the HOLIDAY *season*



DE GASTERIJ

Bedankt voor je bestelling, we wensen je een *heerlijke* kerst!

Allereerst willen we je bedanken voor je bestelling! We vinden het ontzettend leuk om een klein beetje kerst bij jou thuis mee te mogen vieren.

Zoals beloofd helpen we je om in een handomdraai een heerlijk kerstdiner op tafel te zetten, zonder gedoe. In dit boekje vind je alle instructies die je nodig hebt om van jouw kerstfeest een culinair succes te maken. Voel je vooral vrij om je eigen creativiteit de vrije loop te laten!

Namens het hele team van De Gasterij wensen we je een onvergetelijke kerst en een fantastisch 2027 toe. Fijne feestdagen!

GOOD TO KNOW:

Even wat handige weetjes en algemene puntjes om in je achterhoofd te houden!

BREEKBROOD
Beginnen met een broodje? Altijd een goed idee! Verwarm je oven voor op 180 °C en bak het breekbrood in ongeveer 6 minuten af. Enjoy!

GEKOELD BEWAREN
Keep it cool! De box is vandaag bij je thuisbezorgd, of je hebt 'm zelf opgehaald. Bewaar alles lekker koel, behalve het vlees voor de hoofdgerechten. Dat mag op kamertemperatuur!

Waar kun je jouw gerechten vinden?

PAGINA 4
Carpaccio

PAGINA 5
Tonijn sashimi

PAGINA 6
Vitello tonato

PAGINA 7
Gepofte prei

PAGINA 8
Bospaddenstoelensoep & Runderbouillon

PAGINA 9
Tournedos

PAGINA 10
Hertenbiefstuk

PAGINA 11
Zeeduivel

PAGINA 12
Bloemkoolsteak

PAGINA 13
Duo van zalm & gamba

PAGINA 14
Chateaubriand

PAGINA 15
Kaasplankje

PAGINA 16
Paris Brest





CARPACCIO

- Verwijder de eerste laag folie van de carpaccio, leg omgekeerd op het bord en verwijder vervolgens ook de tweede laag folie.

- Knip een schuin puntje van de spuitzak met truffelmayonaise en verdeel deze over de carpaccio.

- Verdeel de sla, Reypenaerkaas en de pijnboompitten over de carpaccio. Voeg eventueel naar eigen smaak wat grove peper toe!

TONIJN SASHIMI

- Leg de krokante papadum als basis op het bord.
- Verdeel de tonijn sashimi gelijkmatig over de papadum.
- Besprenkel met de srirachamayonaise.
- Voeg de Japanse zeewier, radijs en wasabinootjes toe en verdeel deze mooi over het gerecht.
- Garneer als finishing touch met de cress.





VITELLO TONATO

- Rangschik de plakjes kalfsrosbief langs de rand van het bord in de vorm van een halve maan.
- Verdeel de tonijnsaus in 3 toefjes langs het vlees.
- Strooi de kleine kappertjes over het vlees en leg de grote kappertjes ernaast.
- Garneer met cress en tomaatjes en maak het af met wat vers gemalen peper.

GEPOFTE PREI

• Leg de gepofte prei in het midden van het bord met de inkeping naar boven.

• Vul de inkeping met geitenkaas.

• Voeg de stukjes vijg toe en verdeel de gekarameliseerde notenmix over het bord.

• Besprenkel met balsamicodressing.

• Garneer met cress en een beetje versgemalen peper





ROMIGE BOSPADDENSTOELENSOEP

- Verwarm de soep in een steelpannetje.
- Schenk de warme soep in een diepe kom.
- Garneer met de crème van oude kaas en de knapperige kaascroutons.

DUBBEL GETROKKEN RUNDERBOUILLON

- Verwarm de sukade in de oven of pan.
- Verwarm de soep in een steelpannetje.
- Schenk de warme soep in een diepe kom.
- Garneer met de sukade en crème



TOURNEDOS

- Verwarm de oven voor op 180°C. Maak een sneetje in de folie en plaats het hittebestendige bakje in de oven. Bak circa 12 minuten, tot het blauwe pinnetje omhoog komt.
- Verwarm de pepersaus in een steelpannetje.
- Schenk de saus aan de zijkant van het bord en leg de gegrilde groenten erop.
- Plaats de tournedos tegen de groenten aan.

HERTENBIEFSTUK

- Verwarm de oven voor op 180°C en prik gaatjes in de folie van de verpakking. Plaats het gerecht circa 10 minuten in de oven.
- Verwarm de saus in een pannetje of magnetron.
- Verwijder voorzichtig de folie (let op de hete stoom!).
- Leg de paddenstoelen op het bord en plaats de hertenbiefstuk schuin bovenop.
- Maak het gerecht af met de saus en cress.





ZEEDUIVEL

- Verwarm de oven voor op 180°C en prik gaatjes in de folie van het bakje. Plaats het gerecht circa 12 minuten in het midden van de oven.
- Verwarm de saus in een pannetje of magnetron.
- Verwijder voorzichtig de folie (let op de hete stoom).
- Lepel de pastinaakcrème uit het bakje en veeg deze uit op het bord.
- Voeg de zeekraal toe en leg de zeeduivel erbovenop.
- Verdeel de saus over de zeeduivel en het bord en maak het af met Hollandse garnaaltjes en cress

BLOEMKOOLSTEAK

- Verwarm de oven voor op 180°C en verwijder de folie van het bakje. Zet het gerecht 10-12 minuten in de oven.
- Leg de asperges eerst op het bord, en leg vervolgens de bloemkoolsteak half over de asperges, zodat de toppen zichtbaar blijven.
- Verdeel de chimichurri met een lepel over de steak en asperges.
- Maak het gerecht af met granaatappelpitjes en cress.



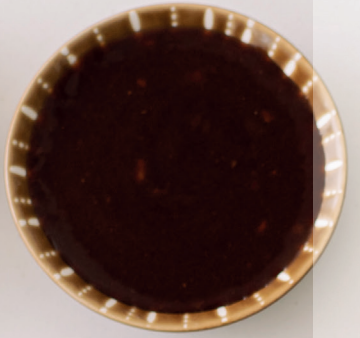


DUO VAN ZALM & GAMBA

- Verwarm de oven voor op 200°C en plaats het gerecht circa 8 minuten in de oven.
- Leg de groenten schuin over het bord, met daar overheen de zalm en gamba spies.
- Voeg de ravigote saus toe aan het gerecht, door middel van een veeg op het bord of een mooie ‘klodder’.
- Garneer met tomaatjes en cress.

CHATEAUBRIAND

- Verwarm de oven voor op 180°C en maak een sneetje in de folie. Zet het bakje 12-16 minuten in de oven (tot het blauwe pinnetje omhoog komt).
- Verwarm de twee sauzen in een steelpannetje.
- Haal het vlees uit de oven en laat het 3 minuten rusten. Verdeel ondertussen de gegrilde groenten over een bord.
- Trancheer het vlees en leg het naast de groenten op het bord.
- Serveer de sausjes in kommetjes op tafel. Samen genieten!





KAASPLANKJE

- Haal de kazen en het noten-rozijnenbrood uit de folie en verdeel ze over een klein dessertbordje of plankje.
- Voeg een ‘klodder’ vijgenchutney toe naast de kazen.

PARIS BREST

- Haal de donut uit de verpakking en snijd deze horizontaal doormidden met een broodmes. Leg de onderkant op een dessertbordje.
- Knip het puntje van de spuitzak met hazelnootcrème af en vul de onderkant van de donut met de hazelnootcrème.
- Leg de bovenkant van de donut weer op de crème.
- Maak af met fruit in het midden van de donut.
- Strooi voor een mooie finishing touch wat poedersuiker over de bovenkant.





WE HOPEN DAT JE HEBT GENOTEN VAN DE CHRISTMAS BOX!

We hopen van harte dat de Christmas Box jouw feestdagen een beetje extra speciaal heeft gemaakt! Als je leuke foto's hebt gemaakt, deel ze gerust op social media en vergeet ons vooral niet te taggen!

En als je helemaal in de wolken bent van de Christmas Box, laat dan vooral even jouw enthousiasme achter in een Google recensie. Jouw feedback is ons cadeautje!

