



Bierige feestdagen met het Hertog Jan

GRAND PRESTIGE VATGERIJPT KERSTMENU!



5-gangen kerstmenu voor 4 personen.

MENU

—○○— **Voorgerecht** —○○—

“Klein maar krachtig om de smaakpapillen te prikkelen.”
***In bier gemarineerde kastanjechampignons gevuld met
blauwe kaas mousse.***

—○○— **Soep** —○○—

“Zacht, romig en rijk met een knapperige bite.”
Pastinaaksoep met coquilles, parmacrumble en bieslook.

—○○— **Tussengerecht** —○○—

“Verrassende smaken komen samen.”
Torentje van bloedworst, peperkoek en Grand Prestige tuttifrutti.

—○○— **Hoofdgerecht** —○○—

“Zachte smaken, mooi in balans met een kick van salie.”
Knolselderijpuree met stoofvlees en gebakken salie.

—○○— **Nagerecht** —○○—

“Intens lekker, vol chocolade met een alcoholverwarmende nasmaak.”
Grand Prestige Vatgerijpt chocoladepudding met bierslagroom.

In bier gemarineerde kastanjechampignons gevuld met blauwe kaas mousse.

Gebakken kastanjechampignons (afgeblust met een flinke scheut Grand Prestige Vatgerijpt) hebben een rijke umami-smaak. De romige mousse van gorgonzola zorgt voor nog wat extra kracht waardoor het hapje goed overeind blijft bij de uitgesproken smaak van de Vatgerijpt serie. Bovendien neutraliseert het bier de vetigheid uit het hapje.

Ingrediënten voor 12 hapjes

- 1 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, geperst
- 12 kastanjechampignons
- Grand Prestige Vatgerijpt, om te blussen
- 75 gram gorgonzola
- 100 ml verse slagroom
- Klontje boter om in te bakken
- Versgemalen zwarte peper



Bereidingswijze

Smelt een klontje boter in een koekenpan en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg de kastanjechampignons in zijn geheel toe en bak 10 minuten op zacht vuur.

Zet het vuur vervolgens hoger zodat het vocht wat verdampt, blus af met een flinke scheut Hertog Jan Grand Prestige en maal er wat verse zwarte peper overheen.

Laat het geheel karameliseren en verder verdampen. Doe de gemarineerde champignons in een schaalpje en laat afkoelen. Maak ondertussen de mousse van blauwe kaas.

Voor de kaasmousse roer je goed door de gorgonzola met een lepel of spatel. Hoe langer je roert, hoe romiger het geheel wordt.

Klop in een andere kom de slagroom lobbijg en voeg beetje bij beetje de slagroom bij de blauwe kaas. Meng het geheel goed door elkaar, doe in een spuitzak en leg die vervolgens voor een uur in de koeling.

Pak de spuitzak met de mousse er weer bij. Verwijder de stelen van de kastanjechampignons en spuit hierin de mousse van blauwe kaas. Serveer op een amuselepel.

Tip: Heb je geen trek in stress tijdens de kerstdagen? Dit voorgerechtje is prima een dag van tevoren te bereiden. Het beste vul je de champignons voor het uitserveren.

Pastinaaksoep met coquilles, parmacrumble en bieslook.

De pastinaaksoep is zachte, romige en smaakvol, waarbij de knapperige parmacrumble zorgt voor een fijne bite, net zoals de vlezige coquilles. De smaakbeleving van de soep met de Grand Prestige Vatgerijpt is in harmonie. Doordat je het bier drinkt bij de soep blijft elke hap spannend.

Ingrediënten voor 1,5 liter soep

- 1 ui, gesnipperd
- 1 aardappel, geschild en in blokjes gesneden
- 2 pastinaken, geschild en in blokjes gesneden
- 3 visbouillonblokjes
- 50 ml kookroom
- Olijfolie
- Versgemalen zwarte peper
- 16 coquilles
- 4 plakken parmaham
- Verse bieslook, gesneden in ringetjes



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Verhit een scheut olijfolie in een soeppan en fruit hierin de uien. Voeg de pastinaak en de aardappelblokjes toe en stook het geheel een paar minuten.

Giet 1,5 liter visbouillon in de soeppan en breng het geheel aan de kook. Laat 20 minuten koken totdat de groenten zacht zijn.

Leg de plakjes parmaham op een bakplaat met bakpapier en zet 10 tot 15 minuten in de oven, totdat de ham krokant is. Laat afkoelen en verkrumel de parmaham.

Mix de soep glad met een staafmixer en voeg de kookroom toe.

Bak de coquilles in wat olijfolie, vlak voordat de soep wordt uitgeserveerd. Een minuten is voldoende. Verdeel de coquilles over de borden of kommen, giet de pastinaaksoep erbij en garneer met verse bieslook en parmacrumble.

Tip: Dit is een recept voor 1,5 liter soep. Afhankelijk van de portiegrootte is dit voldoende voor 10 - 12 personen. Kook je het kerstmenu voor meer dan 4 personen, dan verhoog je alleen het aantal coquilles. Ga uit van 3 - 4 coquilles per persoon.

Torentje van bloedworst, peperkoek en Grand Prestige tutti frutti.

Verrassende smaken komen samen in dit torentje van bloedworst, peperkoek en tutti frutti. Kruidige, zoete peperkoek met daarop een plak krokant gebakken bloedworst, afgemaakt met zoete tutti frutti (geweld in Grand Prestige). Door dit torentje te combineren met Grand Prestige Vatgerijpt komt de kruidigheid en de fruitigheid uit dit tussengerecht enorm naar voren waardoor het de smaken nog beter tot hun recht komen.

Let op! De tutti frutti heeft een nacht nodig om te wellen in het bier. Begin op tijd.

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 gram tutti frutti fruit
- 1 flesje Grand Prestige of 30 cl Grand Prestige Vatgerijpt
- 1 bakbloedworst
- 4 plakken peperkoek
- Klontje boter om in te bakken



Bereidingswijze

Doe het fruit samen met het bier in een afsluitbare bak en zet voor een nacht in de koeling. Het fruit heeft nu een deel van het bier opgenomen.

Doe het fruit en het bier in een steelpan en laat het geheel gedurende 30 minuten inkoken. Laat de tutti frutti afkoelen en snijd in grove stukken.

Snijd de bloedworst in plakken van 1 centimeter. Doe een klontje boter in de koekenpan en bak de bloedworst knapperig.

Steek rondjes uit de peperkoek, leg hierop een plak gebakken bloedworst en maak het torentje af met de stukjes grand prestige tutti frutti.

Tip: Tutti frutti over? Serveer het op een andere kerstdag bij wild, kalkoen, een stoofpotje of bij een bolletje vanille ijs.

Knolselderijpuree met stoofvlees en gebakken salie.

De zoete, licht aardse smaak van de knolselderijpuree en het malse stoofvlees combineren perfect met de Grand Prestige Vatgerijpt serie. Een zachte bier spijscombinatie, mooi in balans met een kick van salie.

Ingrediënten voor 4-6 personen

Stoofvlees

- 800 gram sukadelappen of riblappen
- 2 plakken peperkoek
- 2 el grove mosterd
- 2 el tomatenpuree
- 2 uien, gesnipperd
- 1 flesje Grand Prestige of 30 cl Grand Prestige Vatgerijpt
- 1 el rode wijnazijn
- 1 el bruine basterdsuiker
- 2 laurierblaadjes



Knolselderijpuree

- 800 gram kruimige aardappelen
- 1 knolselderij
- Klontje boter
- 50 ml kookroom
- Versgemalen peper en zeezout
- Verse salie
- Klontje boter om de salie in te bakken

Bereidingswijze

Snijd het vlees in grove stukken en bestrooi met peper en zout. Bak het vlees rondom bruin in een braadpan, schep het vlees uit de pan en zet even apart. Fruit in dezelfde pan de uien en voeg daarna het vlees weer toe.

Besmeer de peperkoek royaal met de mosterd, snijd in stukken en voeg toe aan de stoofpot. Voeg de overige ingrediënten en het bier toe en laat het vlees zo'n 5 - 6 uur sudderen.

Schil de aardappelen en snijd in stukken. Verwijder de boven en onderkant van de knolselderij, snijd de harde schil rondom weg en snijd in plakken van ongeveer 1 centimeter, en daarna in repen en fijne blokjes.

Kook de aardappelen en de knolselderij 20 minuten in een ruime pan met kokend water.

Bereidingswijze (vervolg)

Giet de aardappelen en knolselderij af en stamp tot puree. Voeg om het smeuijg te maken een klontje boter en kookroom toe. Kruid naar smaak met versgemalen peper en zeezout.

Bak ondertussen in een koekenpan de blaadjes salie knapperig in een klontje boter.

Verdeel de knolselderijpuree over de borden, gebruik hiervoor een serveerring. Schep hier bovenop wat stoofvlees en maak af met een paar blaadjes gebakken salie.

Tip: Het beste maak je het stoofvlees een dag van tevoren klaar en warm je het tijdens het kerstdiner zachtje op in de oven of op een warmhoudplaatje. Ook de knolselderijpuree kun je een dag van tevoren bereiden. Warm de puree al roerend op en voeg eventueel nog wat room toe voor een smeuijg geheel.

Grand Prestige Vatgerijpt chocoladepudding met bierslagroom.

Ingrediënten voor 4 desserts

Chocoladepudding

- 180 ml Grand Prestige Vatgerijpt
- 100 gram extra pure chocolade
- 180 ml verse slagroom
- 130 gram suiker
- 3 tl bloem
- 1 eidooier
- 1 tl ongezouten roomboter
- ½ tl vanille extract



Bierslagroom

- 250 ml verse slagroom
- 50 gram poedersuiker
- 3 tl Grand Prestige Vatgerijpt
- ½ tl vanille extract

Bereidingswijze

Mix in een steelpan de suiker en de bloem door elkaar en voeg de verse slagroom, bier en een eidooier toe. Mix totdat het één geheel wordt en voeg daarna de chocolade toe.

Zet de pan op het vuur en breng, al roerend aan de kook op middelhoog vuur. Laat de pudding 1 minuut koken en haal dan de pan van het vuur. Voeg boter en vanille extract toe en roer nog eens goed door. Giet de pudding in 4 glazen of schaaltes en laat 2 uur rusten in de koeling.

Doe voor de bierslagroom de verse slagroom in een kom en mix samen met de poedersuiker. Voeg op het laatste nog een klein beetje bier toe en de vanille extract.

Top de Grand Prestige Vatgerijpt chocoladepudding af met de bierslagroom.

Tip: Zorg ervoor dat je voldoende ruimte over hebt voor het dessert. Als je eenmaal een hapje genomen hebt kun je niet meer stoppen.