

Kerst

MET HELLOFRESH

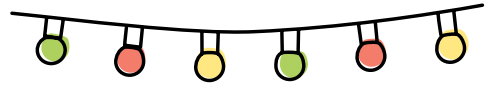
Speciaal voor jou hebben wij een verrassend kerstmenu samengesteld. Bijzondere gerechten waarmee jij deze kerst de show steelt.

Wat zit erin?

- Een verrassend kerstmenu met drie of vier gangen
- De beste, verse ingrediënten
- Gemakkelijk te volgen recepten
- Elke gang in een handig pakket dat je zo in de koelkast zet

Original, Deluxe en Veggie - ontdek onze Kerstboxes op HelloFresh.nl/kerst of HelloFresh.nl/kerst

..... KERSTBOX



NOG MEER *genieten*

— MET ONZE AANVULLENDE —

★ PRODUCTEN ★

Op zoek naar **bijpassende wijnen** voor de gerechten uit de Kerstboxes? Wij hebben ze voor je gevonden: Wijn bij de Kerstbox!

Kaasliefhebbers opgelet: met dit **Kaasplankje** haal je een bijzondere selectie van vier Franse kazen in huis, elk met een geheel eigen karakter.



Hertenpeper met aardappelpuree

Met gebakken paddenstoelen en salade



Aardappelen



Ui



Peen



Verse krulpeterselie *



Laurierblad



Hertenpeper *



Verse tijm *



Paddenstoelen *



Verse dragon *



Pecannoten



Babyspinazie & radicchio *

🕒 Voorbereiden:
25-30 min.

🕒 Serveren:
60-65 min.

🌟 Hoofdgerecht

Het hert dat je vandaag bereidt, komt uit de Schotse Hooglanden en is al acht uur gestoofd. Dit bespaart je niet alleen veel tijd, het komt de smaak ook ten goede. Valt het in de smaak? Bestel dan voor kerst de Kerstbox Original of Deluxe en geniet van een verrassend kerstdiner met deze hertenpeper als hoofdgerecht.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, aardappelstamper, ovenschaal, braad of hapjespan met deksel, koekenpan en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **hertenpeper met aardappelpuree**.



VOORBEREIDEN:

dag van tevoren of op de dag zelf

1 AARDAPPELEN KOKEN

Schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Zorg dat de **aardappelen** net onder water staan in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en kook de **aardappelen** in 12 – 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



2 GROENTEN SNIJDEN

Snipper ondertussen de **ui**. Snijd de **peen** in de lengte in kwarten en vervolgens in kleine blokjes. Pluk de blaadjes van de takjes **peterselie** en snijd de blaadjes fijn. Bewaar de **ui**, de **peen** en de helft van de **peterselie** afgesloten en apart van elkaar in de koelkast tot gebruik.



3 PUREE MAKEN

Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een fijne puree. Voeg de helft van de roomboter en melk toe om de puree smeugig te maken. Voeg de helft van de **krulpeterselie** toe en breng op smaak met peper en zout. Bewaar de puree afgedekt in een kom in de koelkast tot gebruik.



VÓÓR HET EVENTUELE VOORGERECHT

4 HERTENPEPER STOVEN ★

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit ondertussen de overige roomboter in een braad- of hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **ui** 3 – 4 minuten. Voeg de **peen** toe en bak nog 2 – 3 minuten. Voeg 1 el zwarte balsamicoazijn per persoon, de laurier, 75 ml water per persoon en de **hertenpeper** toe en laat, afgedekt, 25 – 30 minuten stoven.



5 PUREE IN DE OVEN ★

Roer eventueel een scheutje melk door de **aardappelpuree** om het geheel weer wat smeugiger te maken en schep de puree in een ovenschaal. Bak de **aardappelpuree** 35 – 40 minuten in de oven (★ zie tip). Verwarm de **hertenpeper** vlak voor serveren op laag vuur in de braad- of hapjespan (★ zie tip).



VLAK VOOR SERVEREN

6 PADDENSTOELN BAKKEN

Ris de blaadjes van de takjes **tijm** en snijd de **paddenstoelen** grof. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **paddenstoelen** samen met de **tijm** in 5 – 6 minuten rondom bruin. Breng op smaak met peper en zout.



7 SALADE MAKEN ★

Snijd ondertussen de blaadjes van de **dragon** fijn en hak de **pecannoten** grof (★ zie tip). Maak in een saladekom een dressing van de overige zwarte balsamicoazijn, extra vierge olijfolie, honing en mosterd. Voeg de **gemengde sla** toe en breng op smaak met peper en zout. Garneer met de **dragon** en de **pecannoten**.



8 SERVEREN

Verdeel de **aardappelpuree** over de borden. Schep de **paddenstoelen** erop en garneer met de overige **krulpeterselie**. Serveer met de **hertenpeper** en **salade**.

TIPS EN INGREDIËNTEN

Zie extra kaart →

1-6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Ui (st)	½	1	1	2	2	2
Peen (st)	¼	½	¾	1	1	1 ½
Verse krulpeterselie (takjes) 23 *	3	6	9	12	15	18
Laurierblad (st)	1	1	2	2	2	2
Hertenpeper (g) 1) 6) 7) 10) *	150	300	450	600	750	900
Verse tijm (takjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Paddenstoelen (g) *	100	200	300	400	500	600
Verse dragon (takjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Pecannoten (g) 8) 19) 25)	15	30	45	60	75	90
Babyspinazie & radicchio (g) 23) *	40	80	120	160	200	240
Zwarte balsamicoazijn* (el)	1½	3	4	5	6	7
Roomboter* (el)	2	3	3	4	4	4
Melk*	naar smaak					
Olijfolie* (el)	1	1	2	3	3	4
Extra vierge olijfolie* (el)	1	1	1 ½	2	3	3
Honing* (tl)	¼	¼	½	½	¾	¾
Mosterd* (tl)	¼	¼	½	½	¾	¾
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

TIPS & INGREDIËNTEN

Hertenpeper met aardappelpuree

★ TIP

Zet de hertenpeper en de puree eventueel in de oven op 60 graden. Zo houdt je de gerechten warm tot serveren, maar gaat het niet verder.

★ TIP

Heb je nog rode wijn in huis? Vervang dan de zwarte balsamicoazijn in de hertenpeper door 25 ml rode wijn per persoon.

★ TIP

Liever geroosterde pecannoten? Leg ze dan op een bakplaat en bak de laatste 5 minuten in de oven bij de aardappelpuree.

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g


	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3694 / 883	451 / 108
Vet totaal (g)	42	5
Waarvan verzadigd (g)	17,0	2,1
Koolhydraten (g)	77	9
Waarvan suikers (g)	14,1	1,7
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	41	5
Zout (g)	0,3	0,0

ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 7) Melk/lactose 8) Noten 10) Mosterd
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 **Een culinaire vraag tijdens het koken?** Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
 www.hellofresh.be

KERST | 2017

