

Voorgerecht

Gefrituurde champignons in bierbeslag met frisse yoghurt dip

Doop de gefrituurde champignons in bierbeslag in de frisse yoghurt dip en je hebt een vet lekkere snack om je kerstdiner mee te starten. Schenk bij de champignons een flesje Hertog Jan Enkel. Dit licht bittere blonde bier zorgt voor een aangename frisheid, snijdt door het vet en combineert bovendien heerlijk met de yoghurt dip.

Ingrediënten

Champignons in bierbeslag

- 250 gram kastanjechampignons
- 150 gram bloem
- 1 ei
- half flesje Hertog Jan Enkel
- flinke scheut Maggi aroma
- peper en zout
- zonnebloemolie om in te frituren

Yoghurt dip

- 200 ml yoghurt, Griekse stijl
- 100 ml mayonaise
- klein teentje knoflook
- sap van een halve limoen
- verse peterselie
- peper en zout

Bereiding

Meng de yoghurt met de mayonaise, pers hierover een teentje knoflook uit en voeg het limoensap toe. Hak (een handje) verse peterselie fijn en voeg bij de dip. Roer door en breng de yoghurt dip verder op smaak met versgemalen peper en zout.

Doe de zonnebloemolie in een ruime pan of wok en verwarm op hoog vuur. Zorg dat de olie goed heet is, je gaat er immers in frituren. Je kunt de champignons uiteraard ook bakken in de frituurpan.

Plop een flesje Hertog Jan Enkel open. Mix het bier met bloem, ei, peper, zout en een flinke scheut Maggi aroma tot een glad beslag.

Boen de kastanjechampignons schoon. Haal de champignons door het bierbeslag en frituur ze knapperig en bruin in ongeveer 5 minuten. Laat kort uitlekken op keukenpapier.

Serveer met de frisse yoghurt dip.

Tussengerecht

Citroenrisotto met wilde zalm en geroosterde bimi

Een romige maar frisse risotto met stukjes wilde zalm en geroosterde bimi. Een smaakvol tussengerecht wat perfect combineert met Hertog Jan Arcener Tripel. De krachtige, zoete tripel is gewaagd aan de romigheid van de citroenrisotto en het geroosterde van de bimi. Daarnaast accentueert het bier de fruitigheid in het gerecht.

Ingrediënten

- 300 gram risottorijst
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- half flesje Arcener Tripel
- 1 liter groentebouillon
- sap en rasp van een halve citroen
- verse peterselie
- 75 gram Parmezaanse kaas
- 100 gram wilde zalm
- 200 gram bimi
- scheutje olijfolie
- 2 klontjes boter
- peper en zout

Bereiding

Snipper de ui en fruit in een klontje boter samen met een uitgeknepen teentje knoflook. Schep de risottorijst erdoor en bak een paar minuten mee. Blus af met een half flesje Arcener Tripel.

Schenk een deel van de groentebouillon bij de risotto tot het vocht is opgenomen en voeg geleidelijk aan meer bouillon toe. De risotto is beetgaar en romig in zo'n 20 minuten. Rooster ondertussen de bimi. Zet een grillpan op hoog vuur. Meng de bimi met een scheut olijfolie en strooi er versgemalen peper en zout overheen. Grill de bimi ongeveer 6 - 8 minuten.

Maak de risotto af. Hak de peterselie fijn en voeg toe samen met het citroensap en de rasp. Rasp de Parmezaanse kaas en meng door de citroenrisotto. Voeg een klontje boter toe en breng verder op smaak met versgemalen peper en zout. Snijd de wilde zalm in stukjes en meng voorzichtig door de risotto. Verdeel de citroenrisotto over de borden en maak af met geroosterde bimi.

Hoofdgerecht

Parelhoen uit de oven met bier-tuttifrutti en aardappelrozetjes

Een smaakvol alternatief voor een enorme kerstkalkoen is de parelhoen. Een pronkstuk op tafel en eenvoudig te bereiden in de oven. Heerlijk mals en stevig vlees en nog lekkerder met bier-tuttifrutti erbij. De knapperige aardappelrozetjes maken dit hoofdgerecht compleet. Het Hertog Jan Winterbier is een fijne begeleider van de parelhoen. In combinatie met de bier-tuttifrutti wordt het bier nog fruitiger.

Ingrediënten

Parelhoen uit de oven

- 1 parelhoen
- olijfolie
- peper en zout
- 4 teentjes knoflook
- 1 citroen
- klontje boter
- aardappelrozetjes om erbij te serveren

Tutti frutti

- 500 gram tutti frutti
- 2 flesjes Hertog Jan Winterbier
- snuf kaneel
- 3 eetlepels donkere basterdsuiker

Bereiding

Een dag voordat je dit gerecht gaat klaarmaken laat je de tuttifrutti wellen in het bier. Doe het gedroogde fruit in een afsluitbare bak en schenk hierbij twee flesjes Hertog Jan Winterbier. Laat de tuttifrutti een nacht in de koelkast staan.

Haal de parelhoen uit de koelkast en laat in ongeveer een uur op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven op 180 graden. Snijd de citroen in schijven en haal het schilletjes van de knoflooktenen. Leg de citroenschijfjes en de knoflookteentjes op de boden van de ovenschaal.

Spoel de parelhoen af met water en dep droog met keukenpapier. Wrijf de parelhoen in met olijfolie, peper en zout, en leg op de citroen en de knoflook. Voeg nog een klontje boter toe en zet de schaal dan 60 - 70 minuten in de oven (afhankelijk van de grootte van de parelhoen). Draai de parelhoen halverwege de braadtijd.

Maak ondertussen de bier-tuttifrutti af. Doe het in bier gewelde fruit in een steelpan samen met een snuf kaneel en de donkere basterdsuiker. Warm langzaam op en laat inkoken. Dit duurt zo'n 20 minuten.

Laat de gebraden parelhoen 10 minuten rusten onder aluminiumfolie en serveer daarna met de bier-tuttifrutti en aardappelrozetjes.

Nagerecht

Bonbons van gorgonzola en witte chocolade

De combinatie lijkt misschien wat vreemd, maar wat past de zoute blauwschimmelkaas mooi bij de romige, zoete witte chocolade. Deze machtige bonbons zijn een bijzonder lekkere afsluiter van je kerstdiner en vormen een fijne zoet-zoutcombinatie met Hertog Jan Grand Prestige.

Ingrediënten

- 150 gram gorgonzola
- 200 gram witte chocolade
- optioneel sprinkels om te decoreren

Bereiding

Verwarm de witte chocolade au bain-marie. Rol ondertussen 12 balletjes van de gorgonzola en zet in de koelkast totdat de chocolade is gesmolten.

Prik een tapasprikker in de gorgonzola, haal door de chocolade en strooi de sprinkels erover. Steek de prikkers in een stevige ondergrond zodat de chocolade langzaam kan stollen. Een eenvoudige manier is een kartonnen verpakking waarin je met een schaar gaten prikt waarin je de prikkers kunt steken.

Haal na een half uur de bonbons van de prikkers en leg op een bord in de koelkast. Na een uur zijn de bonbons klaar om op te eten!