



KERSTDINER

CGD

2025

*Wat gaan we vandaag bereiden?
En wie gaan ons daarbij begeleiden?*

Amuse: Ellen

Voorgerecht: Hennie

Tussengerecht: Marjan

Hoofdgerecht: Carmelina

Nagerecht: Nel

Amuse



Zalmtartaar met Appel en Avocadomousse

Voorgerecht

Tomatensoepje met Mozzarella



Tussengerecht



Coquille met Yuzu en Tomasu beurre blanc:

Hoofdgerecht

Hert in het rood



Dessert



Mini Charlotte met tiramisu smaak

After diner

Koffie



Thee

Bonbons

Wat gaan we er bij drinken?



La Petite Perrière Sauvignon Blanc 2024

bij de amuse en het voorgerecht

Een smaakvolle Sauvignon Blanc uit de Val de Loire! In het glas een heldere, lichtgele kleur. De typische aroma's van Sauvignon Blanc worden gedomineerd door bloemige aroma's met hints van buxus, aangevuld met fruittonen van perzik en mango. De smaak is levendig, rijk en fruitig, met een aanhoudende afdronk van limoen en minerale tonen die afkomstig zijn van de kalkhoudende bodem in de Loire.



Pierre Chavin Zéro Sauvignon Blanc

bij de amuse en het voorgerecht

Deze alcoholvrije wijn behoudt intense aroma's van verse kruiden, witte bloemen en citrusvruchten. Zijn levendige, strakke en minerale smaak verleidt onmiddellijk met zijn precisie en verfrissende, zilte afdronk. Gouden medaille WORLD ALCOHOL FREE

AWARDS 2025

Zilveren medaille MUNDUS VINI NON-ALCOHOLIC 2025

Bronzen medaille International Wine & Spirit Competition (IWSC)



Vintner's Réserve Chardonnay 2022 - Kendall Jackson

bij het tussengerecht

Een volle, romige en houtgerijpte Californische Chardonnay met aroma's van tropisch fruit (mango, ananas), appel, peer, citrus, vanille, noot en boter, met een lange afdronk; een gebalanceerde, toegankelijke stijl met een vleugje eikenhout en een goede balans tussen frisheid en volheid



Néphalia Chardonnay

bij het tussengerecht

Deze alcoholvrije Chardonnay imponeert met zijn heldere goudgele kleur, verleidelijke aroma's van wit fruit en kokosnoot, en een verfrissende, verfijnde smaak. De afdronk is zacht en elegant.

Krijgt van de Grote Hamersma toch ook een dikke 7



Esprit de Pavie 2018

bij het hoofdgerecht

Bordeaux uit een topjaar. Een diepe, robijnrode wijn uit Saint-Émilion, met aroma's van rijp zwart fruit, vanille, cederhout en subtiele florale accenten. In de mond biedt de wijn een volle, fluweelzachte textuur met goed geïntegreerde tannines en een mooie balans tussen fruit, kruidigheid en zuurgraad. De afdronk is lang en verfijnd.

92/100 James Suckling
89-91/100 Robert Parker
88-90/100 Jeb Dunnuck



Divin Pinot Noir Origine – désalcoolisé

bij het hoofdgerecht

Deze alcoholvrije wijn onthult delicate aroma's van vers rood fruit, kersen en frambozen, vergezeld van een vleugje specerijen die hem complexiteit en karakter geven.

Volgens Hamersma een dikke 7,5.

Gouden medaille Mundus Vini 2025

90 International Wine & Spirit

Competition (IWSC) 2025

Gouden medaille WORLD ALCOHOL
FREE AWARDS 2025



Martinez Marsala Superiore Garibaldi Dolce

bij het nagerecht

Dit is een blend van Grillo, Catarratto en Inzolia. Het wijnhuis bevindt zich in het zuiden van Italië, in Marsala – Sicilië. Marsala is nog steeds de meest prestigieuze likeurwijn van Italië. Een rijke, zoete, versterkte wijn met smaken van gedroogde vijgen, rozijnen, karamel en honing, gecombineerd met een complexe, oxidatieve noot door meer dan twee jaar rijping in eikenhouten vaten, wat resulteert in een amberkleur. Met zijn 11 % suikerrest is deze marsala de zoetste uit het gamma van Martinez.





Recepten



RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN

RECEPTEN





Kerst Amuse van Appel, Zalm en Avocado

Ingrediënten voor 10 tot 12 kleine amuse glaasjes:

Appel:

2 Granny Smith appels
50 ml witte wijnazijn

50 g suiker
50 ml water

1 tl zout

Zalm:

500 g verse zalmfilet
Enkele druppels citroensap

2 sjalotjes
Zout en peper

2 el olijfolie extra vierge

Crème:

1 eidooier
Sap van 1/2 citroen
1 tl poedersuiker
1 avocado (eetrijp)

1/2 tl zout
1 tl worcestersaus
100 ml arachideolie
50 g verse spinazie

1/2 tl witte peper
1 tl mosterd

Garnering:

3 kerstomaatjes

1 bakje tuinkers



Werkwijze

Appel:

Appels schillen en in kleine blokjes snijden. Azijn met water, suiker en zout koken en warm over de appelblokjes gieten. Laat volledig afkoelen en bewaar even in de koelkast.

Zalm:

Snijd het donkere gedeelte van de zalmfilet voorzichtig weg en snijd de zalm in kleine blokjes. Snipper de sjalotjes heel fijn en maak de zalmtartaar aan met de sjalotjes, olijfolie, citroensap, zout en peper. Houd de zalmtartaar zo koud mogelijk.

Crème:

Gebruik een blender voor het maken van de crème. Snijd de avocado in vieren? Pel de schil er af en verwijder de pit. Draai alle ingrediënten voor de crème super glad in de blender. Schep de crème in een spuitzak.

Opmaak/ afwerking:

Giet de gemarineerde appelblokjes af en verdeel de blokjes over de glaasjes. Verdeel de zalmtartaar over de glaasjes bovenop de appelblokjes. Spuit de crème bovenop de zalm. Garneer elk glaasje met een kwart kerstomaat en een mooi toefje tuinkers.



Tomatensoepje met Mozzarella

Ingrediënten: voor 6 personen

Voor de tomatensoep:

1 kg Joyn tomaten

100 g ui

50 g rode chili

200 g room

80 g wortel

2 teentjes look

50 g boter

50 g selder

10 g basilicumblaadjes

1 1/2 liter groentebouillon

40 g prei

40 g Parmezaan

Voor de mozzarella:

150 g mozzarella

50 g melk

50 g olijfolie

Witte peper en zout

Voor de tartaar:

2 doosjes honingtomaatjes

3 takjes tijm

Peper en zout

Olijfolie

1 handje basilicumblaadjes

Oregano

1 teentje look

1 handje zwarte olijven, ontpit

Voor de afwerking:

Basilicumolie*

Basilicumblaadjes



Werkwijze:

Voor de tomatensoep:

Snijd alle groenten en fruit ze met olijfolie op middelhoog vuur gedurende 3 min. Voeg bouillon toe met een snufje tomatenpoeder en 40 g Parmezaanse kaas.

Breng aan de kook en laat sudderen tot alles zacht is. Mix de soep met een staafmixer of in de blender. Voeg dan de room toe en breng op smaak met zout en peper. Mix er tot slot nog 50 g boter onder.

Voor de mozzarella:

Mix de mozzarella met de melk en olie tot een romige textuur en giet het mengsel in een siliconenmal. Kruid met witte peper en zout. Vries in.

Voor de tartaar:

Rooster eerst 1 doosje honingtomaatjes: leg de tomaatjes (aan de takjes) in een ovenschaal en besprenkel ze met olijfolie. Leg er takjes tijm, basilicumblaadjes, plakjes look bij en schuif ze gedurende 1 uur in de voorverwarmde oven op 150° C.

Snijd de geroosterde tomaatjes, de rauwe tomaatjes en de olijven in kleine stukjes en kruid ze met peper, zout en oregano.

Serveren:

Schik de tomatentartaar in een dresseer-ring in het midden van een diep bord en druk goed aan.

Ontvorm de mozzarella en leg die op de tartaar. Laat ontdooien. Dit gaat heel snel. En al helemaal wanneer je de warme soep in het bord schenkt.

Schenk de warme soep voorzichtig in het bord (of doe dit aan tafel).

Werk af met kleine basilicumblaadjes en basilicumolie.



Coquille met Yuzu en Tomasu beurre blanc

Ingrediënten: Voor 2 personen

2 grote, verse coquilles

Aardpeer- misocrème

Yuzugel

Tomasu beurre blanc

Optioneel: bloemblaadjes (goudsbloem, paarse basilicum)



Crème van Aardpeer en Miso

Dit is een mooie, heel smaakvolle en veelzijdige crème. Gebaseerd op een recept van de Zweedse topchef Björn Frantzén. Het brengt een warme toets, vol umami. Perfect bij een stukje vlees maar ook heel mooi bij gebakken vis.

Ingrediënten:

200 gr aardpeer
30 ml citroensap
15 ml koolzaadolie
30 gr roomboter
15 gr lichte misopasta
100 ml volle melk
10 ml walnootolie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Zet een kom water neer en meng hier 15ml citroensap door.

Schil de aardperen en snij in stukken van 2 á 3 cm; leg die stukken in het water.

Leg de stukken op een plateau en meng hier de koolzaadolie door. Verdeel 15gr boter in kleine blokjes over de aardperen.

Bak tot ze zacht en goudbruin zijn, bij mij meestal zo'n 30 minuten. Hou dit in de gaten, je wilt niet dat ze verbranden.

Doe de aardpeer in een keukenmachine, samen met de miso, melk en resterende boter. Draai glad, voeg dan de walnootolie en resterende citroensap toe en draai nog heel even door.

Zet opzij tot gebruik, je kunt het op het laatste moment opwarmen.



Yuzugel

Deze gel bezorgt je een mooie frisse touch! Ik gebruikte het bijvoorbeeld in combinatie met gebakken coquille, dat werkt super!

Ingrediënten:

150 ml mandarijn sap

75 ml yuzusap

Rasp van een halve mandarijnschil

0,5 tl zout

1 tl suiker

3 gr agar agar

Bereiding

Meng alle ingrediënten met elkaar en breng aan de kook; laat 2 minuten op middelhoog vuur koken.

Doe in een kom en laat het een paar uur in de koelkast afkoelen.

Draai glad en doe over in een knijpflesje.



Sojasaus (Tomasu) beurre blanc

Deze saus, naar het recept van Joris Bijdendijk, is een absolute knaller. Het gaat perfect in zijn beroemde gerecht met rode biet maar ook fantastisch in combinatie met coquilles. En vast in nog veel meer combinaties...

Ingrediënten:

50 ml sushi-azijn

25 ml water

15 ml droge witte wijn

10 ml Tomasu Sweet sojasaus (dit is een enorme smaakmaker dus kies écht een goede sojasaus)

30 ml slagroom

5 gr dashipoeder

100 gr koude roomboter, in blokjes

Bereiding

Doe alle ingrediënten behalve het dashipoeder en de boter in een pan en breng aan de kook.

Voeg het dashipoeder toe en laat nog twee minuten zachtjes doorkoken.

Haal van het vuur en roer hier de roomboter doorheen, een paar stukjes tegelijk tot ze zijn opgelost.

Schuim de saus een beetje op met een staafmixer voor je het serveert.



Coquille met Yuzu en Tomasu beurre blanc

Bereiding

Als je de crème, gel en saus gemaakt hebt maak je de coquilles schoon; spoel ze daarna een paar minuten onder koud, stromend water.

Snij de coquilles aan één kant kruislings in.

Bak ze vervolgens op de ingesneden kant op hoog vuur tot je mooie gekaramelliseerde randjes krijgt.

Haal ze uit de pan en bestrooi met wat versgemalen peper en zout.

Opmaak

Zet een goeie dot van de aardpeer- misocrème in het midden van je bord.

Leg hier de coquille op en zet rondom enkele dotjes yuzugel.

Op die dotjes leg je wat bloemblaadjes.

Schenk de saus er (aan tafel) bij.

Eet smakelijk!



HERT IN 'T ROOD

Ingrediënten voor 8 personen:

Voor de saus:

2 sjalotten
150 ml cassislikeur
1,5 el vijgenconfituur
150 ml rode wijn
1,5 el rode wijnazijn (Merlot)
1 liter wildfond
1 el cassismosterd
25 g koude boter

Voor de rode biet wafels:

270 g bietensap
55 g boter
168 g zelfrijzende bloem
7 g verse gist
1 ei, dooier en eiwit apart
1 snufje zout

Voor het hert:

1,2 à 1,6 kg hertenfilet
Boter
2 teentjes look
1 bouquet garni (peterselie, tijm, laurier samengebonden)



Ingrediënten

Voor de vijgen:

4 vijgen
Cassislikeur
Merlotazijn (of balsamicoazijn)

Voor het rode uienkonfijt:

125 g rode uien, fijngesnipperd
1/2 el tomatenpuree
125 g rode wijn
50 g suiker
Tijm, laurier, kruidnagel, jeneverbes
25 g frambozenpuree

Voor het rode kool schuim:

200 g gekookte rode kool
1/2 appel
2 el olie
2 el rode wijn azijn
150 ml water
80 g eiwit

Voor de peer (in dit geval rode karmozijn peer):

2 peren
Scheutje honing
1 steranijs



Werkwijze:

Voor de saus:

Snipper de sjalotten en sueer.

Blus met de cassislikeur, rode wijn en azijn.

Laat inkoken.

Voeg confituur en wildfond toe.

Laat opnieuw inkoken.

Kruid af met peper, zout en cassismosterd.

Passeer door een zeef en monteer met een klontje koude boter tot een glanzende saus.

Voor de rode biet wafels:

Los de gist op in het lauwe bietensap. Meng er de dooier onder. Zeef de bloem en meng ook die eronder.

Voeg de gesmolten boter en het zout toe.

Klop het eiwit op en voeg het toe aan het beslag.

Bak de wafeltjes in een warm Brussels wafelijzer gedurende 4 min. Zorg dat het wafelijzer niet te heet is zodat de wafeltjes niet te bruin kleuren. Beter lager en langer, zo blijven je wafeltjes mooi rood.

Voor het hert:

Ontvries de hertenfilet.

Kleur de hertenfilet aan in hazelnootboter samen met de look en bouquet garni.

Bewaar het vlees in de oven bij 56° C.

Korst het hert net voor het doorgeven aan in een pan of onder de gril.

Snijd in porties.



Werkwijze:

Voor de vijgen:

Laat de vijgen marineren in de jus.

Warm ze op in een hete oven net voor het doorgeven.

Voor het rode uien konfijt:

Stoof de fijngesnipperde rode ui aan, voeg de tomatenpuree toe en laat kort meestoven.

Voeg de suiker toe en laat glazig worden.

Blus met de rode wijn en laat zachtjes inkoken met de aromaten (tijm, laurier, kruidnagel, jeneverbessen).

Verfris op het einde met de frambozenpuree.

Voor het rode kool schuim:

Mix de gekookte rode kool met het water, de olie, de appel en azijn in de blender tot een gladde massa.

Laat deze opkoken en kruid met peper en zout.

Meng 180 gr van de massa met het eiwit, warm op en giet in de espumafles. Steek er 2 gaspatronen op en houd warm au bain-marie.

Voor de peer:

Trek de peren vacuüm samen met wat honing en steranijs en gaar ze in een warmwaterbad bij 85° C gedurende 30 min.

Haal ze uit en brand ze eventueel af met een brander of serveer ze zo.



Mini Charlotte met tiramisu smaak

Ingredienten:

voor 4 personen

Gelatine	2 blaadjes
Lange vingers	20
Middelgrote eieren	2
Kristalsuiker	75 gr
Mascarpone	250
Marsala	2 el
Hete espresso	75 ml
Cacaopoeder	2 tl



Werkwijze:

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Bekleed ondertussen de 4 ramequins met vershoudfolie. Halveer de lange vingers in de lengte. Zet de lange vingers rondom tegen de randen van de ramequins of schaalpjes, met het gesuikerde laagje naar buiten en de gesneden kant naar boven.

Splits de eieren. Klop de eiwitten met $\frac{2}{3}$ van de suiker met een handmixer in een schone, vetvrije kom tot stijve pieken.

Klop in een tweede kom de eidooiers met de rest van de suiker in 5 min. heel schuimig, luchtig en licht van kleur. Roer de mascarpone los en roer door de eidooiers. Zorg dat er geen klontjes meer in zitten. Spatel voorzichtig het eiwit erdoor, zodat het mengsel luchtig blijft.

Roer de gelatine en de marsala door de espresso en roer tot de gelatine helemaal is opgelost. Meng het koffie-gelatinemengsel met het mascarponemengsel.

Vul de met lange vingers beklede schaalpjes of ramequins met het koffie-mascarpone- mengsel. Laat minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.

Keer de ramequins om op kleine bordjes. Stort de tiramisu-Charlotte voorzichtig. Verwijder het folie en bestuif met de cacaopoeder. Strik een lintje rondom de lange vingers.



Culi-woordenboek

- 
- Sueren
 - Beurre blanc
 - Dashi
 - Yuzu
 - Karmozijn peer
 - Kōji
 - Miso
 - Worcester- of worcestershiresaus
 - Cassismosterd
 - Agar agar
 - Joyn tomaat
 - Vermout of vermouth
 - Marsala
 - Versterkte wijn
 - Persistentie



Sueren



Sueren is een kooktechniek waarbij het gaat om overtollig water te lozen zonder het voedsel - bijvoorbeeld groenten - te laten kleuren. Dit "uitzweten" gebeurt in boter en in een gesloten pan, dus onder een deksel. Een ui glazig laten worden is een voorbeeld van sueren.



Beurre blanc



Beurre Blanc is een saus die wordt gemaakt door koude boter in een reductie van Noilly prat, sjalotjes, laurier, room en droge witte wijn te kloppen. Sommige mensen gebruiken de beurre blanc als dipsaus voor zeevruchten. Anderen gebruiken het als saus voor bij vis, groenten of kip.



Dashi



Dashi is een bouillon dat in de Japanse keuken gebruikt wordt als basis voor talloze recepten.

In de meest voorkomende vorm is dashi een combinatie van kombu (een zeewier) en dunne flinters gedroogde gestreepte tonijn waar bouillon van getrokken wordt. Varianten op de standaard dashi zijn onder andere *kombu dashi*, die alleen van kombu gemaakt wordt, *niboshi dashi*, gemaakt van jonge sardines en *shiitake dashi* die gemaakt wordt van de shiitakepaddenstoel.

Omdat het maken van dashi een tijdrovend proces is, wordt het tegenwoordig meestal niet meer vers gemaakt, maar gekocht in poedervorm en bij de bereiding in water opgelost.

Het zeewier dat als ingrediënt gebruikt wordt bevat relatief veel glutamaat, de smaak van dashi wordt dus gedomineerd door umami, de vijfde smaak die aan het begin van de 20e eeuw benoemd is.

Wanneer vers bereid, maakt de kok een onderscheid tussen Ichiban dashi en Niban dashi. Ichiban dashi is de eerste bereiding, geschikt voor heldere soepen zoals misosoep. Niban dashi wordt bereid door de kombu en/of tonijn een tweede keer te gebruiken. Deze wordt dan gebruikt als smaakversterker in andere gerechten.



YUZU

Met een dikke, bobbelige schil en binnenin veel pitten en weinig sap verdient yuzu geen schoonheidsprijs. Lelijk van buiten en mooi van binnen. In restaurants kun je niet meer om deze citrusvrucht heen. Waarom zijn chefs zo gek op yuzu en hoe gebruik je het in de keuken?

Hoe smaakt yuzu?

Wat betreft de smaak én het uiterlijk lijkt de Japanse citrusvrucht yuzu zowel op citroen, limoen en mandarijn. De smaak is een mix van de drie citrusvruchten: yuzu is een stuk zachter van smaak dan een citroen en heeft het zoetige van mandarijn.

De échte fijnproevers herkennen ook grapefruit. En ook qua uiterlijk lijkt yuzu op alle drie: jonge yuzu is limoengroen, daarna wordt hij oranje zoals een mandarijn en een rijpe yuzu is geel.

Een favoriete smaakmaker

Alhoewel yuzu veel lijkt op een mandarijn, wordt yuzu nooit uit het vuistje gegeten. Alleen het sap en de aromatische schil van yuzu wordt in de keuken gebruikt. Yuzu is eigenlijk lekker in alles wat wel een zuurtje kan gebruiken: van hoofdgerechten tot toetjes en drankjes.

Vooraf bij rauwe vis of in een frisse cocktail vinden wij yuzu de perfecte toevoeging.



Karmozijn peer

Karmozijn is:

1) Magenta	2) Helrode verfstof	3) Purpervers	4) Rode klei
5) Rode kleurstof	6) Purperkleurig	7) Purper	8) Wijnrode kleurstof
9) Wijnrood	10) Hoogrood	11) Kleur	12) Hoogrode kleur
13) Verf	14) Rood	15) Rode verfstof	

De karmozijnpeer is een erg mooie stoofpeer door de gekleurde rode vlekken in het vruchtvlees. Het verrassende van deze stoofpeer is dat hij ook rauw te eten is. De smaak is licht zuur. Karmozijn komt van Hollandse bodem en is een kruising van een handpeer, bloedpeer en een oude stoofpeer.

Veelzijdige stoofpeer.

Naast het mooie uiterlijk is de Karmozijn stoofpeer ook nog eens enorm veelzijdig. Je kunt er alle kanten mee op. Het mooie is dat het nog eens heel erg eenvoudig is! De Karmozijn stoofpeer is namelijk na 15 minuten stoven al gaar! Dit maakt de stoofpeer zeer geschikt voor jam, ovenschotels en perenmoes.

Een aantal erg simpele maar wel lekkere bereidingen zijn:

Gestoofd: 15 minuten koken met 20% suiker.

Perenmoes: 25 minuten koken met 20% suiker.

Garnering: Ronde plakken in schijven met citroensap besprenkelen.

Jam: Geleisuiker toevoegen en eventueel citroensap.



Kōji

Kōji is een draadvormige schimmel, meestal *Aspergillus oryzae*, die traditioneel in de Japanse keuken wordt gebruikt voor de fermentatie van voedsel, of een mengsel van een dergelijke cultuur met tarwe en sojameel. Dit laatste kan worden gebakken en direct worden gegeten of tot een saus worden verwerkt.

Kōji is de basis van o.a. miso, sojasaus, soju, tamari en sake (rijstwijn).

Soju is een Koreaans gedistilleerde drank die meestal gemaakt wordt van rijst.

Tamari is een minder zoute sojasaus.

Oftewel: waar tamari geen (of héél weinig) gluten bevat, is dat bij sojasaus wel zo. Vanwege dit verschil in productie, is ook de smaak lichtjes verschillend. Tamari is dikker en donkerder en heeft een rijkere smaak dan klassieke sojasaus. Je zou het kunnen vergelijken met een beter gebalanceerde en minder zoute versie van sojasaus.



Miso

Miso is een gefermenteerde pasta die wordt gemaakt door een mengsel van sojabonen te inoculeren met een schimmel genaamd kōji (voor de wetenschappers onder ons ook wel bekend onder de naam: *Aspergillus oryzae*) die is gekweekt uit rijst, gerst of sojabonen. Gedurende weken (of zelfs jaren!) werken de enzymen in de kōji samen met de micro-organismen in de omgeving om de structuur van de bonen en granen af te breken tot aminozuren, vetzuren en eenvoudige suikers.

De kleur, het aroma en de smaak variëren op basis van waarvan het is gemaakt, de verhouding sojabonen tot kōji én de fermentatietijd.

Zout, aards en, ja, ook een beetje funky: miso heeft een diep gelaagde en complexe smaak, het resultaat van goede ingrediënten, een bijzonder fermentatieproces én geduld. Het is de sleutel tot umami-rijke bouillon zonder gebruik van vlees, voor romige saladedressing met een optimale zoutbalans of voor een hartige glazuur over vis.

We zijn allemaal natuurlijk al lang fan van gezouten karamel, dus gebruik ook vooral eens miso om de zoetheid van karamel of bijvoorbeeld jam of ijs nog meer in evenwicht te brengen.

Lichte (shiro miso) gemaakt met rijst-kōji, is wat zoeter en vooral heel geschikt voor dressings en desserts.

Rode (aka miso) wordt meestal gemaakt met gerst-kōji en is vol en rijk van smaak, lekker voor bijvoorbeeld soepen en marinades .

De donkerste variant (mame miso) is gemaakt met bonen-kōji. Zwarte miso is de sterkste van ze allemaal. Door de intensiteit leent deze zich goed voor bijvoorbeeld stoofschotels.



Worcester- of worcestershiresaus

Worcestershiresaus of kortweg Worcestersaus is een saus voor gebruik in de keuken of tijdens de maaltijd. Het is een gefermenteerde vloeistof gemaakt met moutazijn, alcoholazijn, melasse, maissirop, water, chilipepers, sojasaus, peper, tamarinde, ansjovis, uien, sjalotten, kruidnagels en knoflook.

De saus wordt geproduceerd door het bedrijf LEA & PERRINS in het Engelse graafschap Worcestershire en heet in het Engels dan ook "Worcestershire Sauce". Ook in het Engels wordt deze in de spreektaal vaak afgekort tot "Worcestersauce".

De naam is niet beschermd omdat zowel "Worcester" als "Worcestershire" geografische aanduidingen zijn. De originele Engelse Lea & Perrins is herkenbaar aan het "MADE IN WORCESTER ENGLAND" op het etiket.

De saus wordt als smaakmaker gebruikt in gekookte en ongekookte gerechten, vooral bij rundvlees. In de Filipijnse keuken wordt hij vaak gebruikt als marinade, vooral bij varkensvlees. Het is een belangrijk ingrediënt in caesarsalade, filet americain, carpaccio en in de cocktail bloody mary.



Cassismosterd

Deze Dijon mosterd is een zachte, zoete mosterd met een fruitige toon van zwarte bessenlikeur en volgens het oude familierecept bereid met cassis uit Dijon. Deze mosterd doet het uitstekend bij een stukje kaas (bijvoorbeeld bij het aperitief), bij gevogelte(marinades) en natuurlijk ook in vinaigrettes en mayonaises.

Ingrediënten: Water, mosterdzaad, witte wijn (bevat sulfiet), azijn, zwarte bessen likeur 5,4% (zwarte bes, suiker, alcohol), zout, natuurlijke zwarte bessen smaak, mosterd shell kleurstof: karmijnzuur, suiker
potentieel allergene stof



Agar agar

Agar agar is – net als gelatine – een geleermiddel. Het is een plantaardig product gemaakt van algen. Je koopt agar agar als een wittig poeder. De bindkracht is alleen veel groter dan die van gelatine. Daarbij moet het ook tot een hogere temperatuur verhit worden dan gelatine, voordat het oplost in water.

De bindkracht van agar agar thermoreversibel. Dat wil zeggen dat een gelei hiermee bij opwarming weer vloeibaar wordt en bij afkoeling weer stolt. Het is dus wel een veganistische vervanger van gelatine, maar de werking is heel anders.

Hoe smaakt het? Eigenlijk smaakt het niet echt ergens naar. Chemisch gezien is een soort suiker, dus als je een vinger doopt in de pot agar agar zal het heel lichtzoet smaken.

Als geleermiddel kan je het natuurlijk vervangen door gelatine. Andere opties zijn pectine, tapioca of Arabische gom. Er zijn een paar redenen waarom je agar agar zou willen vervangen. Ten eerste neemt net als bij gelatine de bindkracht af; na enkele dagen zal je gelei waterig worden. Daarnaast werkt het minder goed bij zure ingrediënten. Zuren hebben de neiging de suikerketens van agar agar af te breken, waardoor ze hun bindkracht verliezen.



Joyn tomaat

Een JOYN tomaat is een stevige, smaakvolle Hollandse trostomaat, bekend om zijn intense, pure smaak, stevige structuur en mooie rode kleur, ideaal voor zowel warme als koude gerechten zoals pizza, soep, bruchette en salades. Deze tomaat, die voorheen de "droomtomat" heette, wordt met aandacht geteeld op steenwol en heeft een goede balans tussen zoet en zuur, waardoor hij echt naar tomaat smaakt.

Smaak: Vol, puur, zoet en kruidig, met een aroma dat vrijkomt als je het kroontje eraf haalt.

Structuur: Stevig en niet waterig, waardoor hij perfect is om te verwerken in gerechten.

Uiterlijk: Intens rood en mooi van kleur.

Teelt: Wordt met veel aandacht geteeld op steenwol (gemaakt van vulkanisch gesteente) en krijgt de tijd om te rijpen, wat bijdraagt aan de smaak.

Herkomst: Nederlandse trostomaat.



Vermout of vermouth

Vermout is een versterkte wijn, op smaak gebracht met aromatische planten en kruiden. De drank ontstond in Frankrijk in de 18e eeuw en was geïnspireerd op een Duitse versterkte wijn met absintalsem, een plant die in het Duits Wermut heet. Absintalsem is een kruid dat gebruikt wordt bij de distillatie van absint.

Versterkte wijnen zijn niets nieuws. Reeds duizenden jaren geleden maakte men dit al in onder andere China en India. De naam van deze drank is op een opvallende wijze tot stand gekomen. Vermout, en 'vermouth' in het Engels, is afkomstig van het Duitse woord 'wermut', waarmee alsem wordt aangeduid – juist, het basisingrediënt van dit drankje.

We categoriseren vermouth als 'droog' of 'zoet' op basis van het suikergehalte en dit resulteert in de onderstaande soorten;

Extra dry: bevat minder dan 30 gram suiker per liter;

Dry: bevat minder dan 50 gram suiker per liter;

Semi- dry: bevat tussen de 50 en 90 gram suiker per liter;

Semi- sweet: bevat tussen de 90 en minder dan 130 gram suiker per liter;

Sweet: bevat meer dan 130 gram suiker per liter.



Marsala

Marsala is een versterkte wijn die vaak wordt gebruikt als kookwijn, maar ook prima puur gedronken kan worden. Je hebt een zoete en droge variant, die je weer bij verschillende soorten gerechten bereid.

Marsala wordt gemaakt door wijnalcohol toe te voegen aan de vergistende druivenmost. Net als bij sherry gebruiken ze voor rijping van de wijn het solerasysteem, een dynamisch rijpingsproces. Wijnen van verschillende jaren worden hierbij gemengd om een zo stabiel mogelijke smaak te verkrijgen.

Het solerasysteem begint in de opslagplaatsen van marsala. Hier staan de 'solera's': de marsala-vaten. De vaten van marsala worden in rijen opgestapeld. Het solerasysteem werkt als volgt:

In de bovenste vaten zit de jongste marsala en in de onderste vaten zit de oudste marsala.

Uit het onderste vat wordt marsala 'getapt'.

Deze wordt deze aangevuld met marsala uit de rij daarboven. Vervolgens wordt deze rij weer aangevuld met de rij die daar weer bovenop ligt. Dit gaat zo door.

De bovenste rij wordt weer aangevuld met de jongste marsala.

Marsala staat bekend als kookwijn. Dan heb je de keuze uit droge of zoete marsala.

Droge marsala: wordt veel gebruikt voor hartige gerechten. Het voegt een nootachtige en gekarameliseerde smaak toe. Gebruik deze marsala bijvoorbeeld bij ossenhaas, kalkoen, champignons of kalfsvlees.

Zoete marsala: wordt gebruikt voor, jawel, zoete sauzen. Schenk deze weldadige sauzen uit over gerechten met kip of varkens lende.



Versterkte wijn

Versterkte wijnen, zoals port, marsala, vermout en sherry, zijn al eeuwenlang geliefd bij wijnliefhebbers.

Wat is een versterkte wijn?

Het geheim van versterkte wijnen zit in de productie. Tijdens de gisting wordt druivenbrandewijn toegevoegd, wat het alcoholpercentage verhoogt tot ongeveer 15-22%. Dit proces stopt de gisting en behoudt natuurlijke suikers, wat deze wijnen vaak zoet maakt. Een ander voordeel? Ze zijn langer houdbaar.

Voorbeelden zijn:

Port: Bekend om zijn zoete smaak en rijke karakter.

Sherry: Beschikbaar in zowel droge als zoete varianten.

Madeira: Bekend om zijn karamelachtige smaak, perfect voor koude dagen.

Er zijn momenten waarop versterkte wijn echt tot zijn recht komt:

Bij het diner: Droge sherry als aperitief of port bij een kaasplank.

Na de maaltijd: Een glas madeira of zoete sherry is ideaal als digestief.

Bij desserts: Port en chocolade zijn een perfecte match.

Versterkte wijnen zijn geweldig om mee te koken. Een kleine hoeveelheid voegt kracht, diepte en vaak een welkome zoetheid toe aan het gerecht.

Hoe proef je versterkte wijnen?

Het proeven van versterkte wijnen vereist aandacht voor detail. Schenk een klein beetje in een speciaal glas en neem de tijd om de aroma's te ruiken. Neem een kleine slok en laat de wijn door je mond rollen om de volle smaak te ervaren.

Wat versterkte wijnen zo interessant maakt, is hun veelzijdigheid. Ze zijn niet alleen geschikt om puur te drinken, maar worden ook gebruikt in gerechten (denk aan sherry in een saus) of als basis voor cocktails, zoals vermout in een Martini.

Versterkte wijnen combineren een rijke geschiedenis met een unieke smaakervaring. Of je nu kiest voor een glas port op een winteravond of sherry bij een luxe diner, deze wijnen voegen altijd iets bijzonders toe.



Persistentie

Bij wijn betekent **persistentie** de duur waarmee de smaken en aroma's in je mond blijven hangen nadat je een slok hebt genomen (doorgeslikt of uitgespuugd); een lange, aangename afdronk met aanhoudende aroma's is een teken van een kwaliteitswijn, terwijl een korte of vlakke afdronk duidt op een minder complexe wijn of een wijn die over zijn hoogtepunt heen is, een fenomeen dat ook wel de 'afdronk' wordt genoemd.

Wat is het precies?

Aanhoudende aroma's: De wijn moet niet alleen lekker smaken bij het proeven, maar de fruit-, bloem- en andere geurtonen moeten ook blijven hangen in je mond en neus.

Kwaliteitsindicator: Een grote persistentie (lange afdronk) is een positief teken en duidt op kracht en complexiteit, een kenmerk van goede wijnen.

Tijdseenheid: Soms wordt de persistentie uitgedrukt in 'caudalies', waarbij één caudalie ongeveer één seconde is; een lange wijn heeft wel 10+ caudalies.

Wat is het tegenovergestelde?

Korte afdronk: Een wijn die snel zijn smaak verliest, heeft weinig persistentie.

Vlakke smaak: Als de wijn zijn frisse, fruitige smaken verliest en saai wordt, is de persistentie verdwenen en is de wijn vaak niet meer op zijn best.

Kortom, bij wijn staat persistentie voor hoe lang het plezier van de wijn aanhoudt ná het proeven, en een lange, aangename afdronk is een teken van kwaliteit.



Organisatie:



Organisatie

Organisatie

Organisatie

Organisatie

Organisatie

Organisatie

Organisatie

Organisatie

Organisatie

Organisatie

Organisatie



Indeling kookgroepjes

Groep 1: **Ellen**

Amuse:

Zalmtartaar met appel en avocadomousse

Helpers: **Annelies, Bella**

Groep 2: **Hennie**

Voorgerecht:

Tomatensoepje met mozzarella en tomatentartaar

Helpers: **Adri, Nancy, Erik**

Groep 3: **Marjan**

Tussengerecht:

Coquille met Yuzu Tomasu beurre blanc

Helpers: **Gert, Frank, Theo**

Groep 4: **Carmelina**

Hoofdgerecht: *Hert in 't rood*

Helpers: **Angelina, Fred, Gerard, Jan**

Groep 5: **Nel**

Dessert:

Mini Charlotte met tiramisusmaak

Helpers: **Johan, Paul**

De mensen die een gerecht gemaakt hebben zitten zoveel mogelijk aan dezelfde tafel.

De mensen met **rood**gedrukte namen zitten aan een andere tafel (bij hun partner)

Richtlijn tijdschema Kerstdiner

17:00	<i>Ontvangst</i>
17:30	<i>Amuse</i>
18:15	<i>Voorgerecht</i>
19:00	<i>Tussengerecht</i>
19:45	<i>Hoofdgerecht</i>
20:45	<i>Nagerecht</i>
21:30	<i>Koffie</i>





Tafelindeling



Tafel 1: **Annelies, Eric, Fred, Hennie, Ab, Nancy, Wim**

Amuse en voorgerecht

Tafel 2: **Adri, Marjan, Gert, Franky, Theo, Greetje, Frank, Rianne**

Tussengerecht

Tafel 3: **Carmelina, Rens-Peter, Angelina, Els, Jan, Ineke, Anneke, Kees**

Hoofdgerecht

Tafel 4: **Nel, Gerard, Sabine, Johan, Ella, Bella, Paul**

Dessert



Afruimprotocol

- Tafel- 1 De mensen die de amuse gemaakt hebben leggen de laatste hand aan de amuse
Iedereen van tafel-1 serveert de amuse
Iedereen van tafel-1 ruimt af
De mensen die het voorgerecht gemaakt hebben blijven in de keuken en leggen de laatste hand aan het voorgerecht.
- Tafel- 2 Iedereen van tafel- 2 serveert het voorgerecht
Iedereen van tafel- 2 ruimt het voorgerecht af
De mensen die het tussengerecht gemaakt hebben blijven in de keuken en leggen de laatste hand aan het tussengerecht.
- Tafel- 3 Iedereen van tafel- 3 serveert het tussengerecht
Iedereen van tafel- 3 ruimt af
De mensen die het hoofdgerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het hoofdgerecht.
- Tafel- 4 Iedereen van tafel- 4 serveert het hoofdgerecht
Iedereen van tafel- 4 ruimt het hoofdgerecht af
De mensen die het nagerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het nagerecht.
Iedereen van tafel- 4 serveert het nagerecht
Iedereen van tafel- 4 ruimt af
- De mensen van de wijncommissie zorgen voor de koffie.
- De kartrekkers van de kookgroepjes bewaken het afruimprotocol