Kerst VOOR THUIS

Wess HORECA GROEP

Bedankt voor je Kerst voor thuis bestelling 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, vinden we leuk!

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.
- De oven kun je alvast voorverwarmen tot 180 graden voor de hoofdgerechten.
- In onze restaurants verwarmen we de borden waar onze warme gerechten op komen. 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.

Vergeet niet om de bokkepootjesijstaart in de vriezer te bewaren

Smakelijk eten!

VOORGERECHTEN

Wild duo

- Haal alles uit het bakje, behalve de pulled wild, de balsami-couitjes en het pasteibakje (de paté, rucola, uiencrumble en het krokantje haal je er dus uit).
- Zet de pulled wild en de balsamicouitjes voor ongeveer 1 minuut in de magnetron, roer door en verwarm eventueel nog even. Het pasteibakje kun je erbij zetten.
- Als je geen magnetron hebt kun je de pulled wild en de uitjes ook in een pannetje warmen (apart van elkaar) en het pasteibakje 2-3 minuutjes op 180 graden in een voorverwarmde oven. Verwarmen in de oven kan ook, doe het dan wel eerst in een ovenbestendig bakje. Houd dan ook 2-3 minuten aan, roer even door en zet eventueel nog even terug in de oven.
- Als alles warm is, leg dan een plukje rucola op het bord. De rucola zorgt voor wat volume op het bord.
- Leg de pulled wild op het pasteibakje en leg op/bij de rucola.
- De paté kun je ook tegen de rucola leggen.
- Gebruik de balsamicouitjes, de uiencrumble en het krokantje om het bord verder af te maken en te versieren.

Carpaccio

- 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.

Visduo

- Dit voorgerechtje wordt koud geserveerd.
- Een rond bord is voor de presentatie van dit gerechtje mooi.
- Leg als eerste de zalm en de rivierkreeftjes in een half maantje op het bord.
- Leg de ingemaakte groenten rondom de zalm en rivierkreeftjes.
- Leg hoopjes van de kruidencrumble langs de andere ingrediënten die al op het bord liggen.
- In het zakje zit cocktailmayonaise. Knip een klein puntje van een hoekje af en maak streepjes over de carpaccio

Panna cotta

- Dit voorgerechtje wordt koud geserveerd.
- Haal het dekseltje van het weckpotje en strooi de kruidencrumble in het glaasje.
- Steek het Parmezaankrokantje in de panna cotta.
- Je kan de panna cotta nog op een klein bordje zetten (eventueel met een servetje eronder).

SOEPEN

Eenpersoonsportie soep

- Leg de kaasstengel voor 3-4 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (zonder de folie aan de bovenkant). 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. (De knolselderijsoep versier je met de kruidenolie)

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

Hertenbiefstuk

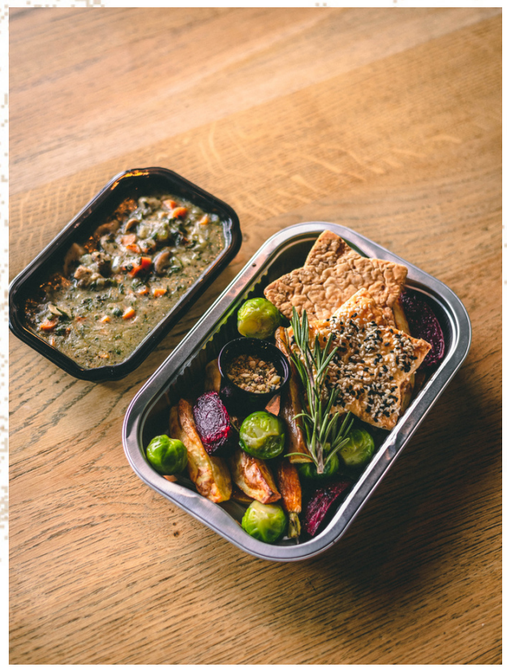
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de hertenbiefstukjes zonder deksel in de voorverwarmde oven voor **ongeveer 10-12 minuten** voor medium gebakken biefstukjes.
- Verwarm de saus (laat het dekseltje los erop liggen) een halve minuut in de magnetron. Gebruik je een combimagnetron, schenk de saus dan eerst in een ovenbestendig bakje als de oven nog warm is
- 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 zijn geheel op het bord, of snijd er plakjes van.
- Schenk de saus erover of serveer apart.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie

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 als de oven nog warm is
- 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

HOOFDGERECHTEN

Bospaddenstoelenragout



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de groenten, (en zonder bladerdeegsterren/notenkruim/rozemarijn) in de voorverwarmde oven voor **ongeveer 12-15 minuten.**
- Leg de bladerdeegsterren de laatste 2-3 minuten ook nog even in de oven als je ze warm wil serveren (koud kan ook).
- Verwarm de ragout in het zwarte bakje in de magnetron (zonder folie aan de bovenkant) voor 2-3 minuten. Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen. Opwarmen in een pannetje kan natuurlijk ook.
-
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie

Varkenshaas, Kip in Parmezaansaus, Bospaddenstoelenragout

- Je kan de inhoud van een bakje opwarmen in een pannetje.
- Opwarmen in de magnetron is ook mogelijk. Zet het bakje in voor 2-3 minuten in de magnetron (zonder de folie aan de bovenkant). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.

Bijgerechten

Voor deze bijgerechten verwarm je de oven voor op 180 graden. Vervolgens zet je het gerecht met het bakje in de oven (zonder de deksel):

- Aardappelgratin: 20-25 minuten
- Rosevalaardappeltjes: 12-15 minuten
- Geroosterde winterse groenten 12-15 minuten

DESSERTS

Bokkenpootjesijstaart

- 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. Je kan de ijstaart versieren met sprinkles en het chocolaatje dat erbij zit.

Winterse Eton Mess

- Pak een mooi glas erbij voor deze Eton Mess
- Het enige dat je hoeft te doen is dit dessertje in laagjes op te bouwen:

1. Start met een lepeltje mascarpone
2. Leg wat peer erop (niet alles)
3. Leg er drie merengues op
4. Mascarpone
5. Peer
6. Stroopwafelkruimeltjes
7. Caramelsaus
8. Room
9. Merengue

- Je kan de Eton mess nu nog versieren met de sprinkles en het chocolaatje.