

Biologische Kerst inspiratie 2016



Zuurkoolsalade met appel, gembersap, ham, Casselerrrib en / of gerookte kip

Ingrediënten: 4 personen

1	pak	wijnzuurkool
2	stuks	frisse appels Elstar
100	gram	vleeswaren naar keuze peper, zout en olijfolie

Werkwijze:

- * Zuurlook licht uitknijpen en luchtig maken.
- * Appels wassen en in dunne plakjes snijden tot op het klokkenhuis.
- * Plakjes vervolgens in dunne reepjes en door de zuurkool mengen.
- * Olijfolie, peper, zout en gembersap op smaak brengen.

Duurzame Balinese Speklapjes.

Ingrediënten: 4 personen

4	stuks	speklapjes
1		ui
1		limoen sap en rasp
1	cm	verse gember
2	teen	knoflook
2	stuks	steranijs
1	theel	sambal
3	eetl	sojasaus of ketjap asin gembersap, chillisaus, verse korianderblad, peper en zout

Werkwijze:

- Speklapjes in repen snijden.
- Ui, knoflook en gember fijn snijden.
- Rasp maken van limoen en sap.
- Spek licht uitbakken en uit de wok nemen.
- In bakvet de ui, knoflook en gember licht aanfruiten.
- Vuur laag en sojasaus met gembersap, limoenrasp en sap, steranijs, chilisaus mee laten trekken.
- Op smaak brengen met evt. sambal, zout en spek laten mee trekken.
- Voor het serveren gehakte verse koriander erover.

Tip: serveren met gekookte rijst en gebakken kroepoek.



Perenbavarois in cake gehuld.

Ingrediënten: 10 personen

5	stuks	hand peren	Doyenne du Comise
1,5	dl	witte wijn	
60	gram	suiker	
1		limoen	
5,5	gram	Agar agar	
2,5	dl	slagroom	
1	borrel	Grand Marnier	
1	reep	pure chocolade en mint	

Werkwijze:

Gelatine wellen in koud water

Peren schillen en ontdoen van klokkenhuis.

Koken met suiker, wijn limoensap en rasp tot deze goed gaar is.

Door een zeef wrijven en 7 dl afmeten.

Gelatine uitknippen en door de warme puree mengen en koud zetten.

Slagroom half stijf kloppen en koud zetten.

Cake vorm met dunne plak cake bedekken rondom en klaar zetten.

Als de basis perenbavarois is afgekoeld de room door spatelen en vorm vullen.

Op smaak brengen met Grand marnier, afdekken met plak cake en koud zetten.

Chocolade smelten en op vetvrij papier galettes maken en af laten koelen.

Gewokte appels met Boerenjongens, vanilleroomijs en amandelen.

Ingrediënten: 4 personen

4	stuks	appels
$\frac{1}{2}$		citroen rasp en sap
50	gram	boter
50	gram	suiker
2	eetl	boerenjongens met het sap
4	bol	vanilleroomijs
8	gram	geschaafde amandelen

Werkwijze:

Appels wassen en schillen, ontdoen van het klokkenhuis en in partjes snijden.

Amandelen bruineren in droge hete pan. Let op de temperatuur.

Rasp en sap van citroen maken.

Boter verhitten en suiker tot karamel maken met citroensap en rasp.

Appels erbij en goed omschudden tot de appels zacht zijn.

Afblussen met boerenjongen en vuur uit.

Serveren met het ijs en overstrooien met de amandelen.

Fijne kerstdagen en gelukkig 2017, met vriendelijke groet namens het Overesch team,
Paul Herbrink

