



Limited Edition

24, 25 & 26 december 2024

Merry Christmas!



Lieve gasten, wij wensen jullie een hele fijne Kerst! Dank voor het vertrouwen. Samen gaan wij ervoor zorgen dat jullie een fantastische avond tegemoet gaan!

Je hebt zojuist het kerstmenu voor thuis ontvangen. Belangrijk is dat je het bakje met het ijs voor het dessert - donkerblauwe sticker met een **A** erop direct in de vriezer bewaard bij thuiskomst tot het gerecht klaargemaakt wordt. De rest van de box uiteraard gekoeld bewaren.

Met behulp van dit stappenplan, bereidingswijze en met een korte inspiratie video hoe je de gerechten zou kunnen opmaken, is dit een koud kunstje. Dek de tafel met je mooiste bestek en servies, zet de wijnglazen klaar. Dim het licht en steek de kaarsjes aan.

De keuken in

Ons keukenteam heeft de tijdrovende mise en place al gedaan. Zet de bijgeleverde koksmuts op en jij bent de chef voor vanavond en zorgt voor 'the finishing touch' aan de gerechten. Wij vinden het ook belangrijk dat je in alle rust van iedere gang kunt genieten, zonder dat je bang hoeft te zijn dat het volgende gerecht ondertussen koud staat te worden. Daarom maken we gang voor gang de gerechten af. Samen met deze uitgebreide maar eenvoudige instructie en inspiratie video voor de opmaak.

Elk gerecht heeft een kleurcode en staat op een aparte bladzijde. Met een paar simpele handelingen maak je de gerechten af, zo kun je tussen het dresseren van de gerechten 100% genieten van het eten en je gezelschap.

De gerechten op de foto's en video zijn ter inspiratie, zoals wij ze opgemaakt zouden hebben.

Uiteraard ben je vrij in je eigen creatieve opmaak en dagen wij je daarom uit!
We zouden het leuk vinden dat jullie de mooiste creaties met ons delen!
Tag Restaurant Scherp. op Facebook of Instagram in jullie post.

De leukste foto belonen we met een heerlijk diner voor twee personen in ons restaurant.
Ga jij deze challenge aan?

zwarte sticker *Borrelhapjes* Doe de gordal olijven, de Hummes en krokante toastjes in leuke schaalpjes en zet op tafel bij het aperitief.

Zuurdesem brood

1 Zet de oven op 210°C hete lucht. Als deze is voorverwarmd bak je hierin de zuurdesem bol in circa 8 à 9 minuten af. Totdat het brood mooi bruin gekleurd is. **2** Plaats het jutendoosje met de strik erop al eerder op tafel, zodat de boerenboter met Oosterschelde zout en krokante chili op kamertemperatuur en smeerbaar is. **3** Snij het brood in puntjes en serveer het brood warm bij het voorgerecht.

oranje sticker *Amuse*

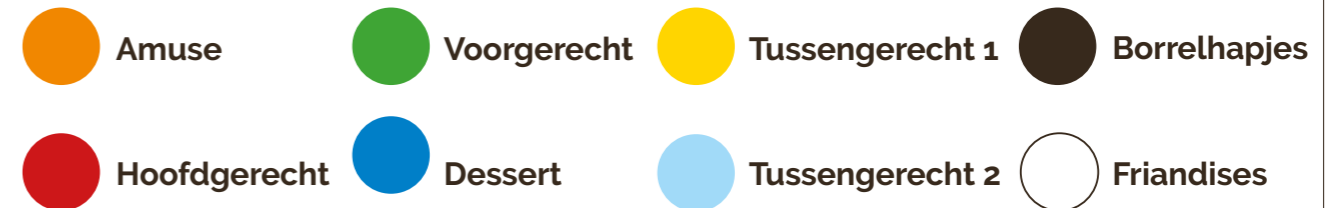
1 Warm bladerdeeg 3 minuten mee in de oven tijdens het afbakken van het brood en laat afkoelen. **2** Knip een punt van het spuitzakje met de garam masala roomkaas en spuit een heel klein dotje in het midden van het bord. **3** Plaats hierop het onderkantje van het bladerdeeg en verdeel de pompoen-mango chutney over de borden. **4** Spuit nu een mooie toef roomkaas erop en leg het bladerdeeg bovenkantje met maanzaad er schuin op. **5** Serveer direct.



Scan de QR-code voor de instructie video hoe je de gerechten kunt opmaken



Kleurcodes gerechten



Milieu bewust

We zijn ons er van bewust dat er plastic bakjes in de box zitten, veel van deze bakjes kunt u afwassen en nogmaals gebruiken of bijvoorbeeld kan het juten doosje en de cloche als leuke cadeau verpakking of sieraad doosje gebruikt worden. Het niet herbruikbare plastic kunt u recycleren in de daarvoor bestemde afvalbakken.

Duurzaam In uw menu hebben we gewerkt met duurzame vissen met elk een bijzonder verhaal en een mooie zuivere smaak.



<https://dupan.nl/>



<https://thekingfishcompany.com/nl/methodologie/>



Lieve kerstgroet & heel veel kookplezier! Wij hopen jullie volgend jaar weer met een hoop fijne momenten en gezelligheid te mogen verwelkomen.

Dhani, Mart en team Gcherp

groene sticker

Kingfish uit Kats

> Dille > Gerookte paling
> Citroen-wei > Rettich > Zee-eik



1

Leg de gemarineerde kingfish op het bord en breng op smaak met wat Zeeuws Zeezout



2

Knip of snij van de spuitzakjes met dille crème, citroengel en palingmayonaise een klein puntje en spuit per bord 5 kleine dotjes van elk rond de kingfish.



3

Verdeel per bord 3 stuks Oost Indische kers, gerookte paling, zoetzure rettich op de dotjes



4

Lepel de dressing van wei en citroen langs het gerecht en druppel wat dille-olie met het pipetje eroverheen.

Garneer af met de krokante zee-eik en serveer direct

gele sticker

Paté en Croute & Pata Negra

> Vijg > Zilverui > Appel-Cranberry > Biet > Pan Soplao

1

Haal plakjes paté 30 minuten voor serveren uit de koelkast en leg alvast op de borden

2

Knip of snij een klein puntje van het spuitzakje met cranberry-appel gel en Pata negra mousse



3

Verdeel per bord 2 stuks halve zilveruitjes, gemarineerde vijgen, rode en gele bieten zoetzuur en spuit een mooi dotje cranberry-appelgel



4

Vul de pan soplao met de pata negra mousse en leg op de paté en serveer direct.



licht
blauwe
sticker

Coquille & Kreeft

> Orzo-risotto > Pecorino > Champignon
> Knolselderij > Kruidenkorst



1 Verwarm oven voor op 210 graden hete lucht en verfrommel aluminiumfolie luchtig en plaats dit op een bakplaatje en zet de schelpen erop zodat ze vlak staan



2 Verdeel de orzo pasta risotto (deze mag u na de Amuse al uit de koelkast halen) met knolselderij, champignons, wilde gamba en coquille in mooie hoopjes in de schelpen.



4 Meng het bijgeleverde zeezout (niet voor consumptie) met klein beetje water en maak hoopjes op de borden zodat de coquille schelp blijft liggen straks.

5

Haal de schelpen uit oven met een droge doek en leg ze op het hoopje zeezout en serveer direct.

3

Leg met een spateltje de kreeften bechamelsaus met de kruidenkorst erop en plaats in oven voor 11-12 minuten. Controleer met vork of puntmesje op je lip of ze warm genoeg zijn van binnen.

rode
sticker

Boerderij eend Peking Style

> Bospeen > Kimchi > Paddestoel
> Eryngii > Pannenkoekje > Hoisin

1

Zet een grote kook pan op voor 3/4 gevuld met warm water en zet de pit op de laagste stand.

2

Plaats het ongeopende vacuumzakje met de voorgedaarde eend (1 stuk is voor 2 personen) in het water en warm 10 minuten op, open het zakje en dep de eend droog op keukenpapier en bak rondom gelijkmatig goudbruin in zonnebloem olie of bakmargarine.

3

Hang direct na de eend ook het zakje met wortels in de pan en breng het water tot net onder de kook

4

Dep ook het pannenkoekje droog op keukenpapier en bak goudbruin aan twee kanten in zonnebloemolie of bakboter en verwarm ondertussen de jus met Hoi Sin in een steelpannetje maar laat niet doorkoken.



5 Snij een dun plakje van beide kontjes van de eendenrouleau (als deze niet vlak loopt) en verdeel rol in tweeën, snij deze stukken schuin door zoals op foto, snij het zakje met de bospeen open.



6 Leg de pannenkoekjes op voorverwarmde borden, zet hier twee stukjes pekingeend per persoon op.



7 Leg de bospeen ervoor samen met de kimchi-kool salade. Leg tuille-parmezaan blaadje tussen de eend. Lepel de saus op bord en serveer direct.



Ganta's Belly

- > Macaron > Vanille Crème
- > Framboos-Lychee
- > IJs Witte Chocolate-Kaffir

1

Haal macaron uit koelkast en hem voorzichtig op een bordje (of serveer hem in de bijgeleverde cloche)



2

Verdeel de crumble ernaast (of op een apart klein schaaltje)



3

Haal het ijs uit de vriezer en plaats op de crumble en wacht 5 minuten voor het uitserveren zodat het ijs mooi zacht is.



Achtergrond

Dupan Paling In de stichting Duurzame Palingsector Nederland maakt het overgrote deel van de palingsector zich sterk voor een gezonde palingstand én het behoud van de palingcultuur in Nederland. Consument en producent dragen bij aan het Eel Stewardship Fund (ESF-palingfonds).

Dutch Yellowtail Kingfish Sinds 2017 kweekt Kingfish Zeeland in Kats, vlakbij de Zeelandbrug, Dutch Yellowtail. Deze vis komt oorspronkelijk uit de Zuidelijke Oceaan bij Australië. Het is roofvis, verwant aan de makreel en het vormt een goed alternatief voor tonijn. Duurzaamheid staat centraal bij de viskweker. Zo wordt de Yellowtail Kingfish gekweekt in gezuiverd Oosterschelde water, krijgen de vissen organisch voedsel en geen antibiotica. De kweek vindt op duurzame wijze plaats met groene energie. Deze smakelijke vis heeft een zeer lage carbon footprint en wordt als goede keuze aanbevolen door de good fish foundation.

