



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

LEIDRAAD VOOR HET KLAARMAKEN VAN ONZE AFHAALGERECHTEN

KERSTAVOND EN OUDEJAARSAVOND 2018

**BIJ THUISKOMST UW BESTELLING
CONTROLLEREN !!
EN IN FRIGO PLAATSEN**

**DOE ALLE DEKSELTJES VAN DE
POTJES, ALVORENS ZE IN DE
OVEN OF MICROGOLFOVEN GAAN**

**MOCHT ER IETS - *BUITEN ONZE WIL* -
TEKORT OF NIET JUIST ZIJN,
BEL ONS DADELIJK 09 / 281.29.22 we zijn bereikbaar tot 19u00**

WIJ ZORGEN VOOR EEN OPLOSSING

WARM DE OVEN OP 220°

Hapjes :

1. Zet het warme hapje in het alu schaalje in de oven, laat opwarmen, tot het pruttelt, dan is het goed warm.
2. Verdeel de andere hapjes mooi op een plateau of een groot bord. Versier met bloemen of kerstversiering, dat brengt een beetje sfeer

*Warm de broodjes lichtjes op in de oven, doe dit 2 a 3 minuten, en haal ze eruit !!
je zal zien, ze zullen mooi warm zijn, heel smakelijk om te eten.*

Gebakken grietfilet, sauté van Canadese kreeft, witloof en jonge prei, jus van champagne en citroengras. (Dit is een warm voorgerecht)

1. Plaats de griet en de sauté van Canadese kreeft, witloof en prei in de voorverwarmende 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, wat sauté van de Canadese kreeft, witloof en prei.
5. Leg daarop de warme vis, en lepel daarover de hete champagne saus.
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. Je zal zien dat er schuim op de saus komt. Dit maakt uw saus fijner van smaak.

Soepje van butternut pompoen en zoete aardappel, Noordzeekrab met verse kruiden, opgeklopte room.

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 garnituren Noordzeekrab met verse kruiden in de warme borden of kommen, en giet hierover de hete soep, lepel er de licht opgeklopte room in.

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

Kalfshaasje zacht gegaard, jus met zwarte truffel, boschampionns en knolselder, zalf van jong wortel, gratin met broccoli.

1. Plaats de ovenschalen met het kalfshaasje, de gratin van broccoli en de groenten in een warme 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 en aardappelen 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 6 a 10 min, (als het nog lauwwarm 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 kalfsfilet moet mooi rozé geserveerd worden en als het te lang in de oven blijft, droogt het snel uit !!
3. Warm de wortelzalf 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 groenten, de gratin van broccoli en de zalf van jong wortel smakelijk op de warme borden.
6. Snij het stukje kalfsfilet in 2 of 3, en leg het op het 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

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**

Taartje van passievruchten en chocolade, rode vruchtencoulis en exotisch fruit.

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

*TIP : Je kan bij het dessert, ook altijd nog een bolletjes roomijs of sorbet van rood fruit serveren
Heb je een takje munt of citroenmelisse, kan je dit altijd bij het dessert leggen*

Voorgerechten :

1. Taartje van ganzenlever, Jona gold appel, brioche

1. Schik het taartje 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*)

2. Slaatje van Canadese kreeft, zalf van avocado en limoen

1. Neem koude borden
2. Plaats voorzichtig de ring met het slaatje in het midden van het bord
3. Verwijder het plasticen folierandje
4. Spuit het met het spuitzakje de zalf van avocado en limoen rond de ring
5. Mocht je wat verse kruiden hebben, schik ze mooi rond het slaatje

Feestelijke soepen :

1. Soepje van kreeft met mooie stukjes

1. Warm de soep op, *af en toe eens roeren tot op de bodem*, tot onder kookpunt.
2. 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.
3. Verdeel de garnituren in de warme borden of kommen, en giet hierover de hete soep, lepel er de licht opgeklopte groene kruidenroom in.

2. Velouté van witloof, boschampignons en spek

1. Warm de soep op, tot onder kookpunt. Mix de soep met de staafmixen, maak een opgaande beweging, dan komt er schuim op de soep, en dat maakt de soep fijner en luchtiger.
2. Verdeel de garnituren in de warme borden of kommen, en giet hierover de hete soep.

TIP : GEBRUIK WARME BORDEN OF KOMMEN ! DE SOEP BLIJFT LANGER WARMER.

Kreeftenbereidingen :

1. Koude kreeft “Belle vue”

1. Leg de kreeft, de garnituur op een bord, verdeel er de sausjes rond, en laat op kamertemperatuur komen

2. Warme kreeft “basilicum en tomaat”

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
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 *(Mix de saus kort op voor het opdienen, dat maakt de saus mooi luchtig en licht)*

3. Warme kreeft “gegratineerd”

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
3. Warm de saus op tot onder kookpunt, mix ze op indien nodig. Verdeel het vocht van de kreeft, alsook de opgekookte saus over de kreeft *(Mix de saus kort op voor het opdienen, dat maakt de saus mooi luchtig en licht)*

4. Warme kreeft “a la Armoricaïne”

1. Zet de kreeft in een voorverwarmde oven van 220°, ongeveer 8 a 10 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
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 *(Mix de saus kort op voor het opdienen, dat maakt de saus mooi luchtig en licht).*

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

Hoofdgerechten :

Papillotte van tarbot, champignons, venkel en Breydelspek

1. Plaats de papillotte van tarbot in de voorverwarmende oven van 200° voor ongeveer 12 - 15 min. Controleer op warmte. Ter controle, maak bovenaan de papillotte een gatje om te controleren, en druk daarna de papillotte weer toe. 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.
5. Zet wat extra saus in een potje op tafel.
6. Laat uw tafelgenoten, de papillotte zelf openmaken op tafel.

Filet van hertenkalf, boschampignons, knolselder met zwarte truffel, witloof, appel met veenbessen, gratin van bintjesaardappel.

1. Plaats de ovenschalen met de hertenkalf, de Bintjesaardappelen en de groenten in een warme 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 en aardappelen 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 6 a 10 min, (*als het nog lauwwarm 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 hertenkalf droogt snel uit !!
3. Warm de knolselderzalf 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 groenten, de Bintjesaardappelen en de zalf van knolselder smakelijk op de warme borden.
6. Snij de filet van hertenkalf in 2 of 3 , en leg het op het warme borden.
-Wij snijden het vlees niet op voorhand, daar het anders teveel uitdroogt bij het opwarmen-
7. Lepel over het vlees de hete saus, werk af en dien op

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

Taartje van passievruchten en chocolade, rode vruchtencoulis en exotisch fruit.

Zie pagina 3

Beste klanten,

Hier enkele tips bij het verzorgen van een feestmaal :

- Maak een goede voorbereiding bvb, 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 kwaliteits 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 ipv van naast de open haard. Maak de fles op tijd open, dan kan de wijn, zich ontplooiën. 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 roze 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 koos voor onze gerechten. Veel plezier, maar drink met mate als je nog de baan op moet.

Smakelijk en bedankt voor het vertrouwen in 2018, en hopelijk mogen we U terug verwelkomen in 2019. Alle info op onze website www.homard-bizarre.be

*Gemeende, genegen en culinaire groeten, en een gezond, vreugdevol en culinair 2019!
**Stefaan, mijn vrouw Ilse, onze trouwe zaalman Tom, leercontract Femke,
Keukenmedewerker Doris en alle medewerkers.**
Restaurant L'homard bizarre, St-Martens-Latem*