

Kerst zonder Herrie: recepten Lapland

De hoeveelheden zijn gebaseerd op een menu voor 6 personen

Quenellen

Ingrediënten

400 gram witvis
2 eieren
400 gram room
zout
peper
2 uien
1 fles witte wijn
2 courgettes
500 gr visgraat
olijfolie
75 gram boter

Benodigheden

Keukenmachine
Mengkom
Spatel
Braadpan
Bakpan
Schuimspaan
2 Theedoeken

Bereiding

- Maal de vis samen met de eieren in de keukenmachine tot een gladde massa
- Voeg peper en zout naar smaak toe
- Doe de massa in een mengkom en spatel de room met scheutjes door de massa zodat het een homogeen geheel wordt
- Breng het geheel nogmaals op smaak met peper en zout
- Laat de vars 2 uur in de koelkast opstijven

- Snij de uien en zet deze aan in de olie
- Voeg de visgraten er aan toe
- Blus het geheel af met de witte wijn en breng dit aan de kook
- Laat het op laag vuur 20 minuten trekken
- Passeer de bouillon zodat alleen het vocht over blijft
- Doe dit vocht in een lage pan en breng het nogmaals aan de kook

- Draai met een warme lepel quenellen uit de vars en leg deze in de bouillon
- Wanneer alle quenellen in de bouillon liggen moet de pan van het vuur
- Laat de quenellen ongeveer 6 minuten in de bouillon gaar worden
- Haal met een schuimspaan de quenellen uit de bouillon en laat ze afkoelen

- Laat de bouillon inkoken tot minimaal 10 % van het vocht op niet te hoog vuur
- Voeg boter in stukjes toe aan de bouillon tot het een stroperige jus wordt

- Snij de courgettes in kleine blokjes brunoise (3mm x 3mm)
- Zet de courgettes 2 minuten aan in een pan met olijfolie

Opdienen

- Warm de quenellen 5 minuten tussen twee natte doeken op in de oven op 70 graden
- Doe de courgettes in een diep bord
- Leg de quenellen erop en giet er een beetje van de jus overheen

Shooter

Ingrediënten

1 fles Finse wodka
30 gram kaviaar
3 eiwitten
Appelsap
Crushed ijs
1 appel

Benodigheden

Cocktailshaker
Shooterglasjes
Mengkom
Garde

Bereiding

- Doe de appelsap en de wodka verhouding 1 staat tot 4 in de shaker
- Voeg er crushed ijs aan toe
- Klop de 3 eiwitten lobbij in de mengkom
- Voeg $\frac{3}{4}$ de van het eiwit toe aan de wodka en appelsap in de shaker
- Even shaken en uitschenken in de glaasjes
- Doe een beetje geklopt eiwit op de mix in het glaasje
- Snij de appel in kleine stukjes brunoise (3 mm x 3 mm)
- Leg nog een beetje appel met de kaviaar op het eiwit in het glaasje

Terrine

Ingrediënten

500 gram rendiervlees
100 gram wortel
50 gram knolselderij
1 ui
100 gram cranberry's
zout
peper
1 gekneusde jeneverbes
1 laurierblaadje
1 fles witte wijn
8 gram gelatine

Benodigheden

Bakpan
Braadpan
Zeef
Cakeblik
Huishoudfolie

Bereiding

- Alle groentes snijden in stukjes van 1 cm x 1 cm
- Zet deze groentes aan in de braadpan met een beetje olijfolie
- Zet het vlees aan in de bakpan in olijfolie
- Voeg peper en zout naar smaak toe
- Voeg het vlees toe aan de pan met groentes
- Blus het geheel af met de witte wijn
- Breng het geheel op laag vuur 1,5 uur tegen de kook aan
- Na 1,5 uur de massa zeven zodat het vocht overblijft
- Het vocht tot de helft inkoken

- Laat de gelatine weken in koud water
- Voeg de gelatine toe aan het ingekookte vocht wanneer deze nog warm is
- Laat het geheel afkoelen in de koelkast

- Bedek het cakeblik met het huishoudfolie (**Tip:** wanneer het cakeblik nat is blijft het folie niet zo plakken)
- Meng $\frac{3}{4}$ de van de gelatine met het vlees, meng het snel genoeg zodat de gelatine niet hard wordt
- Stort het mengsel in het blik en zet deze onder druk (pak melk erop) weg in de koelkast tot deze stijf is

Opdiene

- Verwarm de overige gelatine en giet deze op de borden
- Haal de terrine uit het blik en snij deze in plakken
- Leg de plakenterrine op de gelei op het bord

Rendierrollade

Ingrediënten

900 gram rendiervleesrollade
180 gram pastinaak
180 gram knolselderij
180 gram wortel
2 uien
thijm
rosemarijn
knoflook (in kleine stukjes gesneden)
1 fles rode wijn

Benodigheden

Braadpan (ovenbestendig)

Bereiding

- Braad de rendierrollade in een pan met olie en boter
- Snij de groentes in groffe stukken (ongeveer de dikte van een pink)
- Haal de rendierrollade uit de pan en zat de groentes even aan in de jus van de rollade
- Blus de groentes af met de rode wijn
- Voeg de specerijen (thijm, rosemarijn en knoflook) naar smaak toe
- Leg de terug in de pan en zet deze 1,5 uur in de oven op 80 graden

Garnituur rollade; Aardappelgratin

Ingrediënten

600 gram Roseval of Nicolai aardappelen
knoflook
120 gram parmazaan (in plakjes)
1 liter room
120 gram ontbijtspek
3 uien
roomboter

Benodigheden

Braadslee (ovenschaal)

Bakpan

Bereiding

- Vet de braadslee in met de boter en knijp er knoflook in uit en verdeel deze over de braadslee
- Schil de aardappels en snij deze in plakjes van 5 mm
- Snij de ui en de ontbijtspek in stukken en zet deze aan in de pan (zonder boter of olie)
- Leg een laag aardappelschijfjes op de bodem van de braadslee tot deze bedekt is
- Doe een laag parmazaan (liefst in plakjes) over de laag aardappel
- Over de laag parmazaan komt een laag spek met uitjes
- Herhaal de laatste drie stappen tot de braadslee tot boven gevuld is
- Giet de room over de lagen tot alles onder staat
- Zet het geheel 1 uur in de oven op 180 graden

Tip: Het is het lekkerste wanneer de gratin op dezelfde dag gemaakt wordt maar wanneer u hem eerder maakt kunt u hem in de oven op 80 graden in 45 minuten op laten warmen en dan serveren.

Cranberrysouffle

Ingrediënten

500 gram cranberry's
750 gram suiker
maizena
zout
12 eiwitten (2 eiwitten per persoon)
roomboter
1 limoen
200 gram gedroogde cranberry's
1 fles port

Benodigheden

Pan
Zeef
2 Mengkommen
Garde
Kopjes (ovenbestendig)
Keukenpapier
Ovenplaat

Bereiding

- Zet de suiker samen met de cranberry's op in de pan
- Kook het geheel op tot een soort jam
- Passeer het door een zeef en vang het vocht op in een pan
- Kook dit vocht langzaam in
- Meng een beetje maizena met wat water en voeg dit met scheutjes toe aan het opkokende vocht tot het een mooie dikke massa wordt
- Stort het geheel in een koude mengkom

- Ontvet een mengkom met een stukje limoen
- Sla de eiwitten in deze mengkom met een snufje zout op tot deze lobbijg is
- Voeg 240 gram (20 gram per eiwit) suiker toe
- Klop het geheel door tot deze helemaal stijf is

- Voeg een kwart van het eiwit toe aan het cranberryvocht in de mengkom en meng dit tot een homogene massa
- Spatel de rest van het eiwit er nu door heen

- Vet de kopjes in met boter (iets gesmolten) door middel van een boterkwast, LET OP: bestrijk de kopjes van onder naar boven (niet opzij) anders komt de soufflé niet omhoog

- Vul het ingeboterde kopje met suiker en zorg dat de suiker overal aan de boter in blijven plakken
- Giet de suiker over in het volgende kopje en zorg dat ook hier alle boter bedekt is met een laagje suiker
- Herhaal dit tot alle kopjes van een suikerlaagje zijn voorzien
- Vul alle kopjes tot de rand met de cranberrymassa en strijk de bovenkant goed af (er mag geen lucht meer in de massa zitten!)
- Maak de randen van de kopjes goed schoon met je duim zodat de soufflé vrij baan heeft om omhoog te komen
- Bedek een ovenplaat met keukenpapier en doe er een laagje water op van 2 mm
- Zet de kopjes op de ovenplaat en doe deze 7 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden
- Verhit de port in een pannetje zodat de alcohol verdampst
- Doe de gedroogde cranberry's in een kommetje en giet de verhitte port erop
- Roer het geheel door elkaar en laat dit afkoelen

Opdiene

- Haal de soufflé's voorzichtig uit het kopje en leg deze op een bordje
- Giet het mengsel van port met cranberry's eromheen

Tip: Een soufflé zakt weer snel in dus wacht niet te lang met **Opdiene** wanneer u de soufflé's uit de oven heeft gehaald.

Tip: Wanneer u niet helemaal zeker bent of uw soufflé's gaan lukken kunt u het best eerst even oefenen in de weken voor Kerst wanneer u nog alle tijd hebt.

Tip: De sterkte van de smaak van de soufflé hangt af van de hoeveelheid cranberry's (of andere vruchten) u gebruikt. Wanneer u een sterkere smaak wilt doet u gewoon meer cranberryvocht door het eiwit.