



# INSTRUCTIE KERSTDINER 2020

## ALGEMEEN

U gebruikt een oven (geen magnetron) voor het warm maken van de gerechten en het opwarmen van de borden. De borden moeten ongeveer 2 minuten in de oven om voor te verwarmen. Verder heeft u een bakpan nodig voor de coquilles en de ossenhaas en kleine pannetjes om de saus/garnituur op te warmen.

## AMUSE

De amuse hebben wij al voor u geprepareerd en is klaar om genuttigd te worden!



## VOORGERECHT | GRAVAD LAKS

RODE BIET | MOSTERD | BLINI | YOGHURT | VADOUVAN

1. Leg de zalm op een bord.
2. Leg tegen de linkerzijde van de zalm de stukjes rode biet.
3. Knip het puntje van de spuitzak af en spuit 3 dotjes hangop van yoghurt en vadouvan voor de rode bieten.
4. Leg wat mosterdzaad op de hangop.
5. Steek wat decoratie takjes (dille) tussen de rode biet en dopjes hangop.
6. Maak de blini's warm in een op 180 graden voorverwarmde oven in  $\pm$  3 minuten.
7. Leg de blini's aan de rechterzijde van de zalm.





**TUSSENGERECHT | BOUILLON**  
*GEVOGELTE BOUILLON | OOSTERS | OMELET | GROENTEN*

1. Maak de bouillon warm in een pannetje (niet koken).
2. Leg het garnituur in een voorverwarmde soepkom/bord en giet de hete bouillon erop.



**TUSSENGERECHT | COQUILLES**  
*GEROOSTERD | POMPOEN | BEURRE BLANC | KREEFTENHACHEE | FREGULA PASTA*

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Rooster de coquilles voor: dep de coquilles voorzichtig droog met keukenpapier. Zet een pan met enkele druppels olie op het vuur (het liefst antiaanbak).
3. Bak in de hete pan de coquilles kort aan iedere kant ( $\pm$  1 min. per kant) mooi bruin.
4. Leg ze daarna op een ovenplateau of -schaal samen met de geroosterde pompoen.
5. Doe alvast de beurre blanc saus, fregula pasta en de kreeften hachee in 3 verschillende pannetjes en maak ze langzaam warm. Als de beurre blanc saus schift, geen nood... een klein scheutje water toevoegen en evt. een staafmixer of garde gebruiken om het uit de schift te halen.
6. Verwarm de borden voor in de oven en zet gelijk de coquilles met de pompoen  $\pm$  3 min. in de oven (200 graden).
7. Haal de borden voorzichtig uit de oven samen met de coquilles en pompoen.
8. Leg een lepel met fregula pasta in het midden van het bord en druk het een beetje plat.
9. Leg hierop de coquilles en leg er wat kreeftenhachee tegen aan. Leg hier bovenop weer de geroosterde pompoen. Drapeer de beurre blanc saus rondom de pasta.



## HOOFDGERECHT | OSSENHAAS

PORTOBELLO | KNOLSELDERIJ | TRUFFEL | UIENMARMELADE | PORT SAUS

De ossenhaas die wij voor u hebben geselecteerd is door ons in een “waterbad” al voor-gegaard. U hoeft alleen de ossenhaas nog maar aan te bakken en warm te maken in de oven.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Leg het spuitzakje met de knolselderij puree in heet water uit de kraan en laat hem daarin warm worden.
3. Haal de ossenhaas uit het vacuüm en laat hem minimaal een half uur voor het bakken op kamertemperatuur komen.
4. Bestrooi de ossenhaas met zout aan iedere kant.
5. Zet een koekenpan op het vuur en laat hem heet worden; voeg er het bijgeleverde klontje boter aan toe en laat het uit bruisen. Bak de ossenhaas aan beide kanten goed hard aan (2 minuten aan iedere kant) en leg het daarna op een oven plateau of ovenschaal. Bestrooi beide zijden met peper.
6. Zet het aluminium bakje met de portobello, knolselderij en gevulde koek in de oven voor 5 tot 8 minuten samen met de ossenhaas.
7. Verwarm de rode port saus in een pannetje. Zet ook de uienmarmelade klaar (mag koud).
8. Verwarm de borden ± 2 minuten in de oven en haal de groenten en ossenhaas uit de oven.
9. Leg de knolselderij en portobello om en om dakpansgewijs op het bord.
10. Leg de gevulde koek rechts ernaast.
11. Haal het spuitzakje met knolselderij mousseline uit het hete water en knip een klein stukje van het uiteinde van het zakje af. Spuit een mooie “dot” mousseline links van de groenten. Leg het vlees naast de knolselderij mousseline en giet een paar lepels hete rode port saus over het vlees heen. Maak het gerecht af met de groene takjes.





CINE  
CITTA

## DESSERT | CHOCOLADE

CHOCOLADE | AMANDEL | TONKABOON | KOFFIE

1. Leg wat van de koffie crumble op het midden van het bord.
2. Haal de bombe van chocolade voorzichtig uit het doosje (met een bijv. een taartschep) en leg het boven op de koffie crumble.

## FRIANDISES

Deze serveert u bij een lekkere kop koffie of thee.



Ristobar

Willem II Straat 29

085-9022997

[www.ristobar.cinecitta.nl](http://www.ristobar.cinecitta.nl)

2020 cine news

FILMPREMIÈRE ÉTÉ 85

RISTOBAR MENUKAART

LUNCHDE RECHTEN VAN WED. J. VAN DER WEGE

MENU VAN DE CHEF