

Kerst VOOR THUIS



Bedankt voor je Kerst voor thuis bestelling bij WESS Horeca Groep!
We hebben de menu's met veel liefde voor jullie bereid, de gerechten
hoeven nu alleen nog afgemaakt te worden.

Hier vind je meer uitleg over het opwarmen van de gerechten.
We laten je ook zien hoe je de gerechten kan opmaken op het bord, maar
natuurlijk kun je je eigen creativiteit ook erop loslaten. Deel je creaties met
ons via social media met [#wessvoorthuis](#), vinden we leuk!

Tips voordat je begint met koken:

- Lees de bereidingswijze van de gerechten die je besteld hebt voorafgaand aan het koken alvast eens door.
- Haal de gerechten minimaal een half uur voordat je gaat beginnen aan de bereiding alvast uit de koeling, zodat de producten op kamertemperatuur kunnen komen.
- De oven kun je alvast voorverwarmen tot 180 graden en breng alvast water aan de kook in een pannetje (hierin verwarm je de vacuümzakjes, dus kies een pan waarin de zakjes die je gaat verwarmen helemaal ondergedompeld kunnen worden of gebruik meerdere pannen).
- In onze restaurants verwarmen we de borden waar onze warme gerechten op komen. Dat kun je thuis ook doen, zodat het eten wat langer warm blijft. Mocht je nog plaats hebben in de oven, dan kun je de borden daar op het laatst een paar minuutjes bijzetten. Je kan ze ook even op een warme verwarming zetten.

Vergeet niet om de
bokkepoetjesijstaart in de vriezer
te bewaren

Smakelijk eten!

VOORGERECHTEN

Eendenham carpaccio



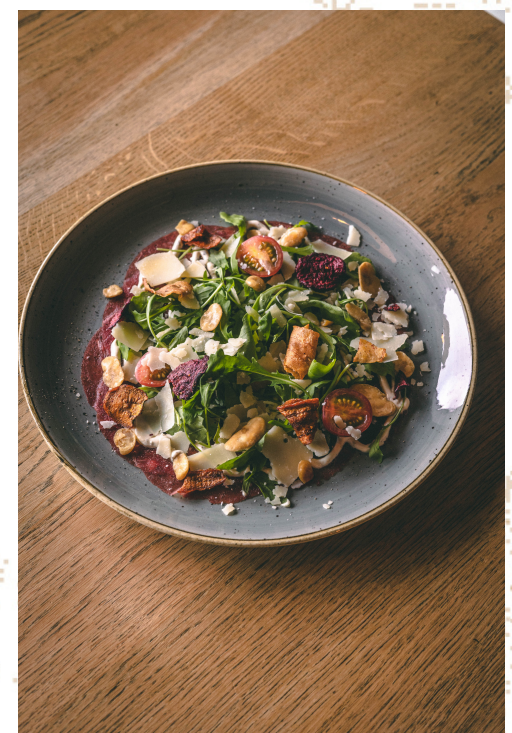
- De eendenham carpaccio zit tussen twee velletjes folie. Haal een velletje eraf en leg de carpaccio in zijn geheel met de vleeskant op het bord. Haal dan het andere velletje folie er van af.
- Doe wat peper en zout op de eendenham carpaccio
- Verdeel de bramenchutney met een lepeltje in dotjes over de carpaccio
- Verdeel de andere ingrediënten (groentenchips, knolselderijsalade en rucola) over de carpaccio. Het is mooi als je de rucola met knolselderij in het midden van de carpaccio legt en de groentenchips er rondom heen strooit.



Carpaccio



- De carpaccio zit tussen twee velletjes folie. Haal een velletje eraf en leg de carpaccio in zijn geheel met de vleeskant op het bord. Haal dan het andere velletje folie er van af.
- Doe wat peper en zout op de carpaccio
- In het zakje zit truffelmayonaise, knip een klein puntje van een hoekje af en maak streepjes over de carpaccio
- Verdeel de andere ingrediënten over de carpaccio.



Coquilles



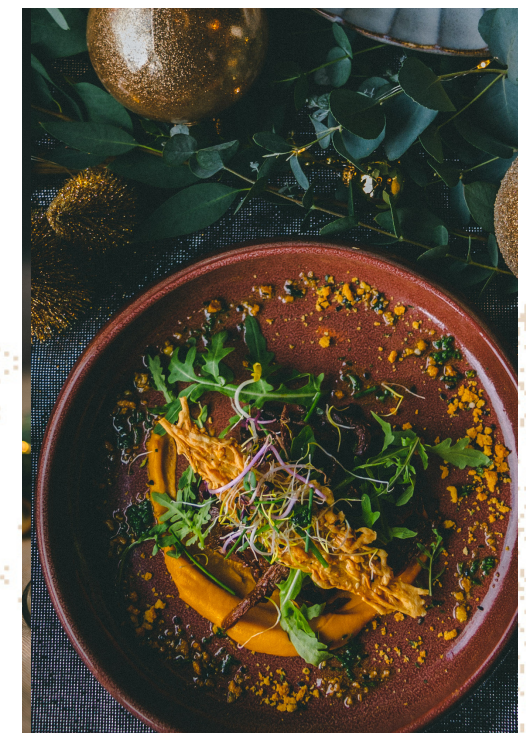
- Doe de pompoencrème, in het gesloten zakje, in de pan met warm water (water mag tegen het kookpunt aan zijn) voor ongeveer 8-10 minuten.
- Leg de coquilles voor 4-5 minuten in de voorverwarmde oven, in een ovenschaaltje.
- Als de pompoencrème en de coquilles warm zijn, Knip het zakje pompoencrème dan open en doe de crème op een bord (in een diep bord is ook heel mooi).
- Leg de zeekraal op de pompoencrème en vervolgens de coquilles.
- Op de coquilles, doe je een beetje van de crumble.
- Schud voorzichtig met de kruidenolie en schenk wat druppeltjes over het gerechtje.
- Maak af met de sprietjes die erbij zitten.



Pulled oesterzwam



- Doe de pompoencrème en de pulled oesterzwam, in het gesloten zakje, in de pan met warm water (water mag tegen het kookpunt aan zijn) voor 8-10 minuten
- Als beide zakjes goed warm zijn, knip dan eerst de pompoencrème open en verdeel deze dan over het bord, bijvoorbeeld door een mooie dot in het midden van het bord te maken en die een beetje plat te drukken met de achterkant van een lepel.
- Leg op de pompoencrème de rucola
- Vervolgens knip je het zakje met de pulled oesterzwam open en leg je deze mooi op de pompoencrème.
- Schud voorzichtig met de kruidenolie en schenk wat druppeltjes over het gerechtje.
- Verdeel de sprietjes en crumble over het bord.
- Maak het gerechtje af met het kaaskrokantje



SOEPEN

Fenpersoonsportie soep



- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (zonder de folie aan de bovenkant). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd.
- Serveer de soep in een mooi glas en maak de soep af met de bakjes die erbij zijn geleverd



Literemmetje soep

De soep verwarm je in het emmertje in de magnetron voor ongeveer 3-4 minuten (leg het dekseltje los erop) Even doorroeren en nog 2-3 minuten verwarmen.

De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd. Decoreer de soep met de bakjes die erbij zijn geleverd nadat je de soep in een glas of kommetje hebt gedaan.

Breekbrood

Het breekbrood is al afgebakken, maar het is lekker om het nog even op te warmen in de oven. Laat de oven voorverwarmen op 200 graden. Leg het brood dan 3-4 minuten in de oven.

HOOFDGERECHTEN

Wildstoofpotje/Varkenshaas in champignon roomsaus



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de groenten en de aardappelgratin/aardappeltjes zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 10-12 minuten. Let op dat je het zakje met het stoofvlees/varkenshaas in champignonroomsaus er eerst uit haalt.
- Verwarm het wildstoofpotje/varkenshaas in champignonroomsaus in een pannetje met warm water (let op dat het water tegen het kookpunt aan is) voor 8-10 minuten
- Leg de groenten en de aardappelgratin/aardappeltjes op het bord.
- Knip het zakje met het vleesgerecht open en schenk deze ook op het bord.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie



Diamanthaas



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de diamanthaas zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 12-15 minuten voor een medium gebakken steak.
- Verwarm de saus (laat het dekseltje los erop liggen) een halve minuut in de magnetron. Gebruik je een combimagnetron, schenk de saus dan eerst in een ovenbestendig bakje als de oven nog warm is
- Laat het vlees heel even rusten als je het uit de oven haalt en leg intussen al de groenten en de aardappeltjes op het bord.
- Leg de diamanthaas in zijn geheel op het bord, of snijd er plakken van.
- Schenk de saus erover of serveer apart.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie



HOOFDGERECHTEN

Knolselderij-truffel ravioli



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- De groenten verwarm je in een ovenschaaltje in de oven voor 12-15 minuten
- Breng water aan de kook met een snuf zout voor de ravioli.
- Kook de ravioli nog ongeveer 4 minuten af als de groenten ook nog 4 minuten in de oven moeten blijven staan.
- Leg de groenten en de ravioli op het bord
- Verdeel de kappertjes vinaigrette en de Parmezaanse kaas over de pasta.
- Leg in het midden van het bord een dot rucola met de knolselderij salade.



DESSERTS

Bokkenpootjesijstaart



- De bokkenpootjesijstaart is klaar, daar hoef je niets meer aan voor te bereiden.
- Je kan dit dessert wel uit het bakje halen door het met het velletje papier op te tillen. Je kan de ijstaart versieren met sprinkles en het chocolaatje dat erbij zit.
- Steek het flikkersterretje erin en steek aan als je de bokkenpootjesijstaart serveert.



Grand dessert



- Pak het bakje met Bastognekrum en maak hiermee een streep over het bord.
- Pak het plastic velletje met de mascarponebar uit het bakje en leg de mascarponebar met de koekkant onder op een bord, gedeeltelijk over de Bastognekrum.
- Leg de stoofpeertjes tegen de mascarponebar aan.
- Schenk wat kaneelsiroop rondom het gerechtje.
- Steek het koekje in de mascarponebar.
- Je kan het dessert versieren met sprinkles en het chocolaatje dat erbij zit.
- Steek het flikkersterretje erin en steek aan als je het dessert serveert.

