

Amis de Maison – Vegetarisch Kerstmenu 2025

€67,50 per persoon

Pastinaakmousse met krokant van truffel en mosterdzaad

**

Gelakte biet met citrusgel, gerookte yoghurt, venkel en krokant van nori

**

Geroosterde knolselderij met beurre noisette, hazelnoot, cepes ravioli en vadouvanjus

**

Wellington van paddenstoelen en kastanje met pompoencrème, rode ui confit,
regenboogwortel en jus met ponzu

**

Chocolate Dream – Chocolade structuren, framboos en vanille

1. Amuse – Pastinaakmousse met krokant van truffel en mosterdzaad

Luchtige mousse van pastinaak, afgewerkt met krokant van truffel en ingelegde mosterdzaadjes.

Thuis: Koud serveren, topping erop leggen – klaar.

Allergenen: Melk, Selderij, Tarwe, Zwaveldioxide, Sulfieten

2. Voorgerecht – Gelakte biet met citrusgel, gerookte yoghurt, venkel en krokant van nori

Dun gesneden biet gelakt met soja en citrus, geserveerd met een frisse citrusgel, gerookte yoghurt, gekonfijte venkel en krokant van nori. De biet krijgt een subtiele umami-glans die doet denken aan zalm, maar volledig plantaardig is.

Thuis: Op kamertemperatuur brengen en volgens instructie dresseren.

Allergenen: Soja, Gluten

3. Tussengerecht – Geroosterde knolselderij met beurre noisette, hazelnoot, cepes ravioli en vadouvanjus

Gesauteerde knolselderij met beurre noisette, licht kruidige vadouvanjus, geroosterde hazelnooten, zoetzure beukenzwammen en een ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood.

Thuis: Knolselderij opwarmen, ravioli koken, saus apart verwarmen.

Allergenen: Melk, Noten, Selderij, Sulfiet, Mosterd

4. Hoofdgerecht – Wellington van paddenstoelen en kastanje met pompoencrème, rode ui confit, regenboogwortel en jus met ponzu

Feestelijke Wellington van paddenstoelen, kastanje en kruidige linzen, omhuld met bladerdeeg. Geserveerd met romige pompoencrème, gekaramelliseerde rode ui, geroosterde regenboogwortels met tijm en een diepe rode wijnjus met ponzu.

Thuis: Wellington en groenten verwarmen in de oven, jus apart verwarmen.

Allergenen: Melk, Gluten, Selderij, Sulfiet

5. Chocolate Dream – Chocolade structuren, framboos en vanille

Bodem van chocolade, trio van chocolademousses, chocolade crèmeux, frambozencrunch, gel en macaron.

Thuis: Crumble en gel toevoegen, direct serveren.

Allergenen: Melk, Eieren, Noten, Gluten, Soja

Bereidingsadvies – Amis de Maison Vegetarisch Kerstmenu 2025

1. Amuse – Pastinaakmousse met krokant van truffel en mosterdzaad

Wat is klaar: luchtige pastinaakmousse(A), krokante truffel kroepoek(B), ingelegde mosterdzaadjes(C)

Thuis te doen:

Haal de mousse uit de koelkast.

Leg de krokante truffel kroepoek en de ingelegde mosterdzaadjes erop.

Serveer direct koud.

Allergenen: Melk, Selderij, Tarwe, Zwaveldioxide, Sulfieten

2. Voorgerecht – Gelakte biet met citruscrème, gerookte yoghurt, venkel en krokant van nori

Wat is klaar: gemarineerde biet(D), citruscrème(E), gekonfijte venkel(F), krokant van nori(G)

Thuis te doen:

Haal de biet uit de verpakking en laat deze 10–15 minuten op kamertemperatuur komen.

Leg de biet op het bord.

Dresseer de citruscrème en yoghurt rondom of naast de biet.

Voeg de gekonfijte venkel toe.

Breek het krokant van nori en plaats het bovenop of naast de biet voor een krokante toets.

Allergenen: Zuivel, Soja, Gluten

3. Tussengerecht – Geroosterde knolselderij met beurre noisette, hazelnoot, cepes ravioli en vadouvanjus

Wat is klaar: plakken knolselderij(H), ravioli met eekhoorntjesbroodvulling(I), zoetzure beukenzwammen(T), vadouvanjus(J), geroosterde hazelnoten(K)

Thuis te doen:

Verwarm de plakken knolselderij zachtjes in een pan met een beetje boter en laat de boter bruin worden(beurre noisette) of in de oven tot ze warm zijn.

Kook de ravioli 2–3 minuten in licht gezouten water tot ze gaar zijn.

Verwarm de vadouvanjus apart zachtjes in een pannetje.

Serveer de knolselderij op het bord en leg de ravioli erbij.

Lepel de vadouvanjus rondom of over de ravioli.

Strooi de geroosterde hazelnoten en beukenzwammen erover voor textuur en smaak.

Allergenen: Melk, Noten, Selderij, Sulfiët, Mosterd

4. Hoofdgerecht – Wellington van paddenstoelen en kastanje met pompoencrème, rode ui confit, regenboogwortel en jus met ponzu

Wat is klaar: paddenstoelen-wellington(L), pompoencrème(O), rode ui confit(P), geroosterde regenboogwortels(M), sugarsnaps(U), jus met ponzu(Y)

Thuis te doen:

Verwarm de oven voor op 170°C (boven-/onderwarmte).

Plaats de wellington op bakpapier en verwarm 12–15 minuten, tot hij mooi krokant en warm is.

Verwarm de regenboogwortels tegelijk mee of apart in de oven.

Verwarm de jus met ponzu zachtjes in een pannetje.

Serveer de wellington op het bord met een lepel pompoencrème ernaast.

Voeg de rode ui confit, sugarsnaps en de regenboogwortels toe.

Lepel de jus met ponzu erover of ernaast voor afwerking.

Allergenen: Melk, Gluten, Selderij, Sulfiet

5. Chocolate Dream – Chocolade structuren, framboos en vanille

Wat is klaar: bodem van chocolade, trio mousse van chocolade, framboos, chocolade cremeux, chocolade macaron(Q)

Thuis te doen:

Strooi de frambozenrumble(R) over het dessert.

Allergenen: Melk, Eieren, Noten, Gluten, Soja