



# EKKELenkAMP

LUNCH ■ DINER ■ PATISSERIE

## Voorwoord

Hartelijk dank dat u voor onze kerstbox heeft gekozen.

Van belang is dat u dit stappenplan ruim van tevoren een keertje helemaal doorleest, zodat u weet wat er moet gebeuren en u hier rekening mee kunt houden in uw eigen planning van die dag.

In dit stappenplan leggen we uit hoe u zelf, met een kleine voorbereiding vooraf van ongeveer 15 minuten en een makkelijke bereiding, net als onze koks een restaurantwaardig diner op tafel kan zetten.

Zoals u straks zult lezen, vragen we bij **stap 1 (de voorbereiding)** bij de meeste gerechten om alvast de producten uit de koeling te halen. Doe dit minimaal 2 uur voordat u aan het diner begint. Dit is om ervoor te zorgen dat de gerechten goed op kamertemperatuur zijn voor de vervolgstappen bij **stap 2 (de bereiding)**. Zodat de smaken beter tot hun recht komen. Voordat u met de bereiding van de voorgerechten begint **zet de oven aan op 130 graden** zodat deze startklaar is als u daadwerkelijk met **de hoofdgerechten** gaat beginnen.

Voor alle voor/hoofd/nagerechten hebben wij de ingrediënten per stuk verpakt en per gerecht in één doosje verpakt. Zo heeft u voorafgaand aan het koken direct alle producten voor éénzelfde gerecht bij elkaar. Heeft u voor meerdere personen hetzelfde gerecht? Dan hebben wij de ingrediënten opgeschaald per verpakking.

Wij wensen u fijne feestdagen en een gezonde jaarafsluiting.  
Eet smakelijk!

Team Ekkelenkamp

## Voorgerechten:

Voor alle voorgerechten wordt in dit stappenplan uitgelegd hoe je elk gerecht specifiek moet voorbereiden en uitwerken.

Bij stap 1 (**de korte voorbereiding**) gaat het om de voorbereidingen **2 uur** voordat u gaat koken. Bij stap 2 (**De bereiding**) gaat het om de voorbereidingen zo'n **15 minuten** voordat u aan tafel gaat.

### Welke voorgerechten zijn er?

1. Carpaccio
2. Zalm
3. Vegetarische Marbré
4. Soepen (Pommodori tomatensoep/wildbouillon/bouillabaisse)

**Tip:** Als u de oven aanzet op 130 graden en de ovengerechten in de oven schuift als u aan de voorgerechten begint, dan zijn de hoofdgerechten ongeveer klaar als u het voorgerecht heeft genuttigd.

# Carpaccio

Heeft u voor meerdere personen hetzelfde voorgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Carpaccio
2. Pijnboompitten
3. Zongedroogde tomaten
4. Oude kaas
5. Zeezout (optioneel)
6. Truffelmayonaise
7. Rucola
8. Sladressing

## Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.

1. Haal de carpaccio uit de koeling en verwijder het bovenste felletje folie.
2. Leg uw eigen bord waarop u de carpaccio wil serveren ondersteboven op de carpaccio en draai alles vervolgens in 1 keer om.
3. Verwijder het stukje karton maar laat de folie nog even zitten zodat de carpaccio niet uitdroogt.
4. Zet het bord met carpaccio op het aanrecht.

## Stap 2. De bereiding → 15 minuten voordat u aan tafel gaat.

1. Verwarm de oven vast voor op 130 graden voor **de hoofdgerechten**.
2. Vlak voordat u aan het diner gaat beginnen verwijdert u het bovenste felletjes folie van de carpaccio.
3. Strooi het bijgeleverde zout (naar wens) over de carpaccio. Eventueel kunt u er naar smaak peper over strooien.
4. Verdeel de truffelmayonaise, oude kaas en pijnboompitten over de carpaccio.
5. Giet de dressing bij de sla in het bakje en hussel dit goed door om de sla op smaak te brengen. Leg deze vervolgens ook op de carpaccio samen met de zongedroogde tomaten.

### Serveertip



## Zalm

Heeft u voor meerdere personen hetzelfde voorgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Zalm
2. Piccalilly-mayonaise
3. Piccalilly-groente
4. Gefrituurde kappertjes
5. Fijne sla
6. Sladressing
7. Kruiden-olie

### Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.

1. Haal de zalm uit de koeling en verwijder de folie. Gooi de folie nog niet weg, want deze heeft u straks nog nodig om de zalm weer af te dekken.
2. Leg de plakjes zalm op het bord waarop u deze wilt serveren.
3. Dek de zalm af met de folie die u bij stap 1 bewaard heeft. Hierdoor voorkomt u dat de zalm uitdroogt.

### Stap 2. De bereiding → 15 minuten voordat u aan tafel gaat.

1. Verwarm de oven alvast voor op 130 graden voor **de hoofdgerechten**.
2. Verwijder de folie van de zalm.
3. Giet de dressing bij de sla in het bakje en hussel dit goed door om de sla op smaak te brengen.
4. Leg de sla naast de zalm op het bord.
5. Verdeel de piccadilly mayonaise over de zalm.
6. Maak de zalm af met de kappertjes, kruidenolie, piccalilly-groente en wasabicrumble

### Serveertip



# Vegetarische Marbré

Heeft u voor meerdere personen hetzelfde voorgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Vegetarische Marbré
2. Gerookte beukenzwammetjes
3. Gegrilde koningsoesterzwam
4. Knolselderij crème
5. Knolselderij blokjes zoet-zuur
6. Kruidenolie
7. Hazelnootjes

## Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.

1. Haal de marbré, blokjes knolselderij en paddenstoelen alvast uit de koeling. Hierdoor kunnen de producten op kamertemperatuur komen.

## Stap 2. De bereiding → 15 minuten voordat u aan tafel gaat.

1. Verwarm de oven vast voor op 130 graden voor **de hoofdgerechten**.
2. Vul dan een pan met heet kraan water waarin het spuitzakje met knolselderij crème kan opwarmen.
3. Als de knolselderij crème warm is, spuit dan een flinke dot op het bord wat u wilt gaan gebruiken.
4. Zet een eetlepel in het midden van de opgespoten crème. Houdt de eetlepel rechtop en trek zo een streep over het bord.  
Haal de marbré uit de verpakking en leg deze op de crème. Leg ook de knolselderijblokjes op het bord.
5. Giet de dressing bij de sla in het bakje en hussel dit goed door om de sla op smaak te maken. Leg de sla vervolgens ook op het bord.
6. Verdeel de aangemaakte sla, paddenstoelen, hazelnootjes over het bord. Verdeel als laatste de kruidenolie over het bord.

## Serveertip



## Soepen

### (Keuze uit: pommodori (kindermenu)/wildbouillon/bouillabaisse)

Voordat we de stappen uitleggen om de soep(en) te bereiden, kunt u er zelf voor kiezen of u de soep als voorgerecht wilt nuttigen, of als tussengerecht.

*Heeft u voor meerdere personen hetzelfde voorgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.*

### Wat heeft u hiervoor nodig?

*Dit is afhankelijk van de soep die u kiest, we sommen het hieronder voor u op.*

1. Bakje met desbetreffende soep

### Pommodori

1. Bos-ui en pesto

### Wildbouillon

1. Dragon en kruidenolie

### Bouillabaisse

1. Dragon en kruidenolie

### Stap 1. de (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.

Voor de wildbouillon & bouillabaisse:

1. Hak de dragon fijn.

### Stap 2. De bereiding → 15 minuten voordat u aan tafel gaat

1. Verwarm de oven vast voor op 130 graden voor **de hoofdgerechten**.
2. Giet de soep(en) in een pan. Laat de soep(en) langzaam opwarmen.
3. Roer af en toe door de soep.
4. Zodra de soep kookt kan de pan van het vuur. Het is belangrijk dat de soep niet doorkookt.
5. Schep de soep op, in een bord of kom.

Voor de pommodori:

- Voeg als laatste de pesto en bos-ui toe.

Voor de wildbouillon & bouillabaisse:

- Voeg als laatste stap de fijngesneden dragon toe.

## Hoofdgerechten

Voor alle hoofdgerechten wordt in dit stappenplan uitgelegd hoe je elk gerecht specifiek moet voorbereiden en uitwerken.

Bij stap 1 (**de korte voorbereiding**) gaat het om de voorbereidingen minimaal **2 uur** voordat u gaat koken. Bij stap 2 (**De bereiding**) gaat het om de voorbereidingen ongeveer **15 minuten** voordat u aan tafel gaat.

Heeft u voor meerdere personen hetzelfde hoofdgerecht? Dan hebben wij de ingrediënten per portie voor u opgeschaald.

Zet voordat u aan **stap 2 (de bereiding) van de voorgerechten** begint, de oven aan op 130 graden voor **de hoofdgerechten**.

Elk hoofdgerecht wordt geserveerd met aardappelpuree, rode kool en winterse groentemix. Tijdens **stap 2 (de bereiding)** kunt u lezen hoe de bijgerechten voorbereid moeten worden.

**Tip:** Mocht uw oven niet groot genoeg zijn voor alle bakjes, zou u de bijgerechten ook naast elkaar in 1 grote ovenschaal kunnen opwarmen. Er is ook een mogelijkheid voor sommige gerechten om deze in de pan op te warmen.

*Alle aangegeven tijden zijn richtlijnen omdat niet elke oven hetzelfde is. Houdt hier dus rekening mee tijdens de bereiding van de hoofdgerechten. Wij hebben de gerechten al voor u voorgedaard, u hoeft het alleen goed op te warmen.*

### Hoelang moet het in de oven?

Voor 2 personen minimaal 20 minuten op 130 graden. Zijn er meer personen? Tel dan voor elke extra persoon 5 á 10 minuten erbij op. Houd hier rekening mee bij het plannen van uw diner.

### Welke hoofdgerechten zijn er?

1. Hertengoulash
2. Kabeljauw
3. Vegetarische Wellington

**Let op:** Haal voordat u aan de hoofdgerechten begint alle benodigdheden voor het dessert vast uit de koeling zodat het op kamertemperatuur kan komen.

## Bijgerechten

*Heeft u voor meerdere personen hetzelfde hoofdgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.*

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Kant- en klaar bakjes

### **Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.**

1. Haal de schaalpjes van de bijgerechten, de aardappelpuree, rode kool en de winterse groentemix, uit de koeling. Zo kunnen de producten alvast op kamertemperatuur komen.

### **Stap 2. De bereiding in de oven**

1. Verwijder het aluminium folie van de aluminium schaalpjes.
2. Schuif de bakjes in de oven (zorg ervoor dat de schaalpjes niet tegen elkaar aan staan zodat de bakjes rondom verwarmd worden)

#### **→ Hoelang moet het in de oven?**

Voor 2 personen minimaal 20 minuten op 130 graden. Zijn er meer personen? Tel dan voor elke extra persoon 5 minuten erbij op. Houdt hier rekening mee bij het plannen van uw diner.

3. Zet voor de zekerheid een timer/wekker op 20 minuten.
4. Als de gerechten goed warm zijn kunt u de gerechten serveren in de door u gewenste schaal.

**→ Tip:** Als u twijfelt of de gerechten goed warm zijn, steek dan een mes in het midden van het schaalpje. Haal het mes er uit en voel voorzichtig aan de binnenkant van uw handpalm of het mes warm is. Is het tipje van het mes goed warm? Dan is uw gerecht klaar.



# Hertengoulash

Heeft u voor meerdere personen hetzelfde hoofdgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Bakje hertengoulash

## Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.

1. Haal het schaaltje van het hoofdgerecht uit de koeling. Hierbij gaat het om de hertengoulash en de bijgerechten (aardappelpuree, rode kool en de winterse groentemix). Hierdoor kunnen de producten alvast op kamertemperatuur komen.

## Stap 2. De bereiding in de oven

1. Pak het bakje met de hertengoulash. Verwijder het aluminium folie van het aluminium schaaltje.
2. Schuif de bakjes in de oven. (zorg ervoor dat de schaaltjes niet tegen elkaar aan staan zodat de bakjes rondom verwarmd worden)  
→ **Hoelang moet het in de oven?**  
Voor 2 personen minimaal 20 minuten op 130 graden. Zijn er meer personen? Tel dan voor elke extra persoon 5 minuten erbij op. Houdt hier rekening mee bij het plannen van uw diner.
3. Zet voor de zekerheid een timer/wekker op 20 minuten.
4. Als de stoof goed warm is kunt u het gerecht serveren in de door u gewenste schaal of per bord opmaken.  
→ **Tip:** Als u twijfelt of de stoof goed warm is, steek dan een mes in het dikste stuk vlees. Haal het mes er uit en voel voorzichtig aan de binnenkant van uw handpalm of het mes warm is. Is het tipje van het mes goed warm? Dan is uw gerecht klaar.

## (optioneel) Bereiding in de pan

Mocht u geen gebruik maken van een oven, kunt u de hertengoulash ook opwarmen in een pannetje.

## Stap 2: de bereiding

1. Doe de hertengoulash in een pan en zet de pan op laag vuur. Verwarm de stoof en roer tijdens het verwarmen goed door.  
**Tip:** Wanneer het gerecht goed warm is, blijft dit met de deksel op de pan zeker wel 10 minuten goed warm.
2. U kunt op dezelfde wijze de aardappelpuree, rode kool en winterse groentemix verwarmen in de pan.

**Serveertip**



# Kabeljauw

*Heeft u voor meerdere personen hetzelfde hoofdgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.*

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Kabeljauw filet
2. Kreeftensaus met gamba's

## **Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.**

1. Haal de kabeljauw en kreeftensaus uit de koeling.

## **Stap 2. De bereiding → dit kan 10-15 minuten voordat u aan het hoofdgerecht wilt beginnen)**

1. Zet een pan met ruim warm water op (waar de kabeljauw goed in past) en breng het water aan de kook.
2. Als het water kookt, kunt u het vuur uitdraaien.
3. Doe dan het zakje met de kabeljauw en de bijbehorende saus in de pan met water.  
Zet een timer/wekker van **8 minuten**.
4. Wanneer de timer af gaat kunt u het zakje kabeljauw en de bijbehorende saus uit de pan met water halen.
5. Als u het zakje openmaakt, giet dan eerst het overtollige vocht af en leg de vis dan op het bord.
6. Knip het puntje van het zakje kreeftensaus open en serveer deze naast de vis, er zijn 2 gamba's per persoon.

**Serveertip**



# Vegetarische Wellington

Heeft u voor meerdere personen hetzelfde hoofdgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Vegetarische Wellington
2. Zakje tomatenbechamelsaus

## Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.

1. Haal het bakje met de Wellington en het zakje saus uit de koeling. Hierdoor kunnen de producten alvast op kamertemperatuur komen.

## Stap 2. De bereiding →

1. Verwijder het aluminium folie van het aluminium schaalpje van de Wellington.
2. Schuif de Wellington in de oven. (Zorg ervoor dat de schaalpjes niet tegen elkaar aan staan zodat de bakjes rondom verwarmd worden)

### → Hoelang moet het in de oven?

- Tot 2 personen minimaal 20 minuten op 130 graden. Zijn er meer personen? Tel dan voor elke extra persoon 5 minuten erbij op. Houdt hier rekening mee bij het plannen van uw diner.
3. Doe ondertussen de tomatenbechamel saus in een pannetje en verwarm deze, al roerend, op laag vuur. Zorg ervoor dat de saus niet aan de kook raakt.
  4. Wanneer de Wellington warm is, kunt u deze op het bord plaatsen met de saus er naast.

**Serveertip**



## Quiche (kinderdessert)

*Heeft u voor meerdere personen hetzelfde hoofdgerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.*

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. de Quiche

### **Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat koken.**

1. Haal het schaalpje Quiche voor het hoofdgerecht uit de koeling. Hierdoor kan het product alvast op kamertemperatuur komen.

### **Stap 2. De bereiding →**

1. Verwijder het aluminium folie van het aluminium schaalpje van de Quiche.
2. Plaats het schaalpje van de quiche **tegelijk met de andere hoofdgerechten** in de oven.

#### **→ Hoelang moet het in de oven?**

Voor 1 persoon minimaal 20 minuten op 130 graden. Zijn er meer personen? Tel dan voor elke extra persoon 5 minuten erbij op. Houd hier rekening mee bij het plannen van uw diner.

**Tip:** Als u twijfelt of het gerecht goed warm is, steek dan uw mes in het dikste gedeelte Quiche. Haal het mes er uit en voel voorzichtig met de binnenkant van uw handpalm of het mes warm is. Is het tipje van het mes goed warm? Dan is uw gerecht klaar.

## Optioneel: Pré dessert

Voordat we de stappen uitleggen om de kazen te bereiden, kunt u er zelf voor kiezen of u de kazen als tussengerecht wilt nuttigen, of als dessert.

*Heeft u voor meerdere personen het pré dessert? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.*

### Wat heeft u hiervoor nodig?

1. 4 kazen (1. geitenbrie, 2. brandnetel, 3. reypenaer 4. blue de Wolvega)
2. Appelstroop
3. Druiven
4. Kletsenbrood
5. Hazelnootjes

### Stap 1. De (korte) voorbereiding → 2 uur voordat u gaat dineren.

1. Haal de verschillende kaas, het notenbrood en de appelstroop uit de koeling. Op kamertemperatuur komen de smaken beter tot z'n recht.

### Stap 2. De bereiding →

1. Leg de kaassoorten (nr. 1 t/m 4) van links naar rechts op het bord. Dit is tevens de volgorde waarop de kaasjes gegeten dienen te worden. Zo proef je de kaasjes van een lichte smaak naar een sterke smaak.
2. Leg het notenbrood naast de kaas op het bord en serveer met de appelstroop en hazelnootjes

### Serveertip



## Dessert

Voor alle nagerechten wordt in dit stappenplan uitgelegd hoe je elk gerecht specifiek klaarzet.

### Welke nagerechten zijn er?

- Grand dessert
- Kinderdessert

## Grand dessert

*Heeft u voor meerdere personen hetzelfde nagerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.*

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Blondi
2. Bakje chocolade-amarene mousse
3. citrusgel
4. chocoladecrumble
5. vanille hang-op
6. pannacotta
7. stoofpeertje

### Stap 1. De (korte) voorbereiding → Voordat u aan het hoofdgerecht begint

1. Haal voordat u aan de hoofdgerechten begint alle benodigdheden voor het dessert vast uit de koeling zodat het op kamertemperatuur kan komen.

### Stap 2. De bereiding →

1. Haal alles uit de verpakking. U kunt de componenten naar eigen inzicht op het bord plaatsen of volg de serveertip.

## Kinderdessert

*Heeft u voor meerdere personen hetzelfde nagerecht? Dan hebben wij de hoeveelheid voor u opgeschaald.*

Wat heeft u hiervoor nodig?

1. Vanille bavarois
2. Kindersnoepgoed

### Stap 1. De bereiding

1. Haal de bavarois uit de koeling en laat uw kind zelf het dessert versieren.

#### Serveertip kinderdessert



#### Serveertip grand dessert

