelen.

2

Breng een laagje water (ongeveer 2 cm) aan de kook in een steelpan. Breek de chocolade in stukjes en doe deze in een hittebestendige kom die op de pan past, zonder dat de bodem het water raakt. Zet het vuur laag zodat het water zachtjes blijft koken en laat de chocolade rustig smelten. Roer af en toe en laat de chocolade niet te heet worden.

3

Klop ondertussen de slagroom met de rietsuiker goed stijf met een mixer. Spatel de gesmolten chocolade vervolgens rustig door de stijfgeklopte slagroom en laat afgedekt minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

4

Schep de chocolademousse in een spuitzak en spuit de mousse in bolle glazen. Heb je geen geschikte glazen, dan kun je dit toetje natuurlijk ook in schaalpjes of op bordjes maken.

5

Verdeel vlak voor het serveren de stoofperencompote over de mousse.

Wijnsuggestie:

Tawny port 10 jaar oud



Tawny port met zijn zachte karamel- en notentonen sluit prachtig aan bij de chocolade en de zoete, kruidige perencompote. Een warme, ronde combinatie waarin één plus één drie is. Een tien jaar gerijpte tawny maakt het dessert nog feestelijker en sluit het kerstdiner prachtig af.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P	3P	4P	5P	6P
Pure chocolade (gr)	80	120	160	200	240
Slagroom (ml)*	100	150	200	250	300
Rietsuiker (el)	1	1,5	2	2,5	3
Stoofpeertjes (gr)*	180	270	360	450	540
Citroen (st)*	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Kaneel (tl)	0,5	0,75	1	1,25	1,5

* in de koelkast bewaren

Benodigheden



Vuurvaste kom



Mixer



Rasp



Spuitzak



= Kan een dag van te voren worden bereid.

Slagroom en/of chocolade over?

Klop de slagroom dan vlak voor het serveren van het nagerecht lobbij (half stijf) en garneer de toetjes met een lepeltje slagroom. Nog chocolade over? Rasp een beetje chocolade vlak voor serveren over de toetjes om ze helemaal af te maken.



Maak je eigen menukaarten!

We hebben je kerstdiner al op een mooi menukaartje gezet. Jij hoeft ze alleen maar uit te knippen en op tafel te leggen. Wil je extra exemplaren? Scan de QR-code om meer menukaarten te downloaden en zelf te printen. Zo heeft iedereen zijn eigen menu én een blijvende herinnering aan jouw heerlijke diner!

Volg de stippellijn en geniet van een persoonlijke touch aan jouw kerstfeest.

boerschappen.nl/print



Knip uit op de stippellijn



Kerstmenu

Gegrilde appel

met knolselderijcrème en groentechipje

Voorgerecht

Sardinepaté

met ingemaakte bietjes en brood

Tussengerecht

Bietenconsommé

met geroosterde schorseneren en cress

Hoofdgerecht

Hertenstoof met pastinaak

onder een deegdakje met cranberry-appelcompote

Bijgerechten

Truffelpolentafriet & Gestoomde rode kool

Nagerecht

Chocolademousse

met stoofperencompote



Knip uit op de stippellijn



Kerstmenu

Gegrilde appel

met knolselderijcrème en groentechipje

Voorgerecht

Sardinepaté

met ingemaakte bietjes en brood

Tussengerecht

Bietenconsommé

met geroosterde schorseneren en cress

Hoofdgerecht

Hertenstoof met pastinaak

onder een deegdakje met cranberry-appelcompote

Bijgerechten

Truffelpolentafriet & Gestoomde rode kool

Nagerecht

Chocolademousse

met stoofperencompote



Knip uit op de stippellijn





BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten

BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten

Knip uit op de stippe lijn



Kerstmenu

Gegrilde appel

met knolselderijcrème en groentechipje

Voorgerecht

Sardinepaté

met ingemaakte bietjes en brood

Tussengerecht

Bietenconsommé

met geroosterde schorseneren en cress

Hoofdgerecht

Hertenstoof met pastinaak

onder een deegdakje met cranberry-appelcompote

Bijgerechten

Truffelpolenta-friet & Gestoomde rode kool

Nagerecht

Chocolademousse

met stoofperencompote



Knip uit op de stippe lijn



Kerstmenu

Gegrilde appel

met knolselderijcrème en groentechipje

Voorgerecht

Sardinepaté

met ingemaakte bietjes en brood

Tussengerecht

Bietenconsommé

met geroosterde schorseneren en cress

Hoofdgerecht

Hertenstoof met pastinaak

onder een deegdakje met cranberry-appelcompote

Bijgerechten

Truffelpolenta-friet & Gestoomde rode kool

Nagerecht

Chocolademousse

met stoofperencompote

Knip uit op de stippe lijn





BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

boerschappen.nl/recepten

BOERSCHAPPEN

Probeer ook eens
onze weekrecepten.

Knip uit op de stippe lijn



Kerstmenu

Gegrilde appel

met knolselderijcrème en groentechipje

Voorgerecht

Sardinepaté

met ingemaakte bietjes en brood

Tussengerecht

Bietenconsommé

met geroosterde schorseneren en cress

Hoofdgerecht

Hertenstoof met pastinaak

onder een deegdakje met cranberry-appelcompote

Bijgerechten

Truffelpolentafrietten & Gestooft rode kool

Nagerecht

Chocolademousse

met stoofperencompote



Kerstmenu

Gegrilde appel

Met knolselderijcrème en groentechipje

Voorgerecht

Sardinepaté

met ingemaakte bietjes en brood

Tussengerecht

Bietenconsommé

met geroosterde schorseneren en cress

Hoofdgerecht

Hertenstoof met pastinaak

onder een deegdakje met cranberry-appelcompote

Bijgerechten

Truffelpolentafrietten & Gestooft rode kool

Nagerecht

Chocolademousse

met stoofperencompote



Knip uit op de stippe lijn





≡ Fijne feestdagen! ≡

- Boerschappen