

# Kerstmenu planner

Eerste en tweede kerstdag op één blad

olivi

Aantal gasten \_\_\_\_\_ Waarvan kinderen \_\_\_\_\_ Dieetwensen en allergieën \_\_\_\_\_

|              | EERSTE KERSTDAG | TWEEDE KERSTDAG | KLAAR OP |
|--------------|-----------------|-----------------|----------|
| Borrel       |                 |                 |          |
| Voorgerecht  |                 |                 |          |
| Hoofdgerecht |                 |                 |          |
| Bijgerechten |                 |                 |          |
| Dessert      |                 |                 |          |

## AFTELSCHEMA

| WANNEER           | WAT IK DOE | OK |
|-------------------|------------|----|
| Begin december    |            |    |
| Twee weken ervoor |            |    |
| Week ervoor       |            |    |
| 22 of 23 december |            |    |
| 24 december       |            |    |
| 25 december       |            |    |
| 26 december       |            |    |

### LIJST PER SCHAP

GROENTE EN FRUIT

### SLAGER EN VIS

### ZUIVEL EN EIEREN

### BROOD

### VOORRAADKAST

### VRIEZER

### DRINKEN

# Voorbeeld voor 8

Zes volwassenen, twee kinderen



Aantal gasten 8    Waarvan kinderen 2    Dieetwensen en allergieën 1 vegetariër, geen noten

|              | EERSTE KERSTDAG                                                                   | TWEEDE KERSTDAG                                        | KLAAR OP                                  |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Borrel       | Kaasstengels, rauwkost met kruidendip                                             | Borrelplank met de kaas die over is                    | Stengels rauw ingevroren                  |
| Voorgerecht  | Pompoensoep met gember en crème fraîche                                           | (geen)                                                 | 23 december                               |
| Hoofdgerecht | Rundvlees gestoofd in rode wijn met paddenstoelen; linzenstoof voor de vegetariër | Gourmetten: 2,4 kg vlees, vis en vega, 8 eieren        | Stoof 24 december                         |
| Bijgerechten | Aardappelgratin, rode kool met appel, geroosterde spruitjes                       | Krieltjes, rauwkost, stokbrood, kruidenboter, 4 sauzen | Rode kool 23/12, gratin 25/12 's ochtends |
| Dessert      | Speculaastiramisu                                                                 | Vanille-ijs met warme kersen                           | Tiramisu 24 december                      |

## AFTELSCHEMA

| WANNEER           | WAT IK DOE                                                                      | OK |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Begin december    | Gasten en dieetwensen rondvragen, menu vastleggen, gourmetstel testen           |    |
| Twee weken ervoor | Stoofvlees en gourmetvlees bestellen, ophalen op 24 december                    |    |
| Week ervoor       | Kaasstengels maken en rauw invriezen, houdbare boodschappen                     |    |
| 22 of 23 december | Verse boodschappen, pompoensoep en rode kool maken, tafel dekken                |    |
| 24 december       | Vlees ophalen, stoof 3 uur, tiramisu, sauzen in kommetjes                       |    |
| 25 december       | Ochtend: gratin klaarzetten. 1 uur voor tafel: oven aan, stoof en soep opwarmen |    |
| 26 december       | Groenten snijden, vlees in kleine schalen, halverwege bijvullen                 |    |

## LIJST PER SCHAP

### GROENTE EN FRUIT

1,5 kg pompoen, 2 uien, gember  
2 kg aardappelen, 1 kg krieltjes  
1 kg spruitjes, 1 rode kool, 2 appels  
750 g kastanjechampignons  
3 paprika's, 2 courgettes, 500 g champignons, sla, komkommer

### SLAGER EN VIS

2 kg sukade of riblappen  
2,4 kg gemengd gourmetvlees  
150 g spekjes, 300 g garnalen

### ZUIVEL EN EIEREN

500 ml slagroom, 250 g crème fraîche  
500 g mascarpone, 250 g kaas  
12 eieren, roomboter, yoghurt

### BROOD

3 stokbroden, 400 g speculaas

### VOORRAADKAST

Rode wijn, bouillon, laurier, kruidnagel  
4 sauzen, cacao, koffie, kersen op sap

### VRIEZER

2 rollen bladerdeeg, vanille-ijs

### DRINKEN

Wijn, fris, water met citroen

KERSTDINER, EERSTE KERSTDAG per aantal personen

| WAT                            | PER PERSOON      | 4 PERSONEN | 6 PERSONEN | 8 PERSONEN | 10 PERSONEN | 12 PERSONEN |
|--------------------------------|------------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|
| Pompoen voor de soep           | ca. 190 g        | 750 g      | 1,1 kg     | 1,5 kg     | 1,9 kg      | 2,25 kg     |
| Stoofvlees (sukade, riblappen) | 250 g            | 1 kg       | 1,5 kg     | 2 kg       | 2,5 kg      | 3 kg        |
| Aardappelen voor de gratin     | 250 g            | 1 kg       | 1,5 kg     | 2 kg       | 2,5 kg      | 3 kg        |
| Rode kool                      | een achtste kool | ½ kool     | 1 kool     | 1 kool     | 1½ kool     | 1½ kool     |
| Spruitjes                      | 125 g            | 500 g      | 750 g      | 1 kg       | 1,25 kg     | 1,5 kg      |
| Mascarpone (tiramisu)          | ca. 60 g         | 250 g      | 375 g      | 500 g      | 625 g       | 750 g       |
| Speculaas (tiramisu)           | 50 g             | 200 g      | 300 g      | 400 g      | 500 g       | 600 g       |

Omgerekend van het menu voor 8 in het artikel en afgerond. Voor vegetariërs: een tweede pan stoof van linzen, paddenstoelen en kastanjes, met hetzelfde tijdschema. In Vlaanderen, waar 26 december een werkdag is, schuif je alles een dag op.

GOURMETTEN, TWEEDE KERSTDAG per aantal volwassenen

| WAT                          | PER VOLWASSENE        | 4         | 6         | 8         | 10        | 12        |
|------------------------------|-----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Vlees, vis en vega samen     | 350 g (300 tot 400 g) | 1,4 kg    | 2,1 kg    | 2,8 kg    | 3,5 kg    | 4,2 kg    |
| Groenten voor de pannetjes   | 150 g                 | 600 g     | 900 g     | 1,2 kg    | 1,5 kg    | 1,8 kg    |
| Rauwkost of salade           | 100 g                 | 400 g     | 600 g     | 800 g     | 1 kg      | 1,2 kg    |
| Krieltjes of aardappelsalade | 150 g                 | 600 g     | 900 g     | 1,2 kg    | 1,5 kg    | 1,8 kg    |
| Stokbrood                    | een derde             | 2         | 2         | 3         | 4         | 4         |
| Eieren                       | 1                     | 4         | 6         | 8         | 10        | 12        |
| Sauzen                       | 3 tot 4 soorten       | 3 soorten | 3 soorten | 4 soorten | 4 soorten | 4 soorten |

Kinderen van 4 tot 12 jaar: reken de helft (vlees ca. 175 g). Voorbeeld uit het artikel: 6 volwassenen en 2 kinderen = ca. 2,4 kg vlees, vis en vega. Grote vleeseters: 500 tot 600 g. Plus kruidenboter.

VEILIG GOURMETTEN: DE REGELS VAN HET VOEDINGSCENTRUM

- **Koelkast op 4 °C.** Bederfelijke producten koop je hooguit een paar dagen van tevoren: vlees pas op 24 december ophalen.
  - **Rauw en gaar gescheiden:** aparte schalen, borden en bestek. Gekleurde prikker voor rauw vlees, gewone vork om te eten.
  - **Kip en gehakt opensnijden:** van binnen mag niets roze meer zijn.
- **Maximaal 2 uur op tafel** voor vlees en vis: zet kleine porties neer en vul bij uit de koelkast.
  - **Restjes:** binnen 2 uur afgedekt in de koelkast en binnen 2 dagen op.
  - **In de vriezer:** restjes blijven 3 maanden goed.

Bron: Voedingscentrum, checklist voor de feestdagen (2021), zoals geciteerd in het artikel.

25 DECEMBER aan tafel om 18:00, één oven

|         |                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------|
| Ochtend | Gratin klaarzetten, spruitjes schoonmaken.                            |
| 16:45   | Kaasstengels 15 minuten in de oven.                                   |
| 17:00   | Borrel: stengels, rauwkost met dip uit de koelkast.                   |
| 17:30   | Gratin de oven in (1 uur).                                            |
| 17:45   | Soep opwarmen tot het borrelt.                                        |
| 18:00   | Soep op tafel. Stoof een half uur zachtjes opwarmen, rode kool erbij. |
| 18:05   | Spruitjes op een tweede rooster bij de gratin (25 minuten).           |
| 18:30   | Hoofdgerecht: stoof, gratin, rode kool, spruitjes.                    |
| 19:30   | Cacao over de tiramisu, dessert.                                      |

26 DECEMBER, GOURMETTEN aan tafel om 18:00

|         |                                                                                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ochtend | Groenten snijden, afgedekt in de koelkast. Sauzen staan sinds 24 december klaar.                            |
| 17:00   | Gourmetstel en verlengsnoer, niet met de waterkoker op dezelfde groep. Aparte borden en prikkers voor rauw. |
| 17:45   | Stel aan. Stokbrood, salade en krieltjes op tafel.                                                          |
| 18:00   | Eerste ronde vlees in kleine schalen uit de koelkast.                                                       |
| 19:00   | Bijvullen met verse schalen. Wat er sinds 18:00 staat, gaat uiterlijk om 20:00 weg.                         |
| 20:00   | Rauw vlees van tafel. Restjes binnen 2 uur in de koelkast. Vanille-ijs met warme kersen.                    |