



## WOLF VOORBEREIDING

### TOOLS

OLIJFOLIE  
PEPER & ZOUT  
☄ PAN MET HEET WATER  
🕒 OVEN OP 180 °C  
LEPELS  
SNIJPLANK  
KOKSMES

Scan voor de video



Vandaag ben jij de chef en wij maken er samen een feestje van! Je kunt de QR code scannen of naar [wolf-kerst.nl/voorbereiding](https://wolf-kerst.nl/voorbereiding) gaan. In dit filmpje leggen wij handige tips uit, zodat ook jij volledig kan genieten van het diner.

Wat zitten er veel producten in de box he? Om het je makkelijk te maken hebben we alle producten die bij elkaar horen voorzien van dezelfde sticker. Het is handig om deze producten bij elkaar te zetten. Alle producten kunnen het beste bewaard worden in de koelkast behalve producten die aangegeven worden met een kruisje:✕. Deze producten bewaar je buiten de koelkast.

In de keuken is een goede voorbereiding het halve werk. Daarom is het fijn om alvast de tools die links staan klaar te zetten voordat het diner echt begint.

De pan met heet water is voor het verwarmen van crèmes. Deze items worden aangegeven met het volgende icoontje:☄.

De voorverwarmde oven is voor het bereiden van vlees, vis en garnituren. Deze producten herken je aan het volgende icoontje:🕒. Hierbij geven we ook aan hoe lang het product ongeveer in de oven moet!

De foto's zijn een impressie van hoe wij de gerechten meegeven in het restaurant. Om de box niet te complex te maken hebben wij soms kleine aanpassingen gemaakt in het gerecht.

Viel Spaß!

Team Wolf Atelier



## VOORGERECHT STEAK TARTAAR

### INGREDIËNTEN

STEAK TARTAAR  
KWARTELEI  
BIESLOOK & SJALOT  
HARINGKUIT  
MOSTERD CRÈME  
ZILVERUITJES  
ZOETZURE RODE UI

Pak alle items met  
een **rode** sticker

### BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de tartaar met de bieslook & sjalot. Breng de tartaar vervolgens op smaak met zout, peper en een scheutje olijfolie.
2. Schep de steak tartaar in het midden van het bord en stamp het geheel met de bolle kant van een lepel een beetje plat in een ronde vorm.
3. Pak de zakjes met mosterd crème en haringkuit en verdeel 3 dotjes van elk op de tartaar.
4. Snijd het kwarteleitje doormidden en breng op smaak met zout en peper.
5. Verdeel de zilveruitjes en zoetzure rode ui over het gerecht.



## VOORGERECHT VICHYSOISE

### INGREDIËNTEN

VICHYSOISE

TAPENADE

PADDENSTOELEN

PREI

GROENE PASTA

BASILICUM CRÈME

✕ COUSCOUS KROKANT

Pak alle items met  
een gele sticker

### BEREIDINGSWIJZE

1. Verdeel de vichyssoise in het midden van het bord. Gebruik vervolgens de achterkant van een lepel om de vichyssoise netjes in een ronde vorm te verdelen op het bord.
2. Maak twee hoopjes van de tapenade op de vichyssoise.
3. Marineer de paddenstoelen, prei en groene pasta met een snufje zout en een scheutje olijfolie en verdeel over het hele gerecht.
4. Maak drie dotjes van de basilicumcrème tussen de andere garnituren en leg de couscous krokant op het bord.



VOORGERECHT  
CEVICHE VAN  
SNOEKBAARS

#### INGREDIËNTEN

SNOEKBAARS

TIGER MILK

JALAPEÑO CRÈME

ZOETZURE RADIJS

ZOETZURE RETTICH

X GEPOFTE RIJST

Pak alle items met  
een **blauwe** sticker

#### BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg de het bakje met tiger milk bij de ceviche van snoekbaars en breng op smaak met een snufje zout. Laat dit **vijf** minuten marineren. Leg de plakjes snoekbaars in het midden van het bord. Verdeel vervolgens anderhalve lepel achtergebleven tiger milk over het gerecht.
2. Pak de jalapeño crème en maak vijf kleine dotjes op de snoekbaars.
3. Verdeel de zoetzure radijs, zoetzure rettich en gepofte rijst over het gerecht.



## HOOFDGERECHT SJALOT

### INGREDIËNTEN

☞ KNOSELDERIJCRÈME

☞ UIENBOUILLON

☞ GEPOFTE SJALOT

☞ BBQ KNOSELDERIJ

✕ KROKANTE UI

ZWARTE TRUFFEL

Pak alle items met een  
**blauwe en groene** sticker



### BEREIDINGSWIJZE

1. Leg het dichte spuitzakje met knolselderijcrème in de pan met heet water en verwarm de uienbouillon in een steelpan.
2. Leg de gepofte sjalot en knolselderij op een bakplaat en verwarm deze gedurende **vijf** minuten in de voorverwarmde oven.
3. Maak een flinke dot knolselderijcrème in het midden van het bord.
4. Haal de gepofte sjalot en de knolselderij uit de oven en breng op smaak met een snufje zout. Verdeel de krokante ui en zwarte truffel over de gepofte sjalot.
5. Schenk aan tafel de hete bouillon bij het geheel.



## HOOFDGERECHT HERTENFILET

### INGREDIËNTEN

-  HERTENFILET
-  SCHORSENEREN
-  PASTINAACKRÈME
-  WILDJUS
-  STOOFVLEES
-  KRUIDKOEK KROKANT

Pak alle items met  
een **groene** sticker

### BEREIDINGSWIJZE

1. Leg het spuitzakje met pastinaackrème in het warme water en doe de schorseneren in de oven.
2. Braad de hertenfilet rondom aan in de pan en gaar deze in de voorverwarmde oven gedurende 3-5 minuten. LET OP! Dit is een indicatie, elke oven is natuurlijk anders.
3. Verwarm de wildjus en het stoofvlees in twee verschillende steelpannetjes.
4. Leg de schorseneren op het bord en plaats het stoofvlees erop.
5. Maak een flinke dot van de pastinaackrème op het bord. Leg hier de kruidkoek krokant tegen aan.
6. Snijd het vlees in plakjes, breng op smaak met zout en peper en verdeel de wildjus.



## HOOFDGERECHT ZEEBAARS

### INGREDIËNTEN

- 📖 ZEEBAARS
- 🍷 BASILICUM SAUS
- 🍷 KOOLRABICRÈME
- 🍷 KREEFT
- 🍷 GNOCCHI
- 🍷 GEBRANDE KOOLRABI
- 🍷 ZOETZURE KOOLRABI
- 🍷 CITROEN

Pak alle items met een  
**rode en gele** sticker

### BEREIDINGSWIJZE

1. Leg het dichte spuitzakje met koolrubicrème in een pan met heet water.
2. Voeg de basilicumsaus bij het bakje met de kreeft, gnocchi en koolrabi. Doe dit bakje (zonder deksel) gedurende zes minuten in de oven.
3. Doe de zeebaars en de gebrande koolrabi op een bakplaat en verwarm gedurende vier minuten in de voorverwarmde oven.  
LET OP! Dit is een indicatie, elke oven is natuurlijk anders.
4. Maak dotjes van de koolrubicrème en verdeel vervolgens de inhoud van het bakje met kreeft, gnocchi en koolrabi op het bord.
5. Breng de zeebaars op smaak met een beetje olijfolie, citroensap en zout en leg deze op de garnituur. Verdeel de zoetzure koolrabi en de overgebleven basilicumsaus in het midden van het bord.



## NAGERECHT PEER

### INGREDIËNTEN

× BISCUIT  
PERENMOUSSE  
GEBRANDE PEER  
DENNENNAALD PASTILLE  
PERENGEL  
GLÜHWEINGEL

Pak alle items met een  
**zwarte & blauwe** sticker

### BEREIDINGSWIJZE

1. Leg het biscuit op het bord en plaats de perenmousse er bovenop.
2. Verdeel de gebrande peer over de mousse en leg de dennennaald pastille erop.
3. Maak dotjes van de glühwein- en perengel op het taartje.





NAGERECHT  
TIRAMISU

BEREIDINGSWIJZE

1. We hebben dit gerecht al helemaal voor je afgemaakt.  
Geniet ervan!

INGREDIËNTEN

TIRAMISU

Pak alle items met een  
**zwarte & gele** sticker