



# 3-GANGEN KERSTMENU

MENU VOOR 10 PERSONEN

1. Koud gerookte zalm met gepofte bietensalade
2. Runder presa met gegaarde paddenstoelen en gerookte bearnaisesaus
3. Pastéis de Nata met koffie ijs




# VOORWOORD VAN DE CHEF


De tijd van het jaar waarin de voorbereidingen voor kerst worden gemaakt is weer aangebroken. Wat gaan we maken en wie gaat wat doen? Wij als Team Culinair willen je daar graag een handje bij helpen. Met de juiste voorbereidingen kun je gemakkelijk je tafelgenoten verrassen met een drie gangen menu. Met veel zorg hebben we speciaal voor jou dit mooie Kerstmenu van de BBQ samengesteld. We hebben het menu met een uitgebreide kooksessie zelf getest en zijn trots op het eindresultaat!

Heb je dit heerlijke kerstmenu bereid, dan zijn we natuurlijk erg benieuwd naar het resultaat. We vinden het altijd erg tof om jullie mooie gerechten terug te zien! Zet je ze op de socials, tag ons dan met [@bbqexperiencecenter](#) of [#bbqexperiencecenter](#) en wie weet reposten we je bericht en vergaar je eeuwige roem!

Met smakelijke groet,

Thomas Rijkers  
Culinair Adviseur

 [@bbqexperiencecenter](#)

 [facebook.com/bbqexperiencecenter](#)



Meer recepten & tips op  
[bbqexperiencecenter.nl](#)

Genot voor je smaakpapillen

# **KOUD GEROOKTE ZALM MET GEPOFTE BIETENSALADE**



# KOUD GEROOKTE ZALM MET GEPOTTE BIETENSALADE

## Van de kamado



Voorgerecht



10 personen



5 dagen voorbereiding,  
1,5 uur op de dag zelf



Makkelijk

### INGREDIËNTEN

500 gram zalmrugfilet met vel  
200 gram grof zeezout  
250 gram suiker  
10 gram Szechuanpeper  
10 gram Korianderzaad  
1 dl Dry Gin  
10 gram roze peper  
10 gram venkelzaad  
Sap + Rasp ½ citroen  
Rasp ½ limoen  
3 dl bietensap

### DRESSING

3 dl volle yoghurt  
½ bos dille  
3 dl olijfolie  
50 gram gezouten roomboter  
peper/zout

### SALADE

3 rode biet  
3 gele biet  
3 chioggia biet  
1 Granny Smith  
Olijfolie  
Peper/zout  
Granaatappel azijn

### BENODIGDHEDEN

[Cold-smoke generator](#)

Hitteschild

RVS-rooster

Multilevel systeem

[Rookmot cederhout](#)

Staafmixer


Vijzel

Blender

Koffiefilters

### RECEPTVIDEO @ YOUTUBE



 @bbqexperiencecenter

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op  
[bbqexperiencecenter.nl](http://bbqexperiencecenter.nl)

# BEREIDINGSWIJZE 1/2

Dit is een lekker begin van je kerstmenu. Het vergt wat tijd, maar weer eens wat anders dan een traditionele carpaccio en top qua smaak! De combinatie van gepekelde en koud gerookte zalm, gepofte bieten en Granny Smith, zorgen ervoor dat de smaakpapillen van de gasten al lekker los komen.

## Zalm:

### Pekelen

1. Start voor de bereiding van de zalm 4 dagen vooraf.
2. Rooster in een droge skillet de specerijen kort aan op het gasfornuis.
3. Als de specerijen zijn geroosterd deze in de vijzel vermalen zodat er meer smaak en aroma vrij komt.
4. Meng het zout en de suiker bij elkaar en mix hier de specerijen doorheen.
5. Meng dit vervolgens met de whiskey en de bietensap.
6. Doe de zalmrugfilet in de passende bak en pak deze in met de verkregen pekel.
7. Laat de zalm vervolgens afgedekt 48 uur pekelen in de koelkast.

### Koud roken

1. Spoel na 48 uur de zalm af en dep deze vervolgens droog met keukenpapier.
2. Leeg vervolgens je kamado (houtschool er volledig uit)
3. Vul de cold smoke generator met de ceder mot.
4. Steek het theelichtje aan en plaats deze in de cold smoke generator.
5. Zodra de rookmot begint te smeulen blaas je het kaarsje uit en verwijder je deze uit de cold smoke generator.
6. Plaats de cold smoke generator met de smeulende mot vervolgens onder in de kamado.
7. Zet vervolgens de volledige indirecte opstelling in je kamado. (hitteschild + RVS-rooster)
8. Plaats hierop de zalm en laat voor ca. 10 uur koud roken.
8. Haal na 10 uur de zalm uit de kamado. Pak deze vervolgens in met folie en laat nog 24 uur rusten. Hierdoor zal de rookmaak nog beter in de vis trekken.

# BEREIDINGSWIJZE 2/2

## Bietensalade:

1. Pof de bieten op 200 graden directe hitte voor ca. 35 minuten caveman style in de kolen.
2. Zodra de bieten gaar zijn deze uit de kamado halen en de pakketjes uitpakken.
3. De bieten iets laten afkoelen, pellen en in julienne snijden.
4. Snij vervolgens de Granny Smith in fijne julienne voeg deze toe aan de bieten en maak aan met de olijfolie, de granaatappel azijn, peper en zout.

## Yoghurt-dille dressing:

1. Mix de olie en de dille in de blender tot er een mooie groene dille olie ontstaat.
2. Filter deze olie door een koffiefilter zodat alleen de groene olie overblijft.
3. Zet de yoghurt op laag vuur op. Zodat deze kan gaan schiften.
4. Giet de yoghurt door een passeerdoek en gebruik alleen het fris zure vocht wacht achterblijft. de vaste stoffen worden niet gebruikt.
5. Vermeng door deze vloeistof de gezouten boter en mix schuimig met de staafmixer.
6. Meng er vervolgens de dille-olie erdoor en zorg ervoor dat de 2 vloeistoffen schiften. Serveer direct.

## Opmaak van het bord:

1. Neem een mooi diep bord.
2. Snij de gerookte zalm in mooie dunne tranches. En plaats deze in een cirkel in het midden van het bord.
3. Schep in het midden van de zalm wat van de salade
4. Werk het geheel af met de dressing door deze er speels omheen te scheppen.

## Opstelling:

Koud roken: Volledig indirect: Hitteschild RVS-rooster

Poffen: Direct met gietijzeren grillrooster

## Wijn serveertip:

Villa Bizarri Passerina 2021 - De Marche Italië

Met een subtiele rokerige touch

# **RUNDER PRESA MET GEGAARDE PADDENSTOELEN EN GEROOKTE BEARNAISESAUS**



# RUNDER PRESA MET GEGAARDE PADDENSTOELEN EN GEROOKTE BEARNAISESAUS

## Van de kamado

 Hoofdgerecht

 10 personen

 Circa 3,5 uur

 Gevorderd

### INGREDIËNTEN

1200 gram Presa van het Holstein rund  
Gaucho Angus & Oink

### HASSELBACK AARDAPPELEN

30 stuks la ratte aardappelen  
Olijfolie

[Angus Oink Rub - Garlic & Herb](#)

20 gram parmezaanse kaas  
100 gram roomboter

### PADDENSTOELEN

500 gram gemengde paddenstoelen.  
(Oesterzwam, Eryngi, beukenzwam)

[Angus Oink Rub - Garlic & Herb](#)

Olijfolie

### BEARNAISESAUS


2 dl dragonazijn  
2 dl witte wijn  
1 sjalot  
3 takjes dragon  
2 blaadjes laurier  
2 eidooiers  
200 gram koud gerookte boter

### BENODIGDHEDEN

Skillet  
Whiskey snippers (optioneel)  
Cederhouten plank  
Cold Smoke Generator  
Rookmot  
RVS-rooster

### RECEPTVIDEO @ YOUTUBE



 @bbqexperiencecenter

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op  
[bbqexperiencecenter.nl](http://bbqexperiencecenter.nl)



# BEREIDINGSWIJZE 1/2

Een overheerlijke runder presa van het Holstein rund, cederhout gegaarde paddenstoelen, Hasselback aardappeltjes en een lekker gerookte bearnaisesaus. Dat is het hoofdgerecht van ons kerstmenu. Tip: bereid de saus een paar dagen eerder, zo kun je langer van je gasten genieten aan tafel tijdens het diner.

## Hasselback aardappelen:

1. Was en droog de aardappelen.
2. Snij ze over de breedte om de 2 mm in voor  $\frac{2}{3}$ .
3. Plaats de aardappelen in de skillet en bedruip met de olijfolie.
4. Besprenkel de aardappelen royaal met de Garlic & Herb.
1. Verwarm de kamado naar 180 graden en plaats de half direct/half indirect opstelling.
2. Plaats de skillet op het indirecte gedeelte en gaar de de aardappelen voor 45 min.
3. Voeg na 45 min de boter toe en laat smelten, bedruip vervolgens iedere 5 minuten de aardappelen met de vetstof.
4. Verhoog de temperatuur van de kamado tot 200 graden.
5. Rasp na 30 minuten de parmezaanse kaas over de aardappelen.
6. Haal na 5 minuten de aardappelen uit de kamado en serveer.

## Paddenstoelen:

1. Maak alle paddenstoelen schoon en zandvrij met een borsteltje.
2. Besprenkel wat olijfolie over de paddenstoelen en maak op smaak met de Garlic & Herb.
3. Verdeel de paddenstoelen over de cederhouten plank en gaar voor ca. 8 minuten op 200 graden directe hitte.

# BEREIDINGSWIJZE 2/2

## Bearnaisesaus:

1. Doe de boter in een skillet en zet deze op het rvs rooster.
2. Leeg de kamado en plaats onder in de cold smoke generator gevuld met citroenmot en steek deze aan met een theelichtje.
3. Zodra de mot begint te smeulen het theelichtje uitblazen en het hitteschild en het rvs rooster plaatsen. Laat dit ca. 1,5 uur koud roken.
4. Doe de wijn, de azijn, de dragon, de laurier en de sjalot in een pan en laat tot ca. 1/3 deel inkoken. (hierna genoemd: gastrique)
5. Zeef deze vloeistof vervolgens en zet apart
6. Doe vervolgens de eidooiers met de gastrique in een steelpan en zet op het vuur.
7. Klopt deze massa vervolgens op met een garde tot een temperatuur van 55 graden.
8. Smelt ondertussen de boter en giet zodra de eiermassa de 55 graden heeft bereikt de gesmolten gerookte boter toe onder voortdurend roeren.

## Runder presa:

1. Haal de presa ca. 2 uur van te voren uit de koelkast.
2. Breng de presa op smaak met de Gaucho rub van Angus & Oink.
3. Gril de presa direct op 220 graden voor 3 min. Draai de steak 45 grade en gril wederom 3 minuten.
4. Draai vervolgens de presa om en gril hem wederom 2x 3 minuten. Breng de kern tot een temperatuur van 50 graden.
5. Laat de presa rusten en trancheer hem in dunne plakjes.
6. Breng het vlees vervolgens op smaak met fleur de sel en peper.

## Opstelling:

Half direct/half indirect

## Wijn serveertip:

De Feudis Negroamaro 2020 - Puglia Italië

Smaken van kaneel, citroen en mandarijn


# PASTÉIS DE NATA MET KOFFIE IJS




# PASTÉIS DE NATA MET KOFFIE IJS

## Van de pizzasteen

 Nagerecht

 10 personen

 30 minuten

 Makkelijk

### INGREDIËNTEN

1 pakje Tante Fanny Bladerdeeg  
Koffie ijs

### Vulling Pasteis de Nata

250 ml volle melk  
250 gram suiker  
62 gram bloem  
2 st. kaneelstokken  
Rasp van 1 citroen  
Rasp van 1 mandarijn  
150 ml water  
5 st. eidooier


### BENODIGDHEDEN

Hitteschild  
Multilevel systeem  
RVS-rooster  
Pizzasteen

Pastéis de nata bakvormen 7 cm

### RECEPTVIDEO @ YOUTUBE



 @bbqexperiencecenter

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op  
[bbqexperiencecenter.nl](https://bbqexperiencecenter.nl)

# BEREIDINGSWIJZE

Dit nagerecht is echt om te smullen! En daarmee een waardige afsluiter. De romige smaak van de crème in combinatie met het warme bladerdeeg en het bolletje koffie ijs smaken zeker naar meer. Pas op dat je niet te snel in deze gloeiend hete pasteitjes bijt want je verbrand gegarandeerd je mond!

## Crème voor de vulling:

1. Doe het water, de suiker, de kaneel en de schillen van de citroen en mandarijn in een pan en kook dit 1 minuut stevig door.
2. Laat dit mengsel vervolgens 10 minuten trekken.
3. Zeef vervolgens de kaneel en de citrusschillen eruit.
4. Maak ondertussen een mengsel van de bloem en de melk. En roer dit geheel goed door met behulp van een garde.
5. Breng dit mengsel op een middelhoog vuur voorzichtig aan de kook en blijf constant roeren.
6. Giet zodra het melk/bloem mengsel heeft gekookt in 4 delen de suikerstroop toe aan het mengsel. Zorg dat deze iedere keer oplost en goed blijft door koken. Let wel op dat de crème niet aanbrandt aan de bodem.
7. Zodra alle suikerstroop is opgelost de crème terugkoelen op ijswater.
8. Als de crème volledig is afgekoeld de eidooiers erdoor heen roeren.

## Pasteis:

1. Rol het Tante Fanny bladerdeeg strak op over de korte kant.
2. Snij hier vervolgens plakken van van ca. 3 cm dik.
3. Leg in de bakvormpjes het rolletje met bladerdeeg en duw deze uit met je duim. ca. 2 mm boven de rand.
4. Vul vervolgens de vormpjes met de creme.
5. Bak deze af in de kamado op 250 graden voor ca. 7 minuten.
6. Haal ze zodra ze gaar zijn uit de kamado en laat ze even afkoelen op een rek.
7. Serveer de Pastéis de Nata met een bolletje koffie ijs.

## Opstelling:

Volledig indirect met een pizzasteen.

## Wijn serveertip:

Bodega Bocopa Laudum Moscatel - Spanje (non vintage)