

## Suggesties voor Kerstmenu

Een garnalen cocktail staat al jaren op het menu om de feestmaaltijd te openen. Simpel maar een lekker voorgerecht. Het lekkerste natuurlijk met Hollandse garnalen. Rond de kerst zijn deze meestal schrikbarend duur. Als u ze nu al koopt en in de diepvries doet dan scheelt dit aanzienlijk in de prijs. Een dag voordat u ze gaat gebruiken legt u ze in de koelkast zodat ze langzaam kunnen ontdooien. Cocktailsaus is er natuurlijk in een potje maar zelf maken is ook simpel. Om een mooie saus te maken klopt je eerst wat slagroom (geen kookroom) op yoghurt dikte. Spatel hier voorzichtig de mayonaise en de ketchup onder en je hebt een heerlijke luchtige cocktailsaus. Wil je een speciale draai geven aan het gerecht snijd dan een avocado doormidden, haal de pit er uit en vul met garnalen. Saus er over en garneren met wat sla en een plakje citroen.



Ik adviseer om een mooie heldere soep te serveren als tussengerecht. Wat dacht u van ossenstaart soep. Wel bijtijds bestellen bij de slager. De ossenstaarten samen met wat prei, uien en wortel in de oven mooi bruin laten worden. Hoe bruiner hoe mooier de bouillon wordt. Zet het op met wat water en laat de ossenstaarten mooi gaar worden. Als het klaar is haal dan het vlees er uit en zeef de bouillon door een fijne doek. Spoel de doek eerst goed uit in water zodat de zeepresten er uit zijn. Vervolgens pluk je het vlees van de ossenstaart, doe in een schaal en zet er iets zwaars op zodat het vlees geperst wordt. Snijd blokjes van het vlees, kook wat doperwten en wortelblokjes en doe dit op het laatste bij de bouillon.



Kent u de Tong Picasso nog. Jaren geleden een topper in de restaurants. Dikwijls geserveerd met een berg fruitcocktail uit blik. Zonde van de dure tong die onder het fruit lag. Ik wil u een tip geven om er toch een lekker gerecht van te maken. Gebruik in plaats van tong (tenzij u de staatsloterij gewonnen heeft) een goedkopere vissoort. Ik denk hierbij aan Pangasiusfilet. Natuurlijk niet zo lekker als een mooie Noordzee tongfilet maar een redelijk en goedkoper alternatief. Neem gewoon in de supermarkt de filet uit de diepvries of vraag aan de visboer welke filets u het beste kan gebruiken. Haal de filets door de bloem en bak ze in een pan. Nadat ze gaar zijn houd de filets warm en bak in de pan stukjes vers fruit. Denk hierbij aan banaan, ananas, kiwi en een paar rode druiven. Voor de liefhebbers is het ook lekker om er wat gekonfijte gember toe te voegen. Serveer met een licht kerriesausje.



Voor mij is crêpes Suzette nog steeds een van de allerlekkerste nagerechtjes. Dunne flensjes met een sinaasappelsaus en een bolletje vanille-ijs. De flensjes kun je van tevoren bakken. Zorg wel dat ze erg dun zijn dus gebruik een dun beslag om ze van te bakken. Maak een lekkere sinaasappelsaus met flinterdunne reepjes sinaasappelschil (zonder het wit, dit is bitter) sinaasappelsap, roomboter en suiker. Voeg eventueel een sinaasappel likeur toe zoals Grand Mariner of Cointreau. Als je er handig in bent doe er nog wat sinaasappel partjes bij. Snij ze uit een sinaasappel zonder dat er velletjes tussen zit. Verwarm de saus in een koekenpan (let op dat het niet verbrand) en vouw de flensjes in 4<sup>e</sup>. Leg in de saus en laat even mee sudderen. Reken op twee flensjes per persoon. Serveren met een bolletje vanille-ijs.



Ik hoop dat ik u op een idee gebracht heb voor uw kerstdiner. Op internet zijn voldoende recepten te vinden waarbij u de juiste receptuur kunt vinden.

Fijne feestdagen voor u en uw familie en smakelijk eten.  
Wim Maas