Kerst VOOR THUIS

Wess HORECA GROEP

Bedankt voor je Kerstbestelling bij WESS Horeca Groep!
We hebben de menu's met veel liefde voor jullie bereid, de gerechten hoeven nu alleen nog afgemaakt te worden. Hier vind je meer uitleg over het opwarmen van de gerechten.
We laten je ook zien hoe je de gerechten kan opmaken op het bord, maar natuurlijk kun je je eigen creativiteit ook erop loslaten. Deel je creaties met ons via social media met #wessvoorthuis

We hebben op Spotify een playlist met Kerstnummers gemaakt, zodat je tijdens het wachten alvast helemaal in de Kerststemming komt. Je vindt de playlist via spotify: zoek naar WINDRAAK31 en dan zie je de Kerst voor thuis playlist vanzelf staan.

Tips voordat je begint met koken:

- Haal de gerechten minimaal een half uur voordat je gaat beginnen aan de bereiding alvast uit de koeling, zodat de producten op kamertemperatuur kunnen komen.
- In onze restaurants verwarmen we de borden voor onze warme gerechten. Dat kun je thuis ook doen, zodat het eten wat langer warm blijft. Mocht je nog plaats hebben in de oven, dan kun je de borden daar op het laatst een paar minuutjes bijzetten. Je kan ze ook even op een warme verwarming zetten.

Bewaar de bokkepootjesijstaart in de vriezer. Haal deze een paar minuten voordat je aan het dessert begint pas uit de vriezer..

Smakelijk eten!

VOORGERECHTEN

- De carpaccio zit tussen twee velletjes folie. Haal een velletje eraf en leg de carpaccio in zijn geheel met de vleeskant op het bord. Haal dan het andere velletje folie er van af.
- Doe wat peper en zout op de carpaccio
- In het zakje zit truffelmayonaise, knip een klein puntje van een hoekje af en maak streepjes over de carpaccio
- Verdeel de andere ingrediënten over de carpaccio

Tip: bij elke menubox vind je een bakje met groentenchips, die zijn lekker om over de carpaccio te verdelen.

Eendenborst

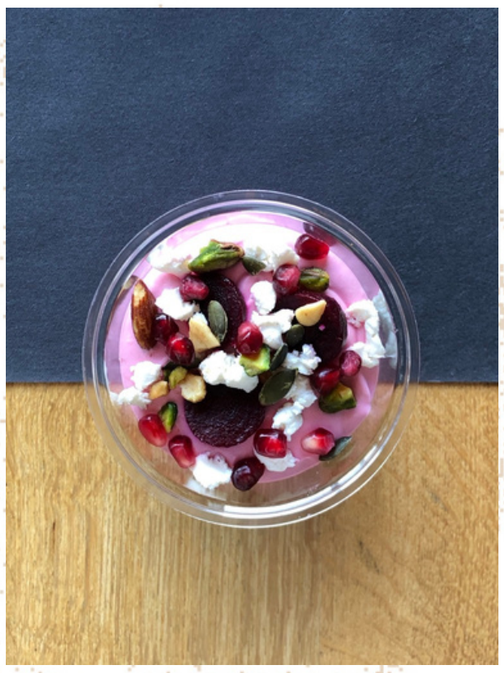
- Knip het zakje met de pastinaak open en laat het vocht eruit lopen. Leg de pastinaak dakpansgewijs op het bord.
- Leg boven op de pastinaak de eendenborstfilet.
- Verdeel de witte sprietjes over de eendenborst.
- Pak een theelepeltje en leg kleine dotjes vijgenchutney op verschillende plaatsen op de eend en pastinaak.

Tip: bij elke menubox vind je een bakje met groentenchips, die zijn lekker om over de eendenborst te verdelen.

Vistrio

- Leg het stukje zalm op het midden van je bord.
- Leg het blaadje sla daartegen aan.
- Op het slablad doe je de garnalencocktail
- Het cupje vul je met de tonijnsalade
- Leg de witte sprietjes erbij en het partje citroen

Rode bietenmousse



- Dit gerechtje is direct klaar om te serveren.

SOEPEN

Eenpersoonsportie soep

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (leg het dekseltje los erop). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd.
- Serveer de soep in een mooi glas.

Tip: bij elke menubox vind je een bakje met bladerdeegsterretjes om je soepje extra te versieren.

Literemmertje soep

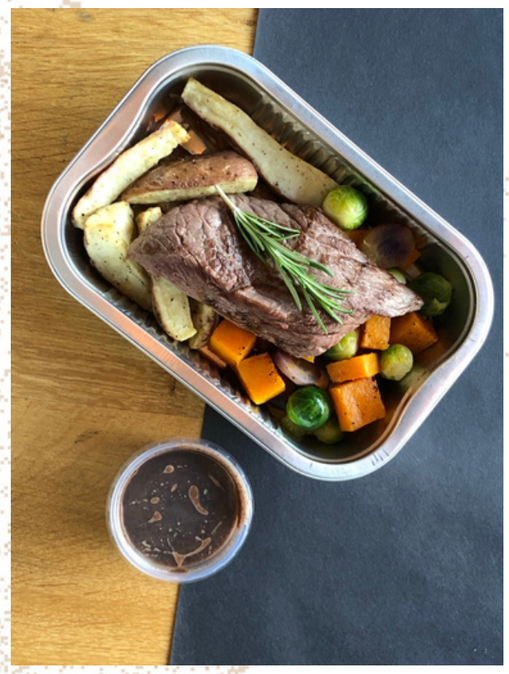
- De soep verwarm je in het emmertje in de magnetron voor ongeveer 3-4 minuten (leg het dekseltje los erop) Even doorroeren en nog 2-3 minuten verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd.

Breekbrood

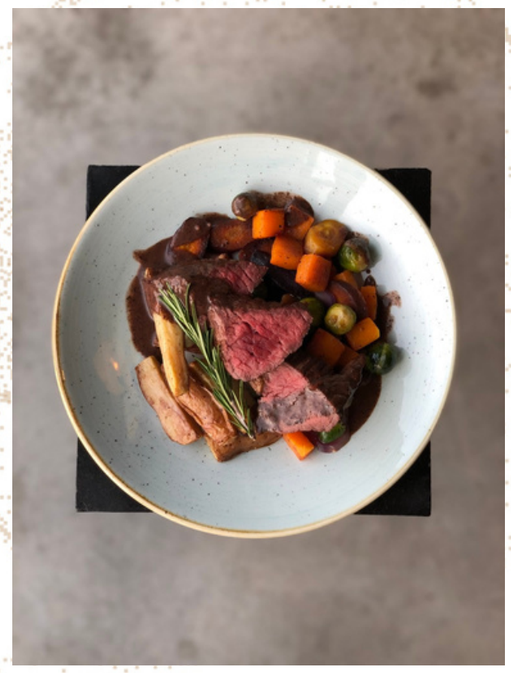
- Het breekbrood is al afgebakken, maar het is lekker om het nog even op te warmen in de oven.
- Laat de oven voorverwarmen op 200 graden.
- Leg het brood dan 3-4 minuten in de oven.

HOOFDGERECHTEN

Black angus steak



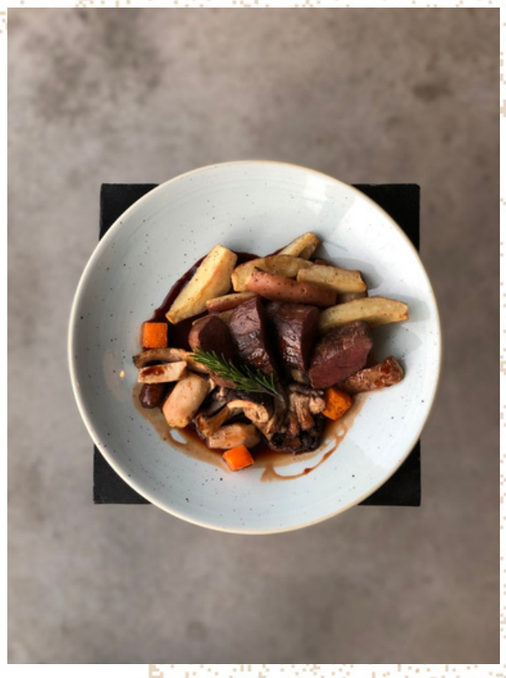
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de Black angus steak zonder deksel in de voorverwarmde oven voor **ongeveer 12-15 minuten** voor een medium gebakken steak.
- Verwarm de saus (laat het dekseltje los erop liggen) een halve minuut in de magnetron. Gebruik je een combimagnetron, schenk de saus dan eerst in een ovenbestendig bakje.
- Laat het vlees heel even rusten als je het uit de oven haalt en leg intussen al de groenten en de aardappeltjes op het bord.
- Leg de Black angus steak in zijn geheel op het bord, of snijd er plakken van.
- Schenk de saus erover of serveer apart.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie



Tip: bij elke menubox vind
je een bakje met groentenchips,
die je kan gebruiken om je hoofdgerecht nog
extra te versieren.

Hertenbiefstuk

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de hertenbiefstukjes zonder deksel in de voorverwarmde oven voor **ongeveer 10-12 minuten** voor een medium gebakken biefstuk.
- Verwarm de saus een halve minuut in de magnetron.Verwarm de saus (laat het dekseltje los erop liggen) een halve minuut in de magnetron. Gebruik je een combimagnetron, schenk de saus dan eerst in een ovenbestendig bakje.
- Verwarm de rode kool een halve minuut in de magnetron
- Laat het vlees heel even rusten als je het uit de oven haalt en leg intussen al de groenten en de aardappeltjes op het bord.
- Leg de hertenbiefstukjes in het geheel op het bord, of snijd er plakken van.
- Schenk de saus erover of serveer apart.
- Serveer de rode kool apart
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie



Tip: bij elke menubox vind
je een bakje met groentenchips,
die je kan gebruiken om je hoofdgerecht nog extra
te versieren.

Hartige strüdel

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de groenten en de strüdel zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 10-12 minuten.
- Leg stukjes strüdel op het bord en verdeel de groenten daaromheen
- Serveer met de salade. De dressing zit er apart bij.

Tip: bij elke menubox vind
je een bakje met groentenchips,
die je kan gebruiken om je hoofdgerecht nog extra
te versieren.

Hoofdgerechten in vacuümzak

- Je kan de inhoud van de zak opwarmen in een pannetje.
- Opwarmen in de magnetron is ook mogelijk. Doe de inhoud van de vacuümzak in een magnetron bestendig bakje of schaal. Verwarm het gerecht voor 2-3 minuten. Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- Opwarmen kan ook in warm water dat net niet aan de kook is. Je kunt de vacuümzakjes dan gesloten in het warme water hangen. Dit is bijvoorbeeld handig als je meerdere hoofdgerechten in een vacuümzak hebt besteld.

Bijgerechten

Voor de volgende bijgerechten verwarm je de oven voor op 180 graden. Vervolgens doe je deze gerechten met het bakje zonder deksel in de oven:

- Aardappelgratin: 15-20 minuten
- Rosevalaardappeltjes: 12-15 minuten
- Geroosterde winterse groenten 12-15 minuten
- Zoete aardappelgratin met groenten: 15-20 minuten

De volgende bijgerechten verwarm je in een pannetje of in de magnetron in een magnetron bestendig bakje of schaal.

- Rode kool: Verwarm het gerecht voor 2-3 minuten. Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- Stoofpeertjes: Verwarm het gerecht voor 2-3 minuten. Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.

Rode kool of stoofpeertjes opwarmen kan ook in warm water dat net niet aan de kook is. Je kunt de vacuümzakjes dan gesloten in het warme water hangen. Dit is bijvoorbeeld handig als je meerdere hoofdgerechten in een vacuümzak hebt besteld.

DESSERTS

Bokkepootjesijstaart

- De bokkepootjesijstaart is klaar, daar hoef je niets meer aan voor te bereiden.
- Je kan dit dessert wel uit het bakje halen door het met het velletje papier op te tillen.

Tip: om je Kerstmenu feestelijk af te sluiten, vind je een flikkersterretje in de menubox.

Grand dessert

- Leg de merengue in het midden van het bord.
- Verdeel de stukjes brownie daar om heen.
- Leg de Oreo truffel erbij.
- Leg met een lepel de rood fruit compôte op de merengue.
- Pak een theelepeltje en leg dotjes van de crème erbij.
- Versier het bord met de pareltjes, de bosbossen en het bloemetje.