



Kortrijksesteenweg 259 - 9830 Sint Martens Latem
Tel. 09/281.29.22 - www.homard-bizarre.be

**LEIDRAAD VOOR HET KLAARMAKEN VAN ONZE
AFHAALGERECHTEN KERSTAVOND EN OUDEJAARSVOND 2024**

*ALS U DE GERECHTEN MAAR GEBRUIKT OP 25 DECEMBER OF 1 JANUARI, ZET DE
BESTELLING NA CONTROLE ONMIDDELLIJK IN FRIGO ! ONZE GERECHTEN WORDEN
MET DE GROOTSTE ZORG VOOR KWALITEIT EN HYGIENE KLAARGEMAAKT EN KUNNEN
GEMAKKELIJK GEBRUIKT WORDEN OP 25 DECEMBER EN 1 JANUARI, EN DIT ZONDER
KWALITEITSVERLIES*

**BIJ THUISKOMST UW BESTELLING ZEER
GOED CONTROLEREN !!
EN IN FRIGO PLAATSEN**

**DOE ALLE DEKSELTJES VAN DE POTJES,
ALVORENS ZE IN DE OVEN OF
MICROGOLFOVEN GAAN.
ALUMINIUM MAG NIET IN DE
MICROGOLFOVEN**

**MOCHT ER IETS - BUITEN ONZE WIL –
TEKORT OF NIET JUIST ZIJN,
BEL ONS DADELIJK 09/281.29.22 we zijn bereikbaar tot 16u30**
Wij zorgen in de mate van het mogelijke voor een oplossing

Heb je een allergie ? Aan de hand van deze logo's zie je in welk gerecht een allergeen aanwezig is.



WARM DE OVEN OP 220°

Warm de broodjes lichtjes op in de oven, doe dit 5 a 8 minuten, en haal ze eruit !! je zal zien, ze zullen mooi warm zijn, heel smakelijk om te eten. Snij ze kruisgewijs in 4, maar snij ze niet volledig door. Dan blijven de 4 brooddelen mooi bij elkaar. Leg het broodje op een bordje en zet in het midden van de tafel. (mooi is ook, het broodje op een plankje leggen, met een gekarteld mes erbij, dan kunnen de mensen zelf snijden, wat ze willen)



Hapjes :

Smaakmakers voor bij het aperitief

Rillettes van eend en ganzenlever, kweeper, crumble rode biet

Crème van burrata met gedroogde tomaat, basilicumolie

St Jacobsvruchten in de schelp en krab in rode curry

Warm de St Jacobsvruchten op in de oven, als het schelpje goed brubbelt en lichtjes gegratineerd is, dan zijn de schelpjes klaar. Verdeel ze samen met de andere hapjes mooie op een plateau of een groot bord. Versier met bloemen of kerstversiering, dat brengt een beetje sfeer



Kabeljauwhaas op zijn vel gebakken

stoofsel van koolrabi, venkel en Canadese kreeft, jus van Noorse langoustines

1. Plaats de kabeljauw porties met het stoofsel van koolrabi, venkel en Canadese kreeft in de oven van 200° voor ongeveer 10 – 12 min. Controleer op warmte. Is het nog niet warm genoeg naar uw zin, laat het even zitten. Let op ! dat het niet uitdroogt.
2. Kook de saus op, tot juist onder kookpunt, en mix vlot door.
3. Neem warme borden (neem eens een diep bord, is mooi om vis in te presenteren).
4. Leg in het midden van het bord het stoofsel van koolrabi, venkel en Canadese kreeft en de kabeljauw.
5. Lepel daarover de hete jus van Noorse langoustines over.
6. Werk af met een takje groen of een ander kruid, dat je voorhanden hebt.



TIP: 1. Neem altijd warme borden, dan heb je iets langer tijd, om uw borden klaar te maken.

2. Mix de kokende saus met een staafmixer, tot er schuim op komt, Dit maakt uw saus fijner van smaak



Soepje van knolselder en peterseliewortel *ravioli van boschampignons, bieslook truffelroom*

*De blokjes mengeling van verse knolselder en peterseliewortel, zijn apart verpakt in een doosje.
De ravioli (1 per persoon) ligt op de mengeling van de verse knolselder en peterseliewortel.
Ook de truffelroom is apart in een doosjes. Ideaal voor iemand die lactose intolerant is.*

1. Warm de soep op, af en toe eens roeren tot op de bodem, tot onder kookpunt. Mix de soep op tot dat er een beetje schuim opkomt, dan heeft de soep altijd een mooi uitzicht bij het inschenken, en het maakt de soep ook een beetje luchtiger.
2. Verdeel de mengeling van de verse knolselder en peterseliewortel en de ravioli van boschampignons in de warme borden of kommen, en giet hierover de hete soep, lepel er de licht opgeklopte truffelroom in.



TIP : Altijd warme borden of kommen nemen, soep blijft langer warm !



Suprême van fazantenhen Fine Champagne

witloof uit volle grond, stifado van broccoli en spek, pastinaakzalf, veenbessenappeltje, 5 stuks hand gerolde mini kroketjes

Warm de friteuse op tot 200 graden

1. Plaats de ovenschalen met de fazantenfilet en de groenten in de oven (zeker 200°, want als men de oven opendoet, zakt de temp. naar 180 – 190°).
Ik kan hier moeilijk een tijdsspanne op geven, de ene oven is al heviger dan de ander. Controleer wel af en toe, of alles goed warm wordt. Controleer de groenten dat ze goed warm zijn. (mijn ervaring met een gewone oven, ik denk 10 a 15 minuten, naargelang de hoeveelheid, natuurlijk).
2. Haal het vlees eruit na ongeveer 8 a 10 min, (als het nog lauwwarm of koude aanvoelt, laat het nog even zitten) en laat daarna het vlees rusten onder een velletje aluminiumpapier. Is het volgens uw wens niet warm genoeg, plaats het kort terug in de oven, maar hou er rekening mee, dat het lekker sappig blijft, want fazanten filet droogt snel uit !! **OPGELET, is de fazantenfilet nog te rauw/rood, bak aub nog enkele minuten bij! Wij kunnen dit moeilijk inschatten. Wij bakken de fazantenfilet juist aan langs beide kanten, dat hij nog sappig blijft ! fazantenfilet MOET roze/gaar geserveerd worden.**
3. Warm de pastinaakzalf op in de microgolf oven, onder een velletje plasticfolie, en regelmatig omroeren.
4. Warm de saus op tot onder kookpunt, tot ze licht borrelt.
5. Leg de warme groenten, de 5 kroketjes en de pastinaakzalf smakelijk op de warme borden.
6. Snij de filet van fazant in mooie sneetjes (snij ze duin, is veel smakelijker), en leg ze op de warme borden.
-Wij snijden het vlees niet op voorhand, daar het anders teveel uitdroogt bij het opwarmen
7. Lepel over het vlees de hete Fine champagne saus, werk af en dien op (warm de saus goed op, als het vlees wat afkoelt, en je doet er hete saus op, zal het vlees langer warm blijven).





TIP:

**GEBRUIK ALTIJD WARME BORDEN, DIT ZAL ERVOOR ZORGEN
DAT DE GROENTEN EN VLEES WARM BLIJVEN BIJ HET
DRESSEREN VAN DE BORDEN.
EN MOCHT UW SAUS SCHIFTEN ! ZET ER DE MIXER IN, EN MAAK
SNELLE BEWEGINGEN OP EN NEER,
JE ZAL ZIEN DAT ZE WEER MOOI GLAD WORDT**

Feestelijk dessert van chocolade, Amarena kers, crèmeux passion en vanille, Parijse macaron van framboos

Saus van zwarte kers en frambozen

1. Plaats het taartje in het midden van een koud bord.
2. Lepel er smakelijk de frambozen/kersen saus rond.



TIP : Je kan bij het dessert, ook altijd nog een bolletjes vanille roomijs of een bolletje sorbet bij serveren. Heb je een takje munt of citroenmelisse, kan je dit altijd bij het dessert leggen



Kaartgerechten :

Voorgerecht :

Huisgemaakte ganzenlever

kweeper, brioche

1. Schik het de ganzenlever en de kweeper op een bord
(het mooiste is in het midden)
2. Laat de ganzenlever op kamer temperatuur komen en dien op
3. Warm het brioche broodje lichtjes op in de oven (2 tal minuten)



Kabeljauwhaas op zijn vel gebakken

stoofsel van koolrabi, venkel en Canadese kreeft, jus van Noorse langoustines

1. Plaats de kabeljauw porties met het stoofsel van koolrabi, venkel en Canadese kreeft in de oven van 200° voor ongeveer 10 – 12 min. Controleer op warmte. Is het nog niet warm genoeg naar uw zin, laat het even zitten. Let op ! dat het niet uitdroogt.
2. Kook de saus op, tot juist onder kookpunt, en mix vlot door.
3. Neem warme borden (neem eens een diep bord, is mooi om vis in te presenteren).
4. Leg in het midden van het bord het stoofsel van koolrabi, venkel en Canadese kreeft en de kabeljauw.
5. Lepel daarover de hete jus van Noorse langoustines over.
6. Werk af met een takje groen of een ander kruid, dat je voorhanden hebt.



TIP: 1. Neem altijd warme borden, dan heb je iets langer tijd, om uw borden klaar te maken.

2. Mix de kokende saus met een staafmixer, tot er schuim op komt, Dit maakt uw saus fijner van smaak

Feestelijke soepen :

Onze kreeftensoep

Stukjes kreeft en kruiden

1. Warm de soep op, af en toe eens roeren tot op de bodem, tot onder kookpunt. Mix de soep op tot dat er een beetje schuim opkomt, dan heeft de soep altijd een mooi uitzicht bij het inschenken, en het maakt de soep ook een beetje luchtiger.
2. Verdeel de mengeling van kreeft en bieslook in de warme borden of kommen, en giet hierover de hete soep.

Soepje van knolselder en peterseliewortel *ravioli van boschampionns, bieslook truffelroom*

*De blokjes mengeling van verse knolselder en peterseliewortel, zijn apart verpakt in een doosje.
De ravioli (1 per persoon) ligt op de mengeling van de verse knolselder en peterseliewortel.
Ook de truffelroom is apart in een doosjes. Ideaal voor iemand die lactose intolerant is.*

3. Warm de soep op, af en toe eens roeren tot op de bodem, tot onder kookpunt. Mix de soep op tot dat er een beetje schuim opkomt, dan heeft de soep altijd een mooi uitzicht bij het inschenken, en het maakt de soep ook een beetje luchtiger.
4. Verdeel de mengeling van de verse knolselder en peterseliewortel en de ravioli van boschampionns in de warme borden of kommen, en giet hierover de hete soep, lepel er de licht opgeklopte truffelroom in.



TIP : Altijd warme borden of kommen nemen, soep blijft langer warm !



Kreeftenbereidingen :

1. Koude kreeft “Belle vue”

1. Leg de kreeft, en de garnituren (*slaasje, tomaat, eitjes*) op een bord, verdeel er de sausjes rond, en laat op kamertemperatuur komen



2. Warme kreeft in de oven op zijn Italiaans

1. Zet de kreeft in een voorverwarmde oven van 220°, ongeveer 10 a 15 minuten (*de kreeft is pas klaar, als er wit vocht begint te stollen aan de kreeft, en als het kreeftenvlees begint los te komen van de schaal*)
2. Warm de rijst op in de microgolfoven (*in een microgolfoven bestendige pot, op de hoogste stand*) ongeveer 5 a 7 minuten, goed roeren.
3. Warm de saus op tot onder kookpunt, mix ze op indien nodig
4. Verdeel het vocht van de kreeft, alsook de opgekookte saus over de kreeft



Verse gamba met verse kruiden en tomaat

1. Zet de kreeft in een voorverwarmde oven van 200°, ongeveer 8 a 10 min minuten .
2. Als de staarten van de gamba beginnen los te komen, zijn ze klaar.
3. Verdeel de 5 gamba per persoon over de warme borden, en lepel er de saus over.



TIP :

GEBRUIK ALTIJD WARME BORDEN, DIT ZAL ERVOOR ZORGEN DAT DE GROENTEN EN VLEES WARM BLIJVEN BIJ HET DRESSEREN VAN DE BORDEN.

EN MOCHT UW SAUS SCHIFTEN ! ZET ER DE MIXER IN, EN MAAK SNELLE BEWEGING, JE ZAL ZIEN, DE SAUS WORDT WEER MOOI

Hoofdgerechten :

Suprême van fazantenhen Fine Champagne

witloof uit volle grond, stifado van broccoli en spek, pastinaakzalf, veenbessenappeltje, 5 stuks hand gerolde mini kroketjes

Warm de friteuse op tot 200 graden

1. Plaats de ovenschalen met de fazantenfilet en de groenten in de oven (zeker 200°, want als men de oven opendoet, zakt de temp. naar 180 – 190°).
Ik kan hier moeilijk een tijdsspanne op geven, de ene oven is al heviger dan de ander. Controleer wel af en toe, of alles goed warm wordt. Controleer de groenten dat ze goed warm zijn. (mijn ervaring met een gewone oven, ik denk 10 a 15 minuten, naargelang de hoeveelheid, natuurlijk).
2. Haal het vlees eruit na ongeveer 8 a 10 min, (als het nog lauwwarm of koude aanvoelt, laat het nog even zitten) en laat daarna het vlees rusten onder een velletje aluminiumpapier. Is het volgens uw wens niet warm genoeg, plaats het kort terug in de oven, maar hou er rekening mee, dat het lekker sappig blijft, want fazanten filet droogt snel uit !!
OPGELET, is de fazantenfilet nog te rauw/rood, bak aub nog enkele minuten bij! Wij kunnen dit moeilijk inschatten. Wij bakken de fazantenfilet juist aan langs beide kanten, dat hij nog sappig blijft ! fazantenfilet MOET roze/gaar geserveerd worden.
3. Warm de pastinaakzalf op in de microgolf oven, onder een velletje plasticfolie, en regelmatig omroeren.
4. Warm de saus op tot onder kookpunt, tot ze licht borrelt.

5. Leg de warme groenten, de 5 kroketjes en de pastinaakzalf smakelijk op de warme borden.
6. Snij de filet van fazant in mooie sneetjes (snij ze dun, is veel smakelijker), en leg ze op de warme borden.
-*Wij snijden het vlees niet op voorhand, daar het anders teveel uitdroogt bij het opwarmen*
7. Lepel over het vlees de hete Fine champagne saus, werk af en dien op (warm de saus goed op, als het vlees wat afkoelt, en je doet er hete saus op, zal het vlees langer warm blijven).



Desserts : Feestelijk chocolade dessert Deluxe

Witte en fondant chocolade / Tonka crèmeux / framboise / krokant

1. Plaats het taartje in het midden van een koud bord.
2. Lepel er smakelijk de frambozencoulis rond, en verdeel het fruit rond het taartje.



TIP : Je kan bij het dessert, ook altijd nog een bolletjes vanille roomijs of een bolletje sorbet bij serveren. Heb je een takje munt of citroenmelisse, kan je dit altijd bij het dessert leggen

Oesters :

1. De vers opgemaakte oesters, juist de bovenste schelp afnemen en mooi verdelen op een plateau of op een bord. Leg er een stukje citroen bij.
2. De warme oesters, oven op 200°C, de oesters in plaatsen, en laat ze mooi gratineren. Leg ze mooi op een bord



Beste klanten,

Hier enkele tips bij het verzorgen van een feestmaal :

- Maak een goede voorbereiding, zet de borden klaar, glazen ed.
- Gebruikt U de maaltijd maar op 25-12 of 1-1, gelieve ervoor te zorgen, dat alles mooi gekoeld blijft. De broodjes bak je gewoon af, zoals vermeld in de handleiding. Wij hebben alles met de grootste zorg klaargemaakt en diepgekoeld, waardoor er geen kwaliteit verlies kan zijn.
- Ontvang de gasten met een glimlach, ook sta je onder stress
- Sla niet in paniek mocht er iets foutlopen
- Plaats alle dranken op tijd in de frigo, want wijn, champagne, bieren en frisdranken , smaken nog zo heerlijk, als ze perfect gekoeld zijn. Rode wijn mag men gerust op kamertemperatuur laten komen, maar ook niet te warm. Plaats hem liever in de garage of een koelere plaats i.p.v van naast de open haard. Maak de fles op tijd open, dan kan de wijn, zich ontplooien. De smaken zullen nog meer tot zijn recht komen.
- Voor het werk begint in de keuken, maak dat alles proper is en opgekuist, zo voorkomt men plaatsgebrek tijdens het opmaken van de borden
- Met onze handleiding kan er niets mislopen, juist de gaartijden kunnen lichtjes variëren, daar ik moeilijk kan inschatten op voorhand, of uw oven wel juist van temperatuur was !!! Is het nog iets te koud of te rood naar uw zin, geen probleem, plaats het terug in de oven, maar hou alles onder controle.
- **DOE ALLE DEKSELTJES VAN DE POTJES, ALVORENS ZE IN DE OVEN OF MICROGOLFOVEN GAAN !!!**

Wij wensen U veel kookgenot, en we voelen ons zeer vereerd dat U terug koos voor onze gerechten. Veel plezier, maar drink met mate als je nog de baan op moet.

Smakelijk en bedankt voor het vertrouwen in 2024, en hopelijk mogen we U terug verwelkomen in 2025.

In 2025 bestaat L'homard bizarre 25 jaar ! Dit gaan we niet zomaar laten voorbijgaan. Hou onze website in de gaten !

Alle info op onze website www.homard-bizarre.be

Gemeende, genegen en culinaire groeten, en een gezond, vreugdevol en culinair 2025!

Stefaan en Ilse, Femke, Gilles, Evelien, Ashley en alle medewerkers.



***Stefaan en Ilse, en alle medewerkers,
voor en achter de schermen
Wensen U en Uw familie, een gezond,
vreugdevol en zorgeloos 2025 !***