

## Met de Kokkerie de Kerst door



Nu de stad weer feestelijk verlicht is en de etalages in volle glorie zijn uitgedost begint het langzamerhand te kriebelen. Wat komt er dit jaar op het kerstmenu. Het moet niet te moeilijk, maar wel indrukwekkend zijn en het zou fijn zijn als de gerechten goed op elkaar en de wijnen zijn afgestemd. Zit je met de handen in het haar? Met de Kokkerie kom je de Kerst smaakvol door.

Yuri Verbeek, chefkok en eigenaar van kookstudio de Kokkerie, krijgt ieder jaar in aanloop naar de feestdagen weer de nodige vragen: Hoe kan ik ervoor zorgen dat het voor- en het hoofdgerecht niet tegelijkertijd klaar zijn? Altijd als ik zelf een dressing wil maken is deze geschift en moet ik naar de fles grijpen, wat doe ik verkeerd? Of met een kookboek in de hand wordt gevraagd hoe het komt dat de chocolademousse die er op de foto zo heerlijk uit ziet iedere keer weer vloeibaar blijft.

Speciaal voor diegene die zonder al te veel moeite het perfecte kerstmenu op tafel willen zetten geeft Yuri in zijn kookstudio de workshop 'Stressvrij de Kerst door'. Op 19 december bereiden de deelnemers onder leiding van het team van de Kokkerie een feestelijk en smaakvol kerstmenu. Men keert met de recepten huiswaarts en hoeft alleen nog de boodschappen in huis te halen en nogmaals in de praktijk te brengen wat men samen met Yuri en zijn team al eens eerder heeft gedaan: het perfecte kerstmenu bereiden!

Hoe zullen uw gasten reageren als u een heerlijk gebakken geitenkaasje met

Westlandse paprikastroop als amuse serveert, gevolgd door een soepje van gedroogde tomaten met rucolaschuim en een scampispiesje? Met de zeewolffilet met hot sweet bacondressing en gerookte koningsboleet met aardappellimoen-zalf die Yuri op zijn kerstmenu heeft staan zal menigeen zich zelfs afvragen of het menu soms is gecaterd laten cateren. En met in een cocktailglas geserveerde fazantfilet met een aardappelwafeltje en truffeljus die volgt informeren de gasten wellicht of u misschien al langere tijd kooklessen volgt. Het dessert wat diverse snoeperijtjes bevat, die allemaal vooraf zijn te maken, is een waardige afsluiting van het kerstdiner waar nog lang over zal worden nagepraat.

### 10 gouden kerstmenu tips

**Houdt voor het kerstdiner (of ander belangrijk etentje) sowieso altijd de volgende tips in het achterhoofd:**

- 1 **Probeer een gerecht op voorhand altijd eerst uit.**
- 2 **Vraag de genodigden of zij iets niet lusten of mogen eten.**
- 3 **Probeer gerechten op het menu te zetten die je (grotendeels) van te voren kunt bereiden.**
- 4 **Gebruik niet te veel onbekende ingrediënten.**
- 5 **Stel een menu samen waarvan iedereen kan genieten. Kies bijvoorbeeld niet alleen maar wildgerechten.**

6 **Zorg voor een perfecte boodschappenlijst.**

7 **Maak een stappenplan.**

8 **Maak een tijdsindeling waarop staat hoeveel bereidingstijd er voor een gerecht nodig is.**

9 **Check of je alle benodigde keukenmaterialen in huis hebt.**

10 **Werk altijd netjes, overzichtelijk en hygiënisch.**

### Gratis kersthotline

Voor diegene die het kerstmenu al bepaald hebben maar toch nog een professioneel advies willen hebben of er tijdens het uittesten van de betreffende gerechten achterkomen dat de bereiding niet helemaal vlekkeloos verloopt, zit het team van de Kokkerie op woensdag 22 december tussen 14.00 en 17.00 uur klaar. Bel 015-2158313 voor gratis culinaire kerstadviezen. Geen vraag is te gek. Of dit nu gaat om een tip hoe je uitgedroogde kalkoen kunt voorkomen of hoe je nu eigenlijk de perfecte risotto maakt. Een vraag over wijn-spijsadvies of wil je gewoon een of gewoon voor wijnadviezen bij het feestelijke menu smakelijke suggestie voor op het kerstmenu? Eén telefoontje naar de kersthotline van de Kokkerie is een garantie op een smaakvolle Kerst.

### De Kokkerie

Buitenwatersloot 42  
2613 ST Delft  
www.dekokkerie.com  
Tel: 015-2158313