

CULINAIRE HANDLEIDING

S.O.S. Marc

van



Inhoudsopgave

Aperitiefhapjes voor de frituur	3
Aperitiefhapjes voor de microgolf	3
Voorgerechten	4
Hoofdgerechten	5
Aardappelen	5
Groenten garnituur	6
Sausen	6
Steak hotel	7
Veau truffé	7
Rosbief en croûte	8
Opgevuld kwarteltje	9
Opgepulde kalkoen	9
Marcassin des Flandres	10
Veau piqué	11
Hazenrug / Hertenkalf	12
Speenvarkenkroontje	13
Fazant Anglaise & klassiek	13

Apero

Aperitiefhapjes voor de oven

Massimo's
Oesters
Escargots de Bourgogne
Mini croque monsieur
Mini schelpje met coquilles
Mini cheeseburgers
Mini pizza
Mini quiche
Mini cheeseburger
Mini choux met escargots
Warme apero mix
Mini pizza baguette
Kippennuggets

VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C, 5 MINUTEN

Aperitiefhapjes voor de frituur

Mini loempia
Kaas-, garnaal- of zwezerikballetjes
Kippennuggets

FRITUUR 180°C, 2 TOT 3 MINUTEN

Aperitiefhapjes voor de microgolf

Gemarineerde kippenboutjes

MICROGOLF 800 WATT, 3 MINUTEN

Voorgerechten

Product	Warmtegraden	Tijd
Zwezerikkroket Kaaskroket Garnaalkroket	In de frituur op 180°C	± 5 min
Visserspotje	Aluminiumfolie over het product Oven voorverwarmen op 160°C	30 min

De opwarmtijd van het visserspotje is afhankelijk van de hoeveelheid.
30 minuten is een minimum.

Soepen

Product	Opwarmen
Tomatensoep Aspergeroomsoep Bisque d'Homard Wintersoepje Knolseldersoep met truffel en zure room*	Op een zacht vuurtje of in de microgolf. Al roerend de soep opwarmen.

*Voeg het pakketje truffel en zure room toe na het opwarmen.
Of dresseer het pakje met een lepel in het midden van het bord
en giet de soep er bij.

Hoofdgerechten

Product	Warmte graden	Tijd
Hertenkalfnootjes	Oven voorverwarmen op 170°C	15 min
Wildstoofpotje Kerstkalkoen Tio Pépé Fazant Brabançonne Coq au vin	Aluminiumfolie over de producten De folie doorprikken met gaatjes. De oven voorverwarmen tot 160°C	Minimum 30 min
Prince Orloff	Oven voorverwarmen op 160°C	40 min

Aardappelen

Product	Warmtegraden	Tijd
Gratin Dauphinois	Oven voorverwarmen op 160°C	40 min
Aardappelpuree	Oven voorverwarmen op 160°C	25 min
Selderpuree	Oven voorverwarmen op 180°C	20 min
Aardappelkroketjes Amandelkroketjes	In de frituur 200°C	Ongeveer 4 à 5 min
Rosti's	Oven voorverwarmen op 180°C	15 min

Tip voor de kroketjes

Plaats niet meer kroketten dan nodig in de friteuse. Leg ze in een potje na het bakken en houd ze warm in de oven ($\pm 90^{\circ}\text{C}$). Dit tot ze allemaal klaar zijn.

Groenten garnituur

Product	Warmtegraden	Tijd
Appelreepjes met chutney van veenbes Gevuld appeltje met airelles	Oven voorverwarmen op 160°C of Oven voorverwarmen op 180°C	20min 10min
Ragout van boschampignons Gestoofd witloof Boontjes met spek Wintergroentenmengeling	Het lekkerst in de pan met een beetje boter opstoven. of Erna in de oven voorverwarmen op 160°C	20min
Schorseneren	In een potje in de microgolf 800W. of Oven voorverwarmen op 160°C	7 min 15

Sausen

Alle sausen kunnen opgewarmd worden in een potje op het vuur tot tegen het kookpunt ofwel in de microgolf op halve kracht.

Opgepast!

De tijd die vermeld staat, is een minimumtijd. Deze is afhankelijk van de hoeveelheid en het volume van uw schotel.

Steak hotel

In 7 stappen

1. Het vlees een 4-tal uur op voorhand uit de koelkast halen, in zijn oorspronkelijke verpakking laten zitten.
2. De grill van de oven goed voorverwarmen: 10 minuten op maximum temperatuur.
3. Vlees op de rooster leggen zonder vetstof.
4. Volle plaat op halve hoogte van de oven leggen, om de oven proper te houden.
5. 7 minuten rechts bakken en 7 minuten links.
6. Oven afzetten en toe laten, 10 minuten laten rusten.
7. Mooi loodrecht recht snijden, klaar om op te dienen.

Veau truffé

1. Vlees in een vuurvaste schotel leggen met boter erop.
2. Kleine stukken ($\pm 1,25$ kg):
 - 200°C 15 min
 - 180°C 20 min
 - oven afleggen 10 min laten zitten

Grote stukken:

 - 200°C 20 min
 - 180°C 30 min
 - oven afleggen 10 min. laten zitten
3. Het braadvocht deglaceren met water, het aanbaksel mooi losroeren en de bordelaisaus toevoegen.
4. Het vlees met een elektrisch mes snijden om druk op de zwezerik te voorkomen.

Rosbief en croûte

Voor het welslagen van deze verrukkelijke rosbeef en croûte:

1. Oven voorverwarmen tot 250°C.
2. Rosbief en croûte bestrijken met eigeel.
3. Rosbief in de oven plaatsen op 200°C, 30 of 40 minuten naargelang de grootte.
TIP: De oven zo snel mogelijk dicht doen zodat de warmte optimaal blijft.
4. Indien er garnituren in de oven moeten verwarmd worden, mogen die er de laatste 10 minuten bij.
Oppassen bij temperatuurdalingen voor de rosbeef!
Zo snel mogelijk in de oven plaatsen en de oven terug dicht doen.
5. De rosbeef op zijn plooi laten komen.
De oven afzetten en de rosbeef nog 10 minuten laten zitten.
6. Saus opwarmen in een potje of in de microgolfoven.
Rosbief gaan 'presenteren' aan de genodigden.
7. Rosbief uit de schotel nemen en snijden met een elektrisch mes.
Dikte van de sneden $\pm 0,5\text{cm}$.
8. Voor de tweede bediening de rest van de rosbeef in de oven plaatsen, samen met de schotel.
De sneden mogen iets dunner en op een schotel samen met de restanten van het bladerdeeg.

Opgevuld kwarteltje

1. Kleur de borst aan met licht bruine boter in de pot.
2. Draai het kwarteltje op zijn rug.
3. Laat het garen gedurende dertig minuten op 170°C.
4. Haal het kwarteltje uit de oven en laat rusten.
5. Deglaceer met porto of water.
6. Laat inkoken en voeg fond brun of bordelaise saus toe om lichtjes in te binden.
7. Haal het stokje uit en serveer de kwartel.

Opgepulde kalkoen

1. Weet dat de gaartijd voor een babykalkoen bijna twee uur bedraagt.
2. Doe de fond in een pot en laat het eenmaal opkoken.
3. Steek de kalkoen in een oven van 160°C voor 20 minuten.
4. Laat na die 20 minuten de temperatuur zakken naar 120°C
5. Laat de kalkoen 90 minuten verder garen en overgiet regelmatig met de fond. (120 minuten als uw kalkoen 3 kg weegt)
6. Laat hierna de kalkoen rusten.
7. Neem een drank naar keuze en werk het braadvocht af tot een saus. Indikken met onze bordelaise erbij kan ook.
8. Verwijder eerst de bil en de vlerk.
9. Versnijdt de kalkoen met een elektrisch mes in sneden van ongeveer één vinger dik.

Tip voor de saus

Bij te weinig volume van het braadvocht, kan u kippenfond toevoegen.

Marcassin des Flandres

1. Haal het vlees uit de verpakking en bewaar de marinade.
2. Bruin het vlees langs beide kanten in een pot met boter.
3. Voeg sjalot, tijm en laurier toe.
4. Overgiet het vlees met rode wijn.
5. Laat het gebrad 20 minuten en de filet 10 minuten garen op een laag vuurtje verder garen.
6. Haal het vlees uit het vocht en de pot van het vuur. Voeg nog één glas rode wijn toe in de pot.
7. Voeg de marinade erbij samen met 250 gram bosbessenconfituur.
8. Voeg twee dessertlepels Bisto Sauspoeder erbij.
9. Roer door, zet de pot terug op het vuur en laat tot het kookpunt komen.

Rosbief op Marcs wijze

1. Vlees een 4-tal uur op voorhand uit de frigo halen.
2. Mooi aan kleuren met 'beste' boter in een creuset of staub. Wanneer je de laatste kant kleurt: een staafje wortel, enkele sjalotjes in twee gesneden, tijm, laurier en eventueel een teentje look bijvoegen, blussen met een beetje water
3. In voorverwarmde oven van 180°C plaatsen voor 4 pers → 25 min
6 pers → 35 min
8 pers → 40 min
4. Rosbief een beetje laten rusten, tijm, laurier en look uit de pot halen en de pot deglaceren met een beetje water, bordelaise saus toevoegen en laten indikken. Rosbief mooi snijden met een heerlijke saus erbij.

Tip

De eerste twee stappen kunnen vooraf worden gedaan.

Veau piqué

1. Haal het vlees vier uur op voorhand uit de frigo, maar in de originele verpakking.
2. Kleur het vlees aan
3. Bak het vlees af in een oven op 180°C. Dit voor 30 à 40 minuten naargelang de grootte.
4. Ontvet het braadvocht met water of portoen voeg onze bordelaise toe.
5. Roer de saus onder en laat op dikte komen

Tip

Het aankleuren kan perfect op voorhand.

Hazenrug / Hertenkalffilet / Hertenkalfgebraad

1. Kruid de hazenrugfilet met peper en zout.
 2. Bak ze in de pan.
 3. Ontvet het braadvocht met cognac en voeg grand veneur saus toe.
 4. Roer onder en laat de saus indikken.
 5. Snij de hazenrugjes in eventail (dakpansgewijs in drie stukken).
-
1. Kleur de hertenkalffilet op zijn geheel in een pot.
 2. Laat het tien minuten verder bakken op een zacht vuurtje.
 3. Deglaceer het braadvocht met cognac en roer goed los.
 4. Voeg erna het de grand veneur saus toe.
 5. Roer onder en laat de saus indikken.
 6. Snij in nootjes en dien op.
-
1. Kleur het gebrad aan in de beste boter.
 2. Laat het eventueel wat rusten.
 3. Steek uw gebrad in de oven voor 20 minuten aan 180°C.

Tip

Veel volk met uw hertekalf? Kleur heel kort aan en verwarm alles in een oven van 180°C gedurende 10 minuten.

Een hazenrug gekocht met been? Aankleuren in de pan en in een oven van 180°C voor 15 minuten.

Fazant anglaise

1. Kleur uw fazant anglaise aan in een pot of pan dat in de oven mag. Gebruik het best klassieke boter.
2. Verwarm de oven voor op 165°C.
3. Na het aankleuren steek je het fazantje in de oven voor 30 à 35 minuten.
4. Haal de fazant anglaise uit de oven en uit de pan. Verwijder het touwtje.
5. Snij in elegante sneetjes vooraleer je gaat dresseren.

Speenvarkenkroontje

1. Haal het vlees vier uur op voorhand uit de frigo, maar in de originele verpakking.
2. Smeer het speenvarkenkroontje in met de meegegeven balsamico lekkage.
3. Plaats het vlees in een voorverwarmde oven op 170°C en wacht 20 minuten.

Fazant op grootmoeders wijze

Ingrediënten:

- fazant
- boter
- cognac
- wild fond
- room
- peper en zout
- potje petit gervais natuur

1. Stop de petit gervais in 't gat van de fazant.
2. Kruid de fazant en kleur aan in bruine boter.
3. Zet de fazant in een oven van 160°C gedurende 45 minuten.
4. Overgiet regelmatig de fazant met jus.
5. Dek het vlees af met aluminiumfolie tegen het uitdrogen.
6. Na de 45 minuten, deglaceer met cognac.
7. Voeg wild fond toe en laat indikken.
8. Voeg eventueel een scheutje room toe.