



KERSTDINERBOX

Goedemiddag!

Het is weer zover.. Een zorgeloos kerstdiner van Stories! Omgedoopt tot KERSTDINERBOX.

Voor het 6^e jaar op rij hebben we alle liefde weer in dit nieuwe menu gestopt.

Wij hebben al voor u gekookt. U mag het leukste werk doen; mooie gerechten maken en de complimenten in ontvangst nemen. Graag gedaan hoor! 😊

We nemen u stap voor stap mee om dit kerstdiner zonder stress op tafel te krijgen.

Heeft u een bestelling groter dan 4 personen, dan heeft u meerdere dozen ontvangen.

Hierin zitten dezelfde items verpakt. U mag de items samenvoegen bij bereiding.

Het vegetarische menu is verpakt in een aparte doos.

Lees even rustig deze bereidingswijze door voordat u begint.

Alle gerechten hebben een code gekregen; deze codering vindt u terug op de bakjes.

Deze coderingen zijn als volgt:

- De voorgerechten beginnen met een A
- Het tussengerecht met een B
- De hoofdgerechten met een C
- Het dessert met een D van 'dessert'
- Mocht u een pronkstuk besteld hebben, vindt u de bereidingswijze hierbij verpakt.

De vegetarische vervangers van het vlees/vis menu zijn gecodeerd met de letter V.

Succes, geniet en maak er iets moois van!

Groetjes,
Team Kerstdinerbox & Santa 😊



KERSTDINERBOX

“Een goede voorbereiding is het halve werk,,

- Neem alle bakjes uit de doos en sorteer ze op letter.
- Zet alle bakjes met letter D in de koelkast, die mogen er voor het hoofdgerecht uit.
- Tafel al gedekt? Kaarsjes aan? U bent namelijk eerder klaar dan u denkt!
- U kunt de bordjes voor het voorgerecht vast indekken.
- Zet de oven alvast op 180°C, gewoon hete lucht, de grill is niet nodig. Deze blijft aan staan tot en met het hoofdgerecht.
- Er staan gerichte tijden in de bereidingswijze, maar niet iedere oven is hetzelfde. Beoordeel zelf of uw eten op temperatuur is. Ja, een brandblaar betekent dat het heet is 😊
- Nee, de plastic bakjes zijn nog steeds niet geschikt voor de oven.
- Uw bakjes zijn prima afwasbaar en te hergebruiken, zonde om het weg te gooien!
- Neem 3 mooie bordjes om de voorgerechten op te maken. Deze komen in het midden van de tafel te staan. “Sharing is Caring!”
- Extraatje: Scan de QR-code voor een beetje extra kerstsfeer!





KERSTDINERBOX

Appetizer

“Bread & Butter,,

Code A1

- Haal het brood uit het zakje, in de voorverwarmde oven op 180°C., 8 minuten.
- 1 broodje is tafelbrood voor 1 persoon
- Leg de bolletjes kruidenboter op een bordje of schaal.



“Amuse met ingelegde biet,,

Code A2

- Leg de croustades op een plateautje of per persoon op een klein schaal.
- Vul de croustade met de ingelegde biet en maak af met een schepje mierikswortelcrème.





KERSTDINERBOX

Eerste gang; de voorgerechten

“Rundercarpaccio-bombe,,

Code A3

- Neem een spatel, taartschep of paletmes
- Pak de bombes in zijn geheel uit het bakje en presenteer ze op een groot bord
- Schenk het eigeel over de bombes
- Strooi de parmezaanmix over de bombes
- (Vega: vega bombe ipv carpacciobombe V1)



“Rillette van IJslandse kabeljauw,,

Code A4

- Pak een kommetje of steekring (als u deze in huis heeft)
- Strooi de kruidenmix over de bovenkant van de rillette
- Garneer af met de radijs en het groen
- (Vega: Courgettetartaar i.p.v. kabeljauw V2)



“Salade van witte kool,,

Code A5

- Leg de witte koolsalade luchtig op het bord zodat er wat hoogte ontstaat
- Garneer af met de cranberry





KERSTDINERBOX

Tweede gang: tussengerecht

“Velouté van pompoen,,

Code B1

- Doe de soep in een pannetje en laat deze warm worden. (HO HO HO, niet koken!)
 - We adviseren wijnglazen, maar whiskyglazen of latte glazen kunnen natuurlijk ook.
 - Mocht u soepborden gebruiken, zet deze dan heel even in de oven om warm te worden, niet te lang natuurlijk.
 - Als u nog wacht op de soep mag u ondertussen best een liedje zingen.
 - Giet de soep, wanneer deze warm is, in uw presentatieservies.
 - Garneer af met krokante salie.
 - Geniet ervan!
-





KERSTDINERBOX

Derde gang; de hoofdgerechten

Be Prepared!

- Verwarm het presentatieservies zodat de kou eraf is. Wij adviseren diepe kommen, borden of schalen.
- Zet de bakjes met de codes C1 t/m C5 alvast bij elkaar.
- Zet ook vast wat ovenschaaltjes/ovenplaatjes klaar. De bakjes mogen nog steeds niet in de oven. 😊

Klaar voor de start?

Allereerst gaan we de te verwarmen onderdelen in de oven leggen.

Zo'n 20 minuten op 200 C

- C3 – Gratin van kruimige Opperdoezer (dekseltje eraf natuurlijk)

Na 10 minuten erbij

- C1 – Zachtgegaarde tournedos van kalfssukade met de sjalot
- C2 – Black Tiger Gamba's met de prei
- C4 – Gesauteerde groenten
- C5 – Stoofperen met het vocht
- V3 – Stoofpotje jackfruit.
- V4 – Koningsoesterpaddenstoel en bloemkool

In 2 pannetjes verwarmt u rustig het volgende:

- C1 – Saus van Amarone
- C2 – Knolselderijmousseline

Mocht u ruimte te kort komen in uw oven, wacht even de eerste 2 gerechten af, dek ze af met aluminiumfolie en verwarm de gratin en kalfssukade eerst om vervolgens alles tegelijk te kunnen serveren.



KERSTDINERBOX

Derde gang, de hoofdgerechten

“Zachtgegaarde tournedos van kalfssukade,,

Code C1

- Serveer de tournedos van kalfssukade met sjalot er overheen. (Vega: Stoofpotje Jackfruit V3)
- U kunt de rode wijnsaus ernaast of er overheen serveren.



“Black tiger-gamba’s,,

Code C2

- Schep de knolselderijmousseline op het presentatiebord en smeer dit een beetje uit met een lepel zodat er een brede streep van ca. 1,5 cm hoog ontstaat;
- Schep de prei op de mousseline
- Presenteer de gamba’s er bovenop (Vega: Koningsoesterpaddenstoel en bloemkool V4)



“Gratin van kruimige opperdoezer,,

Code C3

- Wanneer de gratin mooi goudbruin is, steek je de zijkanten een beetje los;
- Met een spatel en het schuin houden van het aluminium bakje zet je deze zo op je presentatieservies.



“Stoofperen,,

Code C4

- Neem de stoofperen en presenteer ze rechtop in je servies.
- Schep de saus over de stoofperen.



“Gesauteerde groenten,,

Code C5

- Schep de wintergroentes op je servies. Garneer af met de walnootcrumble.
- Kijk er vooral een beetje moeilijk bij, dan lijkt het net of je je best doet. 😊





KERSTDINERBOX

Grand Dessert

“Last Christmas,,

Be Prepared!

- Klaar voor de final touch!?
- Lekker met een kopje koffie, dessertwijn of misschien wel een likeurtje. Het is maar een idee...

“Kerstboom van 3 chocolades,,

- Neem het servies voor je dessert.
- Strooi de poedersuikersneeuw gelijkmatig op het bord.
- Leg de kerstboom voorzichtig in het midden.
- Decoreer de boom met de kers-ballen.
- Serveer en ontvang de complimenten. Goed gedaan hoor!





KERSTDINERBOX

“Allergenen,,

“Bread & Butter,,

Code A1



“Amuse met ingelegde biet,,

Code A2



“Rundercarpaccio-bombe,,

Code A3



“Rillette van IJslandse kabeljauw,,

Code A4



“Salade van witte kool,,

Code A5



“Velouté van pompoen,,

Code B1



“Zachtgegaarde tournedos van kalfssukade,,

Code C1



“Black tigergamba’s,,

Code C2



“Gratin van kruimige opperdoezer,,

Code C3



“Stoofperen,,

Code C4



“Gesauteerde groenten,,

Code C5



“Kerstboom van 3 chocolades,,

Code D





KERSTDINERBOX

“Allergenen vegetarisch,,

“Bread & Butter,,

Code A1



“Amuse met ingelegde biet,,

Code A2



“Oesterzwamcarpaccio als bombe,,

Code A3



“Grove tartaar van courgette,,

Code A4



“Salade van witte kool,,

Code A5



“Velouté van pompoen,,

Code B1



“Stoofpotje van jackfruit,,

Code C1



“Koningsoesterpaddenstoel,,

Code C2



“Gratin van kruimige opperdoezer,,

Code C3



“Stoofperen,,

Code C4



“Gesauteerde groenten,,

Code C5



“Kerstboom van 3 chocolades,,

Code D

