

Perfect oudejaarsdiner

Klik op de tag & bereid, ook bij diabetes, mijn cognacmenu à € 38 (excl. dranken)/2 personen of € 64 (all in) voor 4 pers!



Heb je Amaretto en doe je GEEN garnalen in de bisque, dan kan er schuimwijn vanaf € 2,15 tot Bernard Sauvigny € 3,49 bij mijn 3-gangenmenu in 4 uur!



Voor mandarijnsorbet "Sergio":

1/2 l mandarijntjessap, 125 g glucose & sap van 1 citroen

& aperitief met champagne of cava & mandarijnen: [hot-passion-shake-looza](#) (die ik vond in de Zondag) kocht ik een flesje cognac (€ 6,35) & [J.P. CHENET](#)



Ik vond ijsgekoelde clementines met granité in de rubriek doorde week. Dit bracht mij op het idee om champagnesorbet met mandarijn (Dit heb je nodig: 75 ml schuimwijn of Champagne-1 eetlepel cognac of 1 eierdopje cointreau-sap van 4 clementijnen - 200 ml water gekookt met 200 g suiker) in een platte schaal te gieten, 8 uur in te vriezen en om de 30' roeren met een vork, zodat ik fijne ijskristallen bekom. Of champagnesorbet van Piet: 200 ml water + 200 g suiker al roerend opkoken. Zet van het vuur & laat afkoelen. Doe de suikersiroop bij 400 ml champagne. Voeg sap van 1/2 verse citroen & (beetje opgeklopt) eiwit toe. 1 uur draaien in een sorbetière.



Dit heb je nodig:

- Sap van 4 bladclementines
- 1 eierdopje cointreau
- beetje water gekookt met 100 g suiker



Of

Dit heb je nodig:

Sap van 2 clementijnen + 20 klontjes Ti'light
anderhalve koffielepel cognac
37,5 ml schuimwijn of Champagne

kreeftenbisque uit [100facons \(pdf\)](#) à la minute (€ 18,5)

[biefstuk-au-poivre-frietten \(pdf\)](#) met komkommer-aardbeisalade (€ 20) + château LATUC
(€ 6)

gebak met speculaas (€ 9,95) + Banyuls (€ 7,29)

Blanc de blancs BRUT SPARKLING WINE (€ 1,89) van 200 ml



agua de Valencia

Ik liet één van mijn liefdescocktails: hot passion shake, gezien in Benidorm & mijn restaurant 2009 (dat ik mij aanschafte op Lannoo's boekenmarkt), een uurtje staan en er ontstaan vanzelf laagjes!



Dit heb je nodig pp:

- 2 clementines
- 37,5 ml schuimwijn of champagne
- 7,5 ml cognac

Werkwijze:

1. Meet de schuimwijn of champagne af.



2. Doe 1,5 koffielepel cognac in het glas.



3. Pers de bladclementijnen uit.



4. Giet het sap in het glas.



5. Vul aan met de champagne.



Libidococktail voor 17 personen:

600 ml Wodka kerstcocktails
700 ml campari of ap erol
1 l sap van wijnappelsienen
1 l sap van roze pompelmoes
200 ml citroensap

Werkwijze:

Doe suiker in het andere diep bord.

Dompel het glas met de rand in het citroensap... ..en daarna in de suiker.

Giet het sap van pompelmoes en de bloedappelsienen, vodka, campari of ap erol & citroen in een maatbeker van 3,5 liter.

Versier de glazen met een rietje

Doe een ijsblokje in het glas.

Giet het sap in de glazen.

KREEFTENSOEP



Benodigheden voor 4-6 personen :

1 pakje diepvies kreeftensoep

1/2 l visfumet

1 doos krab

100 g garnalen

cognac

(evt. 200 ml room)

grissini = soepstengels

Werkwijze :

Laat de diepvriessoep ontdooien in de visfumet.

Voeg de krab met het sap toe.

Breng aan de kook.

Breng de soep op smaak met cognac



Opdiene n :

Doe de garnalen in de soepterrine en schep de soep erop.



Geef er grissini en de room in een kannetje bij.

Benodigheden voor 15 personen :

1 pakje diepvies kreeftensoep

1/2 l visfumet (blokje)

1 doos krab (235g)

100 g garnalen

cognac

(evt. 200 ml room)



Opdienen :

Doe de garnalen in het soepkommetje en schep de soep erop.

Voeg eventueel room toe. Geef er een koffielepel bij.



een goedkoop 3-gangenmenu (€ 290) voor de grootkeuken € 640 (incl.drank)/40 personen.

Steak au poivre met cognacsaus of gepeperde chateaubriand met mosterdsaus en **komkommer-aardbeisalade**, een fantastisch, lekker, eenvoudig recept waarmee ik ooit de hele familie verraste.

Prijs: +/- € 5 pp

Dit heb je nodig:

- 6 kg chateaubriand /500 g boter
- cognac
- 5 koffielepels graanmosterd (Tierenteyn)
- 1 l room
- 5 l water + 10 vleesbouillonblokjes
- maïzenaexpress
- grof zout & 10 eetlepels gekneusde zwarte peper
 - 10 kg iglo frit'kot
 - 20 wortelen om te raspen/10 tomaatjes /sla

Voor 30 personen

- 10 komkommers
- 2,5 kg aardbeien
- suiker

Werkwijze:

Verwarm de frietketel voor



Maak komkommer-aardbeisalade:

- 1 Was de komkommer. Snijd het uiteinde eraf.
- 2 Snijd de komkommer met de schil eraan in 2 stukken.
- 3 Snijd elk stuk nog eens in 2 stukken.
- 4 Snijd het zachte hart uit de 4 stukken.
- 5 Snijd elk stuk komkommer eerst in fijne reepjes. & daarna in hele kleine stukjes. Leg ze in een kom.
- 6 Draai de kroontjes van 4 aardbeien. Snijd ze met een scherp mes in kleine stukjes. Leg ze op de komkommerstukjes in de kom.
- 7 Bestrooi met 1 eetlepel kristalsuiker.
- 8 Werk zo verder laag om laag tot de 4 komkommerstukken en alle aardbeien in de kom liggen. Dien op.
- 9 Schep de komkommer-aardbeisalade vlak voor het opdienen even om. Begin een half uur voor het eten met deze bereiding, anders komt er teveel sap vrij.



Steak au poivre of tournedos met mosterdsaus

Verwarm de frituurketel op 180°C.

Breng 1/2 l water aan de kook. Los het bouillonblokje erin op.

1. Kruid het vlees met zwarte peper & grof zout.
[Bak de chateaubriand](#) in de goed hete 50 g boter.
Verwarm de oven voor op 100°C
Haal de biefstukken uit de pan. Houd ze warm (in een kom) in de oven.
Giet het braadvet uit de pan weg.

Giet de cognac en de bouillon in de pan.
Laat 10 minuten of op het gevoel de helft inkoken.

Bak de frietjes voor (2 à 3 minuten) voor op 180°C tot het lichtje weer aan gaat.

Haal ze uit het vet.

Verwarm de frituurketel op 180°C.

Leg de frietjes in het mandje van de frituurketel.

Bak de frietjes vlak voor het opdienen (5 minuten) in frituurvet op 180°C tot ze knapperig en goudbruin zijn.

Haal ze uit het vet en doe ze in een kom waarin je keukenrol hebt gelegd.

Bestrooi met zout.

1. Voeg de room toe en breng aan de kook.
2. Bind ondertussen de saus. Voeg de graanmosterd toe.
3. Breng op smaak met peper & zout.
4. Leg de biefstukken in de saus.

Dien op

Geef er een château Sainte-Marie 2005 of late bottled vintage porto bij.

TIRAMISU

DIT HEB JE NODIG VOOR 10 PERSONEN :

200G BOUDOIRS

500G MASCARPONE GALBANI

STERKE KOFFIE

4 EIERDOOIERS

2 EIWITTEN

100G BLOEMSUIKER

2 SOEPLEPELS AMARETTO DI SARONNO

NESQUICK

ZO GA JE TEWERK :

Maak sterke koffie. Gebruik 1 maatje koffie per tas water.



Splits de eieren. (OPGELET! 2 eiwitten opzij zetten!)



Mix de eierdooiers, de bloemsuiker en de amaretto tot je een luchtig beslag. Het mengsel moet bleek zien)



Doe de mascarpone erbij. Nog eens goed mixen.

Klop het wit van ei stijf. (Tot je de kom kan omdraaien)



**Schep met een houten lepel het eiwit onder het mengsel.
(OPGELET! NIET OP DE RAND VAN DE KOM KLOPPEN!
Anders klop je de lucht uit het wit van ei.)**



**Haal de koekjes door de koffie, OPGELET! Hier moet je vlug zijn! en leg ze op de bodem van een kom. Leg hierop een laag crème. Hierop leg je weer een laag met koffie doordrenkte boudoirs En nog een laag crème.
HERHAAL DIT NOG EENS. Zet de TIRAMISU 2 tot 4 uren in de koelkast. Strooi er vlak voor het opdienen NESQUICK over.**

