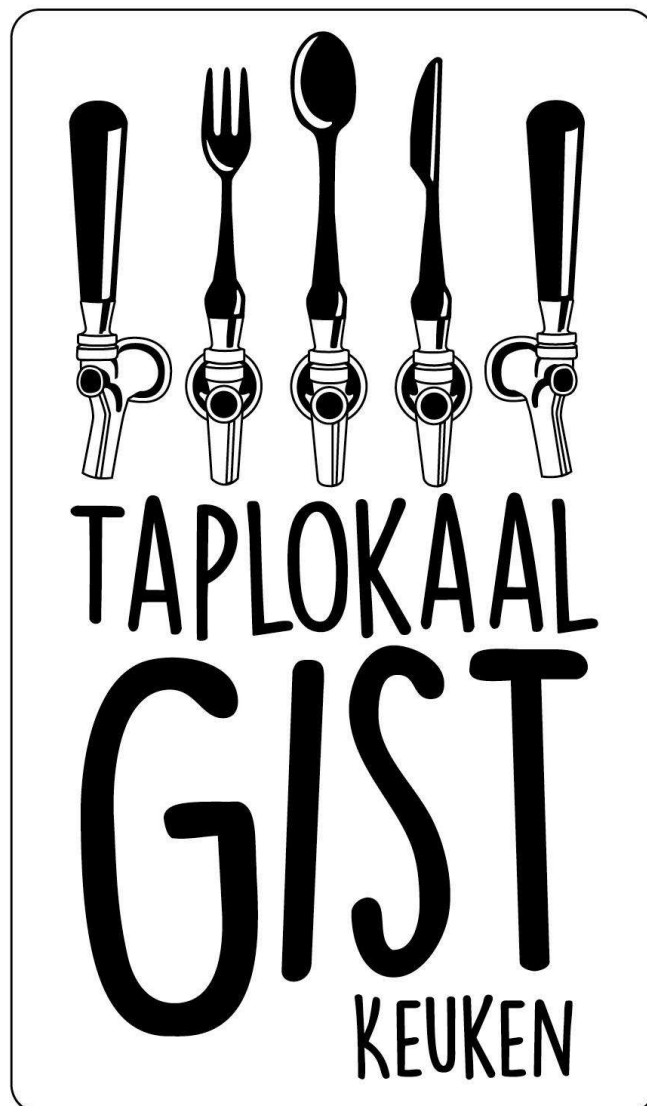


Heel erg bedankt dat je je kerstmenu's bij Taplokaal Gist hebt besteld!

Daar zijn we heel erg blij mee, want op deze manier steun je ons in de immer doorgaande strijd tegen Corona. We hebben er alle vertrouwen in dat dit een feestmaal wordt waardoor kerst net zo mooi wordt als in normale jaren.

Dit boekje bevat alle instructies die je nodig hebt om als chefkok een volwaardig kerstdiner op tafel te zetten. Veel plezier met het koken en eet smakelijk!

Het hele team van Taplokaal Gist wenst je fijne feestdagen en een fijne jaarwisseling, en we hopen elkaar in het komende jaar weer vaak te treffen!



First things first:

1. Elke gang heeft z'n eigen nummer, van 0 t/m 6. Handig!
2. Leg de cressjes, de rauwe groenten, de rivierkreeft en de krabtartaar direct na ontvangst in de koelkast.
3. Leg de chai cremeux en de ree/groene kool rolletjes direct na ontvangst in de vriezer.
4. Houdt de krokantjes ten alle tijden droog, leg dus NIET in de koelkast
5. Haal alle overige producten minimaal 2 uur en maximaal 6 uur van te voren uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen. Vooral voor het vlees is dit erg belangrijk.
6. Mocht uw ovenruimte het toelaten, verwarm dan wanneer u de eerste gang serveert de oven op 80 graden. U kunt dan de borden voor het tussen en het hoofdgerecht verwarmen. Heeft u hier geen ruimte voor, verwarm de borden dan een beetje op de verwarming.

gang 0: Amuse: Paratha en Mordicus mousse

Paratha is een deegwaar uit India. Het deeg is op een croissant-achtige manier bewerkt. In plaats van boter wordt er hier olie gebruikt voor de "laagjes". Deze laagjes in het deeg zorgen ervoor dat wanneer het gefrituurd wordt, er lucht tussen komt en een hol balletje ontstaat. De holle deegballetje wordt gevuld met Mordicus mousse. Mordicus is een bierkaas die wordt gewassen in het gelijknamige bier van stadbrouwerij Wageningen. De amuse wordt afgemaakt met mosterdkaviaar en sangosprouts. Sangosprouts zijn de kiemen van de radijs.

Opmaak

1. Vul met de spuitzak de paratha met de kaasmousse.
2. Spuit een klein beetje kaasmousse boven op de paratha.
3. Leg een klein beetje mosterdkaviaar bovenop. Daarop een klein beetje sangosprouts.

gang 1: Bisque | Noordzeekrab | Hollandse garnaal | Rouille | Paprika

Bisque is een klassieke schaaldierensoep. In dit geval zijn er Hollandse garnalen en strandkrabben gebruikt. De soep heeft uren getrokken en is geperfumeerd met onder andere dragon en venkel. De soep is afgemaakt met gebrande paprika en room. De tartaar die erbij geserveerd wordt is op basis van Noordzeekrab en Hollandse garnalen. Deze tartaar is op smaak gebracht met huisgemaakte citroengrasmayonaise. Bovenop de tartaar vindt u rouille, een klassiek frans bijgerecht voor bij vissoep. Hierbij worden verschillende garnituren geserveerd: rivierkreeft, krokante venkel, bronzen venkel, gebrande paprika, paprikakrokant en dragonolie.

Vorbereiding

1. Verwarm de bisque rustig. Laat niet koken en roer af en toe door.
2. Knip de bodem uit het bakje van de paprika stukjes.

Opmaak

3. Leg het krabmengsel in het bodemloze bakje en stamp zacht, maar evenredig aan.
4. Maak de stamper schoon en verdeel de paprika over de tartaar, stamp zachtjes aan.
5. Spuit 5 puntjes rouille op de tartaar.
6. Leg de krokante venkel bovenop de tartaar.
7. Leg de bronzen venkel tegen de krokante venkel aan.
8. Leg het paprikakrokantje van de tartaar naar de rand van het bord.
9. Schenk de bisque rondom de tartaar en druppel er dragonolie in.
10. CHECK STAP 5 VAN FIRST THINGS FIRST; verwarm uw oven op 80 graden en zet de borden warm.



gang 2: Paddestoel | Kastanje | Duxelles | Gefermenteerde cèpes

Velouté is een klassieke soep die gebonden wordt met eidooier, room en boter. Om de soep vegan te houden is eidooier achterwege gebleven en is er vegan room en vegan boter gebruikt. Deze kastanje- en kastanjechampignonsoep is op smaak gebracht met gefermenteerde cèpes. De tartaar die de soep structuur brengt, is een duxelles. De garnituren die dit gerecht afmaken zijn zoet/zure oesterzwam, boleetchips, dragonolie en tahooncress.

Vorbereiding

1. Verwarm de velouté rustig. Laat niet koken en roer af en toe door.
2. Knip de bodem uit het bakje van de duxelles.

Opmaak

3. Leg de duxelles in het bodemloze bakje en stamp zacht, maar evenredig aan.
4. Maak de tartaar op met de oesterzwammen, tahooncress en boleetchips.
5. Schenk de velouté rondom de tartaar en druppel er dragonolie in.
6. CHECK STAP 5 VAN FIRST THINGS FIRST; verwarm uw oven op 80 graden.



gang 3: Schorseneren | BBB | Koffie | Hazelnoot | Kastanje

Schorseneren, ofwel winterasperges, zijn een vergeten groente. Enorm jammer, want er zit geweldig veel smaak verstopt tussen al het zand. De beurre blanc die hierbij geserveerd wordt, is een klassieke blanke botersaus. Op klassieke wijze wordt deze saus met witte wijn bereid, bij deze saus is bier gebruikt als basis. BBB, Bier Beurre Blanc, een saus zoals jullie van Gist gewend zijn. De schorseneren zijn gekonfijt in koffieolie en deels gerold in hazelnoot, de subtiele frisse koffiesmaken gaan goed met zowel het vettige van de saus als de hazelnootsmaak.

Het gerecht wordt afgemaakt met een krokant van kastanje, rogge en koffie en mosterdress voor pittigheid en kleur.

Vorbereiding

1. Verwarm de schorseneren in een pan met water. De zak mag mee in het water.
2. Verwarm de BBB langzaam en al roerend, deze saus mag maximaal tot 50 graden verwarmd worden, anders is het mogelijk dat deze schift.
3. snij de schorseneren tot precies dezelfde grootte. De onevenredige overblijfselen kunnen worden gebruikt als garnering. Zie foto.
4. Rol de helft van de schorseneren door de hazelnoten. De andere helft mag blank blijven.

opmaak

5. Leg de schorseneren om en om op het bord. Zet de overblijfselen overeind.
6. Verdeel de BBB over de schorseneren.
7. Garneer met de mosterdress en het krokantje.
8. *Optioneel:* heeft u het vegetarische menu, smeer de spitskool in met miso boter. Schuif de spitskool in de oven op 80 graden.



4: Reebout | Boerenkoolspruit | Rode kool | Stoofpeer | Aardappel | Pruim

De reebout is uitgebeend om een verschil te maken voor 3 bereidingen. De grotere spieren worden uitgebeend en gebruikt als biefstuk. De kleinere delen worden gebruikt om stoofvlees van te maken, deze vindt u terug in het rolletje met groene kool. De botten, pezen en afsnijdsels worden gebruikt als basis van de pruimensaus. Bij het ree komen verschillende garnituren. Rodekoolcrème met Rodenbach, aardappel gekonfijt in laurierolie, blanke stoofpeer gegaard in bier, boerenkoolspruiten en Oost-Indisch kersblad.

Vorbereiding

1. De rolletjes van ree en groene kool mogen licht worden gebloemd aan de vleeskant en vervolgens bevroren worden gebakken in een drupje olie. Wanneer beide kanten knapperig zijn mogen de rolletjes verder worden verwarmd in de oven op 80 graden.
2. Breng een kleine pan met water aan de kook. Voeg zout toe, en kook de boerenkoolspruiten in 2 minuten gaar. Haal de spruiten eruit en houdt warm in de oven.
3. De pan met water mag op blijven staan, deze hoeft niet meer te koken. De aardappels mogen met zak en al in deze pan verwarmd worden.
4. Verwarm de rodekoolcrème, de stoofpeer en de pruimenjus. Langzaam op het vuur of eventueel op een laag wattage in de magnetron. Let op! Het zijn kleine hoeveelheden, deze zijn dus erg snel warm. Houd deze producten eventueel warm in de oven op 80 graden.
5. Haal de ree uit de vacuümzak en dep droog. Bestrooi licht met zout en peper.
6. Bak de ree in olie of boter in een pan op middelhoog vuur. Bak beide kanten mooi bruin.
7. U kunt tegelijkertijd de aardappels goudbruin bakken aan de platte kant. Dit kan, mits de pan groot genoeg is, in dezelfde pan.
8. Voor de gewenste gaarheid doe de handtest (zoek even op 'meat hand test' op google)
9. Voor stukken groter dan 200 gram (4 personen) adviseren wij deze na het bakken even mee in de oven te garen. Verder is het van belang het vlees te laten rusten voordat u het aansnijdt. Houd per persoon 1 minuut aan rusttijd aan. In de tussentijd kunt u de bord(en) opmaken.

Opmaak

1. Neem 1 eetlepel rode koolcrème, trek een streep met de punt van een lepel.
2. Leg de garnituren bij de rodekool crème, zoals op de foto.
3. Snijd het vlees. Leg op het (warme) bord, en serveer met de pruimensaus.
4. Maak af met het Oost-Indisch kersblad.
5. Verwarm de oven naar 180 graden voor het dessert.



5: Geblakerde spitskool | Zonnebloempit/Rogge | Peterseliewortel | Misoboter | Zwarte knoflook

Dit vegan hoofdgerecht is een Gist-klassieker met een feestelijke twist; een rode spitskool. De spitskool is geblakerd en heeft zo al veel smaak van zichzelf. Door middel van de miso boter krijgt deze nog veel meer umamismaken. Om umami naar een volgend niveau te tillen is de peterseliewortel op smaak gebracht met zwarte knoflook. Zwarte knoflook is gefermenteerde knoflook en heeft haast een zoete, dropachtige smaak. Daarnaast is het zonnebloemkrokantje op smaak gebracht met sojasaus. Om wat vrolijkheid tegenover al deze heftige smaken te zetten wordt het gerecht opgemaakt met eetbare viooltjes.

Vorbereiding

1. Verwarm de peterseliewortelcrème langzaam.
2. Verwarm de groentensjus.

Opmaak

1. Schep de crème op het bord en maak met de punt van een lepel een streep, zie foto.
2. Leg de kool hier vervolgens tegenaan.
3. Voor de kool mag u de krokante zonnebloempit/rogge wegleggen.
4. Leg vervolgens de eetbare bloemen op de randen van de crèmestreep.
5. Verwarm de oven naar 180 graden voor het dessert.



gang 6: Appel & Peer Strudel | Chai cremeux | Bierenjongens

Een klassieke appel-perenstrudel met, vanzelfsprekend, een twist van Gist. De vulling is op smaak gebracht met kardemom en amaretto. Hierbij geserveerd wordt een cremeux van chai. De specerijen die gebruikt worden bij een chai latte zijn geïnfuseerd met room, hier is vervolgens een cremeux van gemaakt. Daarbij komen garnituren van stroop, vanille saus, eetbare bloemen en bierenjongens. Bierenjongens zijn boerenjongens, maar dan met sterk bier in plaats van rum/brandewijn.

Voorbereiding

1. Verwarm de strudel voor 6 minuten op 180 graden.

Opmaak

1. Maak een streep op de borden van appelstroop middels een kwast.
2. Leg vervolgens de cremeux (3 stuks) op het bord.
3. Haal de strudel uit de oven en snijd in het gewenste aantal stukken.
4. Leg op het bord en maak het bord af met de vanillesaus en de eetbare bloemen.

