

HET IDEALE RECEPT VOOR LEKKERE FEESTEN



Wist u bijvoorbeeld dat onze worsten aan het eind van het jaar in heel wat variëteiten verkrijgbaar zijn?

Witte worst met noten, rozijnen, prei of truffel, ze gaan alle perfect samen met een beetje ganzenlever en vijgenconfituur.

Verkiest u warm?

Dan zal u deze kleine lepel geweldig vinden (ja, dat is een bekend palindroom, misschien vindt u er aan tafel nog andere ;-)) met een lauwe appelcompote, een licht geroosterde Aubel® bloedworst en een paar krokante pistachenootjes. HmMMMM!

De nieuwe vedette op het bord ...

Onze Aubel® paté zet voor de eindejaarsfeesten haar beste beentje voor is verkrijgbaar in heerlijke terrines: haas, wild, fazant en zelfs hert, voor gewaagde maar toch heel smakvolle combinaties. Zoals met dit aperitiefrecept, dat u zeker moet uitproberen!

Pssst: Nog een kleine tip om uw gasten van hun sokken te blazen: vervang de traditionele toast door zachte blini's, voor een malsere en smeltzachte textuur ☺



Aubel



FEESTMENU

Aperitief

- * Cappuccino van butternut met gegrilde kastanjes
- * Maki van Aubel®-ham en oude mosterd

Warme voorgerechte

- * Sint-jakobsnoten geroosterd met spek met prei in gesuikerde sojasaus

Gerecht

- * Parmentierschotel van Aubel® gebakken hammetje, bordelaisesaus, extrafijne boontjes, Parijse champignons

Dessert

- * Panna cotta met praliné en karamel

APÉRITIEF



Cappuccino van butternut met gegrilde kastanjes

 6 personen  Gemakkelijk  35 minuten

INGREDIËNTEN :

- 1l water
- 550g geschilde butternut, in blokjes gesneden
- 350g geschilde wortel, in blokjes gesneden
- Anderhalve geschilde ui, in blokjes gesneden (150g)
- 1 teentje gepelde verse knoflook
- 250ml volle melk
- 150ml verse room
- 150g kastanjes vacuümgegaard, verkruid
- Paprikapoeder
- Zout en peper

BEREIDING :

1. Doe de butternut-, wortel- en uiblokjes, de look, de melk, het water, het zout en de peper in een steelpan. Kook alles tot een kleine bouillon gedurende 20 minuten.
2. Mix de groenten zodat je een heel fijne soep krijgt en haal door de zee.
3. Opeenbakplaat met vetvrij papier strooi je wat verkruidde kastanje. Laat dit 5-6 minuten goudbruin worden in de oven op 200°C.
4. Klop de room lichtjes op, voeg een beetje zout en paprikapoeder toe. De room moet halfgeklopt zijn.
5. Op het moment van opdienen, giet je je bereiding in een kommetje naar keuze. Vul het kommetje tot 2 cm van de rand.
6. Voeg daarna voorzichtig de halfgeklopte room toe en besprenkel met nog wat gegrilde kastanje.

Tips

* Om de kastanjeschilfers wat glans te geven, kun je ze lichtjes besprenkelen met wat fijne poedersuiker voordat je ze in de oven zet.

* Een spekkrokantje maakt het wat knapperiger: 10 minuten in de oven op 180°C.

Aubel

APÉRITIEF



Maki van Aubel®-ham en oude mosterd

🍴 6 personen

👨‍🍳 Gemakkelijk

🕒 40 minuten

INGREDIËNTEN :

- 75g sushirijst
- 2 sneetjes Aubel® Superieur-ham
- 2 soeplepels oude mosterd
- 100g geraspte witte selder
- 2 soeplepels mayonaise
- Fijngeknijpte bieslook
- Zout
- Peper van de molen

BEREIDING :

1. Spoel de rijst in een zeef overvloedig af met koud water. Laat koken en voeg 3 keer het volume water toe en een snuifje zout. Laat uitlekken en zet weg.
2. Laat het water koken en dompel de geraspte selder 1 minuut onder. Laat uitlekken en laat schrikken onder koud water. Veeg af en vermeng in een kom met mayonaise en de fijngeknijpte bieslook. Koel bewaren.
3. Smeer op de sneetjes ham een fijne laag rijst (max. een halve centimeter).
4. Op het laagje rijst, smeer je een fijne laag van de bereiding met mayonaise en selder over een strook van 3 cm. Smeer een fijn laagje oude mosterd naar smaak.
5. Rol op en druk lichtjes op het sneetje ham. Tot slot verpak je de roulade met wat levensmiddelenfolie. Ga op dezelfde manier te werk voor het andere sneetje ham. Leg de roulades 10 min. in de diepvries.
6. Snij er rondjes af en serveer de maki's op een leisteen.

Tips

* Om de vorm beter te behouden kun je de levensmiddelenfolie errond laten en zo snijden. Haal de folie achteraf weg.

* Vervang de oude mosterd door dragonmosterd of iets anders ...

Dranktips

- * Demi-sec Champagne
- * Perrier citroen met een beetje vlierbessensiroop

Aubel

WARME VOORGERECHT



Sint-jakobsnoten geroosterd met spek met prei in gesuikerde sojasaus



6 personen



Gemakkelijk



45 minuten

INGREDIËNTEN :

- 24 verse sint-jakobsnoten
- 24 schijfjes ontbijtspek van Aubel®
- 6 keer het volledige preiwit
- 120 g gesuikerde sojasaus

BEREIDING :

1. Verwarm je oven voor op 230°C (fan-assisted).
2. Was de prei in water en leg deze op een bakpapier. Laat 20 minuten in de oven staan. Controleer hoe gaar de prei is met een mes. Als het lemmet er zonder weerstand ingaat, is hij klaar. Laat lauwwarm worden en verwijder dan de bruinachtige delen van de prei en hou alleen het hart over. Zet even weg.
3. Doerond elke sint-jakobsnoot een stukje spek. Zet het spek vast met een tandenstoker.
4. In een pan warm je de olijfolie op. Laat de sint-jakobsnoten aan een zijde gedurende ongeveer 1 minuut goudbruin worden.
5. Leg de geroosterde sint-jakobsnoten in een ovenvaste schotel en laat nog 3 minuten in de oven staan op 230°C.
6. Snijd de preirondjes. Zet even weg.
7. Om het bord te dressereren:
Leg de preirondjes in het midden van het bord. Giet de gesuikerde sojasaus over het bedje van prei.
Haal voorzichtig de tandenstokers uit de sint-jakobsnoten en leg ze op het bedje van prei. Dien meteen op.

Tips

* Om het gerecht wat frisheid te geven, kun je op het laatste moment nog een kleine salade van kervel en waterkers gekruid met Mirin (japanse azijn), of witte balsamicoa-zijn maken.

* Warm eten: 15 minuten voor het opdienen zet u de borden met het voorgerecht in een tot 60 à 90°C verwarmde oven

Dranktips

- * Witte wijn: Druivenras Chardonnay of Pinot gris
- * Rode wijn: Druivenras Pinot noir of Montepulciano of Sangiovese

Aubel

GERECHT



Parmentierschotel van Aubel® gebakken hammetje, bordelaisesaus, extrafijne boontjes, Parijse champignons



6 personen



Gemiddeld



1 uur

INGREDIËNTEN :

- 6 Aubel® gebakken hammetje
- 500g geschilde Nicolas-aardappelen
- 5 versnipperde sjalotjes (100g)
- 60g bruine rozijnen
- 30g amandelschilfers
- 800ml vloeibare kalfsfond
- 500ml rode bordeaux-wijn
- 500ml rode porto
- 175g boter
- 150g paneermeel
- 360g prinsessenboontjes zonder steeltjes
- 300g extrafijne Parijse champignons
- 1/2 bundeltje versneden peterselie (gehakt)
- Muskaatnoot, zout en peper van de molen

BEREIDING :

1. Kook de aardappelen in gezouten water. Laat ze uitlekken en maak er een heel fijne puree van. Voeg 75 g boter toe en kruid naar smaak met nootmuskaat, peper en zout. Zet even weg.
2. Laat de kalfsfond tot 3/4 inkoken en voeg de helft van de versneden sjalotjes, de rozijnen, de amandelen en 50 g boter toe. Zet even weg.
3. Warm de Aubel® gebakken hammetje op en been ze uit. Knip het vlees en de huid in stukjes van 3 cm en dompel ze in de gereduceerde kalfsfond. Voeg 2/3 van de fijngeknipte peterselie toe, meng goed en kruid naar smaak. Zet even weg.
4. Voor de bereiding van de bordelaisesaus: Laat de wijn voor 3/4 inkoken in een steelpan, net als de rest van de sjalotjes, de porto en de rest van de boter totdat je een consistente saus krijgt.
5. In een kookpan breng je water met zout aan de kook. Laat de boontjes er enkele minuten inkoken zodat ze gaar maar krokant zijn. Doe ze onmiddellijk schrikken na het koken zodat ze hun mooie groene kleur behouden.
6. Gebruik dezelfde bereidingswijze voor de champignons (in 2 gesneden en maximaal 3 minuten laten koken). Laat ze niet schrikken na het koken. Houd ze lauwwarm in een zeef. Meng de champignons en de boontjes in een schotel met de rest van de peterselie. Voeg zout en peper toe.
7. Gebruik een schotel die in de oven kan en leg 6 licht beboterde uitsteekvormen erop. Garneer met een bedje van puree, bepoeder met paneermeel en werk af met een laag van de bereiding van gebakken hammetje. Laat de uitsteekvormen 20 minuten in de oven staan op 150°C.
8. Warm de saus en groenten enkele seconden op.
9. Om het bord te dresserен: Leg in het midden van het bord een uitsteekvorm en haal deze zachtjes weg. Plaats de groentjes langs de kant en giet enkele lepels saus over alles. Versier met een mooi blaadje peterselie en/of waterkers.

Dranktips

* Italiaanse rode wijn:
Appellatie Barolo

* Franse rode wijn:
Appellatie Bordeaux Supérieur


Aubel




DESSERT



Panna cotta met praliné en karamel (moet je de avond voordien klaarmaken)

 6 personen

 Gemakkelijk

 30 minuten

INGREDIËNTEN :

- 400ml verse room
- 50ml melk
- 125g praliné- of hazelnootpasta
- 6g gelatineblaadjes
- 60g fijne suiker
- 1/2 vanillestokje
- 50g verkruimelde hazelnoten
- Karamel

BEREIDING :

1. Week de gelatineblaadjes een uur in koud water.
2. Klop de room op in een kom, samen met de fijne suiker en het halve vanillestokje. Als je duidelijk de markeringen van de garde ziet in de room, dan is hij net goed. Zet even weg.
3. In een steelpan warm je de melk op en voeg je de vooraf uitgelekte gelatine toe. Meng alles goed om ervoor te zorgen dat de gelatine goed oplost.
4. Voeg de hazelnoot- of pralinépasta toe en meng tot je een homogeen geheel krijgt. Meng dit mengsel met de opgeklopte room.
5. Giet het uiteindelijke mengsel in kleine glaasjes en zet ze minstens 12 uur koel.
6. Om het bord te dressereren:
Giet de karamel over de panna cotta, bepoeder met wat verkruimelde hazelnoten en dien op.

Tip

* Verstop een Ferrero Rocher in de panna cotta. Verraste gezichten gegarandeerd!

Dranktips

- * Italiaanse hazelnootalcohol
- * Caffè ristretto

Aubel