**Bereidingsinstructies kerstmenu Gommianz**

Hieronder staan alle keuzegerechten van ons kerstmenu stap voor stap uitgewerkt. Kijk even goed wat u besteld heeft voor de bereidingswijze van uw gerecht.

**Filmpjes** van de gerechten staan op onze website. Zo krijgt u een mooie indruk van de bordpresentatie van de gerechten.

* Ga naar [www.gommianz.nl](http://www.gommianz.nl)
* Klik in de menubalk op ´nieuwspagina´.
* Hier kunt u de filmpjes eenvoudig bekijken.

**Zet het ijs na ontvangst a.u.b. meteen in de vriezer.**
Haal de producten van het voorgerecht, tussengerecht, de soep en het hoofdgerecht 1 uur alvorens het bereiden uit de koeling. Haal het ijs circa 20 minuten voor opdienen uit de vriezer. Haal de rest van het dessert vlak voor het opdienen uit de koelkast. Zet de oven alvast aan en bak het brood circa 6 minuten af op 180 graden. Houd het brood tussendoor even in de gaten, iedere oven werkt anders.

**Bereidingswijze voorgerechten**

***Tataki van hert / salade van knolselderij en truffel / frisse appel:***

* Dit voorgerecht wordt koud geserveerd.
* Zet een mooi bord klaar.
* Vul een ronde steker met de knolselderij salade of maak met de salade een mooie ronde vorm op het bord.
* Doe een klein beetje peper en zout op de tataki van hert. Krul de plakjes tataki mooi op en verdeel de plakjes over de salade (2 plakjes tataki per persoon).
* Verdeel vervolgens de beukenzwammetjes en komkommerrolletjes over het gerecht.
* Top af met truffelmayonaise. Als finishing touch mag de gebakken ui erop gelegd worden.

***Geschroeide verse tonijn / loempia van gamba en wortel / crème van zoete mais / Oosterse dressing:***

* Frituur de loempia van gamba en wortel circa 3 minuten op 180 graden. In de airfryer of oven is ook mogelijk, even zelf in de gaten houden op welke temperatuur en welke tijdsduur. Eventueel even insmeren met olie. De rest van het gerecht mag koud geserveerd worden.
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg de stukjes verse tonijn op een speelse manier in de lengte achter elkaar op het bord (3 stukjes tonijn per persoon). Top af met een beetje peper en zout.
* Leg de loempia schuin omhoog tegen de tonijn aan op het bord.
* Verdeel vervolgens de beukenzwammetjes en komkommerrolletjes over het gerecht.
* Top af met de crème van mais en oosterse dressing. Als finishing touch mag de gebakken ui erop gelegd worden.

***Loempia van tallegiokaas / crème van zoete mais / Oosterse dressing:***

* Frituur de loempia van tallegiokaas circa 3 minuten op 180 graden. In de airfryer of oven is ook mogelijk, even zelf in de gaten houden op welke temperatuur en welke tijdsduur**.** Eventueel even insmeren met olie. **Let op:** voorzichtig bakken i.v.m. openspringen van de loempia. De rest van het gerecht mag koud geserveerd worden.
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg de loempia’s op een speelse manier op het bord (2 loempia’s per persoon).
* Maak met behulp van twee eetlepels 2 quanelles van de knolselderijsalade en voeg toe aan het bord.
* Verdeel de crème van zoete mais op 2 á 3 plekken op het bord.
* Verdeel vervolgens de beukenzwammetjes en komkommerrolletjes over het gerecht.
* Top af met oosterse dressing.

**Bereidingswijze soepen**

***Schuimige kreeftensoep / verse bieslook / pestodressing:***

* Verwarm de soep in een passende kookpan en breng aan de kook
* Indien een staafmixer aanwezig is: schuim de soep voor het serveren nog even voorzichtig op voor het creëren van een mooie luchtige soep.

***Romige soep van zoete aardappel en gele curry / chorizo / taugé (vegetarisch mogelijk):***

* Verwarm de soep in een passende kookpan en breng aan de kook.
* Top af met de bijgeleverde chorizo en taugé. Bij vegetarisch alleen taugé.

**Bereidingswijze tussengerechten**

***Reuze ravioli van kalfswang / saus van vieux en tijm / gestoofde marloes uitjes in rode bietensap:***

* Prik met een vork enkele gaatjes in de folie van het bakje van de ravioli.
* Verwarm de ravioli met saus, spitskoolgarnituur, tomaatjes en de marloes uitjes in de verpakking waar het in zit voor circa 2 a 3 minuten in de magnetron. Houd tussendoor even in de gaten. Check of het gerecht goed warm is.
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg de reuze ravioli inclusief saus op het bord en leg de spitskoolgarnituur er bovenop.
* Leg de gegrilde king boleet champignon schuin tegen het gerecht aan.
* Verdeel de gestoofde marloes uitjes speels over het gerecht.
* Top af met de gepofte tomaatjes.

 ***Tortellini gevuld met zeewolf / saus van witte wijn en limoenblad / gepofte cherrytomaatjes:***

* Prik met een vork enkele gaatjes in de folie van het bakje van de tortellini.
* Verwarm de tortellini met saus, spitskoolgarnituur en tomaatjes in de verpakking waar het in zit voor circa 2 a 3 minuten in de magnetron. Houd tussendoor even in de gaten. Check of het gerecht goed warm is.
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg de tortellini inclusief saus op het bord en leg de spitskoolgarnituur er naast.
* Top af met de gepofte tomaatjes.

***Risotto van truffel en bospaddenstoelen / saliesiroop / courgette:***

* Prik met een vork enkele gaatjes in de folie van het bakje van de risotto.
* Verwarm de risotto in de magnetron voor circa 3 a 4 minuten. Houd tussendoor even in de gaten. Check of het gerecht goed warm is.
* Zet een mooi bord klaar.
* Roer de risotto even goed door en dresseer de risotto netjes op het bord.
* Garneer speels af met de king boleet champignon en de gepofte tomaatjes.

**Bereidingswijze hoofdgerechten

Het is belangrijk dat de hoofdgerechten op kamertemperatuur zijn.**

***Garnituur van aardappel en kaas:***

* Verwarm de oven tot 130 graden.
* Verwijder de folie van het bakje.
* Zet het gerecht als 1e in de oven, dit heeft ongeveer 20 minuten nodig om goed warm te worden. Check of het gerecht goed warm is. Dit is een bijgerecht passend bij alle hoofdgerechten.

***Entrecote / groene kruiden gnocchi /gebrande witlof / krachtige portsaus:***

* Verwijder de folie van de verpakking en haal de portsaus en kruidenolie uit de verpakking.
* Zet de entrecote, groene kruiden gnocchi en gebrande witlof in de verpakking waar het in zit in de oven voor circa 8 minuten op 130 graden. Check even of de producten goed warm zijn, iedere oven werkt anders. Niet te lang in de over laten staan i.v.m. uitdrogen van het gerecht.
* Verwarm de portsaus in de magnetron in het bakje waar de saus in zit. **Let op:** deksel verwijderen alvorens het bakje in de magnetron gezet wordt.
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg als eerste de gnocchi van groene kruiden op het bord.
* Indien gewenst de entrecote in mooie gelijke plakken snijden en vervolgens op smaak brengen met peper en zout. Leg de plakken op een speelse manier op het bord.
* Leg hierna de gebrande witlof erbij.
* Top af met de heerlijke krachtige portsaus, kruidenolie (koud) en het bijgevoegde aardappel krokantje (koud).

***Lamsrack / kruidkorst van boerenkool en mozzarella / groene kruiden gnocchi / gebrande witlof / krachtige portsaus:***

* Verwijder de folie van de verpakking en haal de portsaus en kruidenolie uit de verpakking.
* Zet het lam, groene kruiden gnocchi en de gebrande witlof kunnen in de verpakking waar het in zit tegelijk in de oven voor circa 8 minuten op 130 graden. Check even of de producten goed warm zijn, iedere oven werkt anders. Niet te lang in de over laten staan i.v.m. uitdrogen van het gerecht.
* Verwarm de portsaus in de magnetron in het bakje waar de saus in zit. **Let op:** deksel verwijderen alvorens het bakje in de magnetron gezet wordt.
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg als eerste de gnocchi van groene kruiden op het bord.
* Vervolgens het lamsrack (eventueel gesneden) erbij leggen, breng het vlees op smaak met peper en zout naar wens.
* Dresseer vervolgens op een speelse manier de witlof erbij.
* Top af met de heerlijke krachtige portsaus, kruidenolie (koud) en het bijgevoegde aardappel krokantje (koud).

***Rouleau van doradefilet / vulling van dille en knoflook / groene kruiden gnocchi / gebrande witlof / saus van groene curry:***

* Verwijder de folie van de verpakking en haal de groene currysaus en kruidenolie uit de verpakking.
* Zet de rouleau van doradefilet, groene kruiden gnocchi en gebrande witlof in de verpakking waar het in zit in de oven voor circa 8 minuten op 130 graden. Check even of de producten goed warm zijn, iedere oven werkt anders. Niet te lang in de over laten staan i.v.m. uitdrogen van het gerecht.
* Verwarm de groene currysaus in de magnetron in het bakje waar de saus in zit. **Let op:** deksel verwijderen alvorens het bakje in de magnetron gezet wordt.
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg als eerste de gnocchi van groene kruiden op het bord.
* Vervolgens de rouleau van doradefilet naar wens op smaak brengen met peper en zout. Leg deze op het bord (2 stukken per persoon).
* Leg hierna de gebrande witlof erbij.
* Top af met de heerlijke saus van groene curry, kruidenolie (koud) en het bijgevoegde aardappel krokantje (koud).

***Lasagne van tomaat / roomkaas / basilicum/ Parmezaanse kaas:***

* Verwijder de folie van de verpakking en haal de kruidenolie uit de verpakking.
* Zet de lasagne en bijgevoegde groentes in de verpakking waar het in zit in de oven voor circa 20 minuten op 130 graden. Check even of de producten goed warm zijn, iedere over werkt anders.
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg de lasagne voorzichtig op het bord.
* Dresseer de groentes op een speelse manier over de lasagne.
* Top af met kruidenolie (koud).

**Bereidingswijze dessert**

***Flexibele karamelchocolade / sinaasappelcompote met perzik / sorbet van witte chocolade:***

* Haal het ijs circa 20 minuten voor het opdienen uit de vriezer.
* Haal de rest van het dessert pas vlak voor het opdienen uit de koelkast (i.v.m. het behouden van de structuur van de flexibele karamelchocolade).
* Zet een mooi bord klaar.
* Leg de flexibele karamelchocolade in een spiraal op het bord.
* Maak met behulp van twee eetlepels 2 quanelles van de sinaasappelcompote en voeg toe aan het bord.
* Voeg 1 eetlepel crumble toe aan het bord en leg de chocolateballetjes met gezouten karamel erbij.
* Top af met een bolletje witte chocolade ijs.

**Team Gommianz wenst u hele fijne feestdagen en natuurlijk smakelijk eten!**

