BuitenHuis
Restaurant

Afhaal kerstmenu



BuitenHuis
Restaurant

Afhaal kerstmenu

VOORGERECHT

Rouleaux van eendenbout met crème en gel van paprika, Amsterdamse ui en tahoon cress

TUSSENGERECHT

Gebakken koolvis en rivierkreeft met bimi, saffraan risotto en paprikasaus

(alleen bij 4-gangen)

HOOFDGERECHT

Gebakken diamanthaas met taartje van zoete aardappel en pastinaak, spruiten, kastanje en truffeljus

DESSERT

Carrot cake met sinaasappelduindoorn sorbet, gel bramen en limoen meringue

EXTRA GANG

Ravioli van wildzwijn met rozemarijnjus, gestoofde prei en wortel

- of -

Kaasplateau met 5 soorten Hollandse kazen en garnituren

Het menu is een paar dagen in de koelkast houdbaar.



Instructies voor thuis

De gerechten hoeft u thuis alleen in pan of oven op te warmen. U krijgt 'instructies' hoe u thuis uw bord net zo mooi kunt opmaken als bij Restaurant BuitenHuis. Haal het voorgerecht en alles van de tussengerechten en hoofdgerecht een uur van tevoren uit de koeling om het alvast op kamertemperatuur te krijgen. Niet elke oven is hetzelfde. Vindt u dat een gerecht nog warmer mag, laat het dan gerust 2 à 3 minuten langer in de oven staan. Laat de oven tussen de gangen door aan staan op 180 graden. Dan hoeft u niet steeds opnieuw voor te verwarmen en scheelt het een hoop tijd.

BuitenHuis brood

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bak het brood 14 minuten af.

Instructie

VOORGERECHT

Rouleaux van eendenbout met crème en gel van paprika, Amsterdamse ui en tahoon cress



1. Zet 3 plakjes rouleaux rechtop en tegen elkaar aan op het bord.
2. Knip het zakje met paprikacrème open en zet 3 stippen op het bord.
3. Zet de paprikagel naast de paprikacrème.
4. Knip het zakje dressing open en giet dit over de little gem. Leg de little gem daarna rechts tegen de rouleaux aan.
5. Leg de Amsterdamse uitjes en de truffelaardappelchips bij de stippen paprikacrème.
6. Verdeel de tahooncress over de crème en de uitjes.

TUSSENGERECHT

Gebakken koolvis en rivierkreeft met bimi, saffraan risotto en paprikasaus



1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schuif het bakje met de risotto voor 4 minuten in de oven.
3. Schuif het bakje met de koolvis en rivierkreeft en het bakje met de bimi er 5 minuten bij.
4. Verwarm de paprikasaus in een pannetje.
5. Schep de saffraanrisotto rechts in het bord.
6. Leg de koolvis links naast de risotto en de rivierkreeftjes erop.
7. Schenk de paprikasaus voor de koolvis.
8. Leg de bimi er schuin overheen.

Instructie

HOOFDGERECHT

Gebakken diamanthaas met taartje van zoete aardappel en pastinaak, spruiten, kastanje en truffeljus



1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schuif het taartje van zoete aardappel en pastinaak voor 4 minuten in de oven.
3. Schuif het bakje met de spruiten en kastanje en het vlees er 8 minuten bij.
4. Verwarm de truffeljus in een pannetje.
5. Zet het taartje rechts op het bord.
6. Schep de spruiten met kastanje in het midden.
7. Trancheer de diamanthaas of laat hem heel, en leg hem links tegen de spruiten.
8. Schenk de jus ervoor of serveer hem apart in een kannetje.

Instructie

EXTRA GANG

Ravioli van wildzwijn met rozemarijnjus, gestoofde prei en wortel



1. Breng een pan water aan de kook en verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Zet het vuur lager zodra het water kookt, zodat het zachtjes pruttelt en niet hard doorkookt. Laat de ravioli hierin 5 minuten garen (3 minuten als ze ontdooid zijn).
3. Schuif het bakje met de gestoofde prei en wortel 3 minuten in de oven.
4. Verwarm ondertussen de rozemarijnjus in een pannetje.
5. Schep de ravioli uit het water in de jus en verwarm ze nog 1 minuut mee.
6. Schep de ravioli met de jus in het midden van een diep bord.
7. Leg de prei en wortel er bovenop.

Instructie

DESSERT

Carrot cake met sinaasappelduindoorn sorbet, gel bramen en limoen meringue



1. Haal de sorbet pas uit de vriezer als u gaat opmaken.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden en schuif de carrot cake 4 minuten in de oven.
3. Zet de carrot cake op het bord.
4. Schep een lijntje crumble naast de cake.
5. Knip het zakje met gel van bramen open en zet 5 stippen naast de cake.
6. Zet de 3 limoenmeringues rond de cake.
7. Leg de bol sinaasappelduindoornsorbet op de crumble.
8. Leg de atsina cress op de cake.

EXTRA GANG

Kaasplateau met 5 soorten Hollandse kazen en garnituren



1. Leg de 5 kaasjes naast elkaar op het bord, in de volgorde hieronder.
2. De nummers op de garnituren horen bij de nummers van de kaasjes. Schep de juiste garnituur bij het juiste kaasje.
3. Leg het kletsenbrood boven de kaasjes.

Volgorde kazen met kletsenbrood

#1 Mècorino met fenegriek, met zoetzure witte kool.
Een zachte, romige biologische schapenkaas van De Vreugdehoeve bij Zwolle. De fenegriek geeft een lichte walnootsmaak.

#2 Daslookkaas van De Kopermolen, met ingelegde zilverui.
Boerenkaas, gemaakt op kaasboerderij De Kopermolen in Stoutenburg, vlak bij Leusden, met daslook voor een frisse, kruidige smaak.

#3 Oudwijker Stella Ster, met gekarameliseerde pecannoot.
Een roodflorakaas van Nederlandse buffelmelk. Smeuïg en lichtzoet, met tonen van boter, hooi en noten.

#4 Bleu de Wolvega, met huisgemaakte rozijnen.
Een blauwschimmelkaas uit Friesland. Romig en zacht, maar met een pittig randje.

#5 Overjarige kaas van De Kopermolen, met vijgenjam uit de tuin van de chef.
Lang gerijpte boerenkaas van De Kopermolen, stevig en vol van smaak.

