

PROEF het NAJAAR in Kerkelanden

zaterdag
3 OKTOBER
12.00 - 17.00 uur

LIVE COOKING (BOER10 FOODSERVICE)
KINDER WORKSHOP
GRATIS HAPJES
RUDOLPH VAN VEEN 14.00 - 16.00 UUR



Boer10 Foodservice



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 300 gr kippendij
optioneel: met huid
Rooster's
- ½ knolselderij,
ongeveer 400 gr
Sjouwerman
- 2 takjes tijm
Sjouwerman
- 1 sjalot
Sjouwerman
- 50 ml rodewijnazijn
AH/Lidl
- 75 ml kookroom
AH/Lidl
- 30 gr roomboter
AH/Lidl
- 150 ml rode wijn
Gall & Gall
- 150 ml runderfond
Slagerij Mulder

UIT EIGEN KEUKEN

- 1 tl suiker
- Peper en zout
- Olijfolie

KIPPENDIJ KNOLSELDERIJCRÈME

KIPPENDIJ MET KNOLSELDERIJCRÈME, RODEWIJNJUS EN INGELEGDE SJALOT

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de sjalot in dunne ringen. Meng de azijn met de suiker en een snuf zout en laat de sjalot hierin minimaal 20 minuten staan.

Schil de knolselderij, snijd in blokjes en kook zacht. Pureer met de room en boter en breng op smaak met peper en zout.

Bak de Kippendij rondom bruin en laat in de oven op 160 °C verder garen tot de binnenkant mooi gaar is. Laat het vlees daarna minimaal 5 minuten rusten.

Laat voor de jus de rode wijn, runderfond en tijm inkoken tot ongeveer de helft evt nog afbinden met aardappelzetmeel. Snijd de kippendijen in dunne plakjes en serveer met de knolselderijcrème, rodewijnjus en ingelegde sjalot.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 300 gr kabeljauwfilet
Vishandel Volendam
- 300 gr pastinaak
Sjouwerman
- 8 blaadjes verse salie
Sjouwerman
- ½ citroen
Sjouwerman
- 75 ml kookroom
AH/Lidl
- 75 gr roomboter
AH/Lidl

UIT EIGEN KEUKEN

- Peper en zout
- Scheutje olijfolie

KABELJAUW PASTINAAKCRÈME

KABELJAUW MET PASTINAAKCRÈME, BEURRE NOISETTE EN KROKANTE SALIE

BEREIDINGSWIJZE

Schil de pastinaak, snijd in stukken en kook in ongeveer 15 minuten zacht. Giet af en pureer met de room en 25 g boter tot een gladde crème. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de kabeljauw in 4 mooie stukken. Bak deze in een beetje olijfolie en boter aan beide kanten goudbruin en gaar.

Verhit de overige boter tot deze lichtbruin wordt en nootachtig ruikt. Bak hierin kort de salieblaadjes krokant. Verdeel de pastinaakcrème over de bordjes, leg de kabeljauw erop en lepel er wat bruine boter over.

Maak af met de krokante salie en een klein beetje citroensap.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 gr flespompoen
Sjouwerman
- 8 blaadjes verse salie
Sjouwerman
- 100 gr zachte geitenkaas
H. van der Graaf Kaas
& Noten
- 50 gr walnoten
H. van der Graaf Kaas
& Noten
- 1 el honing
AH/Lidl
- 25 gr roomboter
AH/Lidl

UIT EIGEN KEUKEN

- Peper en zout
- Olijfolie

GEROOSTERDE POMPOEN

GEROOSTERDE POMPOEN MET GEITENKAAS, WALNOOT EN KROKANTE SALIE

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de pompoen in kleine stukken en meng met olijfolie, peper en zout. Rooster ongeveer 25 minuten in de oven tot de pompoen zacht en licht gekaramelliseerd is.

Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan. Smelt vervolgens de boter en bak hierin de salieblaadjes krokant.

Verdeel de warme pompoen over de bordjes en verkruimel de geitenkaas erover. Maak af met de walnoten, krokante salie en een klein beetje honing

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 gr runderribblappen
Slagerij Mulder
- 4 mini bolletjes
Kwakman
- 150 ml runderbouillon
Slagerij Mulder
- 1 laurierblaadje
Sjouwerman
- 1 takje tijm
Sjouwerman
- 1 ui, gesnipperd
Sjouwerman
- 1 teen knoflook
Sjouwerman
- 200 ml donker bier
Gall & Gall
- 1½ el appelstroop
AH/Lidl
- 1 el grove mosterd
AH/Lidl
- 1 el tomatenpuree
AH/Lidl

UIT EIGEN KEUKEN

- Peper en zout
- Snuf kaneel

VOOR DE TOPPING

- 100 gr fijngesneden
rodekool
Sjouwerman
- ½ appel,
in dunne reepjes
Sjouwerman
- Scheutje appelazijn
AH/Lidl
- 3 el crème fraîche
AH/Lidl
- 1 el grove mosterd
AH/Lidl

BROODJE PULLED BEEF

WINTERS BROODJE PULLED BEEF MET RODE COLESLAW

TIP

Maak de pulled beef een dag van tevoren. De smaak wordt dan nog intenser en je hoeft hem alleen maar op te warmen.

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in stukken, kruid met peper en zout en bak rondom bruin. Voeg ui, knoflook en tomatenpuree toe en bak kort mee.

Voeg bier, bouillon, appelstroop, mosterd, laurier, tijm en een snuf kaneel toe. Laat 3–3½ uur zacht stoven tot het vlees uit elkaar valt.

Trek het vlees met twee vorken uit elkaar. Laat de saus eventueel nog wat inkoken en meng het vlees er weer doorheen.

Meng de rodekool en appel met een scheutje appelazijn en wat zout. Meng apart de crème fraîche met de mosterd.

Rooster de briochebroodjes kort en beleg met mosterdcrème, warme pulled beef en de frisse rodekool-appelslaw.

