



PAUL FAGEL KERSTMENU 2016 + boodschappenlijst

amuse: Casselerrib met roomkaas en ananas

1^e gang: Zeebaars met sauce vierge

2^e gang: Eendenborst met sjalottensaus

3^e gang: Briepakketje met peren/vijgencompote

4^e gang: Mousse au Chocola

Boodschappenlijst (voor 4 personen)

- 4 plakjes Casselerrib (of vegetarisch alternatief)
- Dikke plak roomkaas met ananas
- 4 Zeebaarsfilets met vel
- Olijfolie om te bakken
- Olijfolie extra vierge
- 250 gram Roomboter
- 1 dl Kippen- of Groentenbouillon
- 1/3 bos Dragon
- 10 blaadjes Basilicum
- 8 Kerstomaatjes
- 400 gram verse spinazie of 8 bospeentjes
- 4 Eendenborstfilets, tamme Nederlandse (of vegetarisch alternatief, bijv. Quorn)
- 5 Sjalotten
- 1 glas rode wijn (kan weggelaten worden)
- 200 ml Kalfsfond (of Groentenbouillon)
- scheutje Port (kan weggelaten worden)
- aardappelpuree voor 4 personen (of alternatief)

- groente naar eigen keuze, bijv. Broccoli
- 400 gram Brie
- 6 vellen Filodeeg (diepvries)
- 1 eetlepel Appelstroop (kan weggelaten worden)
- 1 rode peper (kan weggelaten worden)
- 3 verse Vijgen
- 3 gedroogde Vijgen
- 1 Handpeer
- 1 Steranijs
- 100 ml witte wijn (of witte druivensap)
- 1 eetlepel Maizena (of ander bindmiddel)
- 1 vel Bakpapier
- 200 gram Chocoladereep, 72 %
- ½ kopje espressokoffie of sterke koffie (of koffie-alternatief)
- 2 Eieren
- 1 Citroen
- 2 theelepels Suiker
- 1/8 liter Slagroom
- eventueel Vanille-ijs en/of taartje/plakje cake