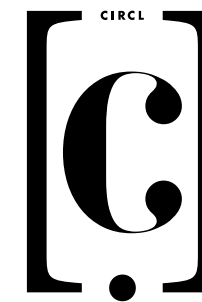




KERSTKOOKBOEK

EEN GROENTENFEEST OP JE BORD





KERSTKOOKBOEK

EEN GROENTENFEEST OP JE BORD

DISCLAIMER

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door print-outs, kopieën, of op welke manier dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de makers.

EEN GROENTENFEEST OP JE BORD

‘WAT JE ZONDER KALKOEN KUNT DOEN’

“Maar wat eet je dan met kerst?”, kreeg Selma als vegetariër vaak als vraag te horen. Een feestelijk kerstdiner zonder vlees is voor veel mensen niet voor te stellen. De traditionele kalkoen en allerlei soorten wild vliegen tijdens de feestdagen namelijk als warme broodjes over de toonbank. In dit e-boek van Circl willen wij laten zien dat voor een geslaagd kerstmenu vlees en vis overbodig is en dat je met groenten en seizoensproducten feestelijke kerstgerechten op tafel kunt zetten zonder iets missen.

Voor wat kerstinspiratie hebben we samen met Chef-kok Rudolf van Circl een duurzaam kerstmenu samengesteld. Koken volgens circulaire principes: duurzaam, lokaal, met zo min mogelijk verspilling en met groenten in de hoofdrol. Natuurlijk bestaan er ook duurzame vlees- en visvarianten. Maar met dit kerstmenu willen wij juist inspireren om nog meer van groenten te gaan houden. En daarbij vooral ook te kiezen voor seizoensgroenten en producten die in je eigen omgeving te verkrijgen zijn.

Chef-kok Rudolf Brand heeft vijf heerlijke recepten samengesteld voor op de kersttafel. Deze gerechten kun je al proeven tijdens de speciale sharing kerstlunch in Circl. Vanaf 11 december kun je 35 euro terecht voor deze kerstlunch. 5,50 euro gaat dit jaar naar het goede doel StreetSmart. Na de lunch krijg je ook een e-boek met alle recepten mee zodat je thuis aan de slag kunt.

Wij zijn heel benieuwd naar jouw groentencreaties deze kerst! Deel de foto's van jouw gerechten via #Circllovesveggies en tag ons op Instagram via [@Circl_NL](#) en [@CirclNL](#) op Facebook.

FIJNE KERST!

COLOFON

AUTEURS

Anouk Noordam

Elise Duitshof

Rosanne van Veldhuisen

Rudolf Brand

Selma van der Graaf

ONTWERP

Xerox Mediaservices

FOTOGRAFIE EN ILLUSTRATIES

Marilyn Bartman

Shutterstock

CONTACTGEGEVENS

Circl – Rosanne van Veldhuisen

ABN AMRO – Selma van der Graaf

STREETSMART

Bijna honderd Amsterdamse horecaondernemers hebben de handen ineen geslagen om mensen te helpen die op straat dreigen terecht te komen. In de maanden november-december vragen zij in hun restaurants gasten 1 euro per rekening extra te betalen om dreigende dakloosheid te voorkomen en armoede aan te pakken.

Met de opbrengst van vorig jaar heeft Streetsmart onder andere: 60.000 stuks fruit gedoneerd aan daklozen in Amsterdam, 150 gezinnen wekelijks van fruit voorzien, 100 fietsen voor kinderen en hun moeders aangeboden, de matrassen van het stoelenproject vervangen voor degelijke, zachte modellen en nog veel meer.

Tijdens deze kerstlunch doneren wij 5 aan StreetSmart.
Helpt u mee Amsterdam een beetje mooier maken?





KERSTRECEPTEN

08

Koude bietensoep met schapenfeta, kropsla, radijs en zoetzuur groenten

10

Zoetzure groenten, een groentenplank met marinade Circl

12

Gebraden bloemkool met kormasaus, linzen en mangochutney

14

Gebakken aardpeer met aardpeerpuree, gebakken oesterzwammen en champignonbouillon

16

Gerookte pompoen met zuurdesem, noten, kastanjes en boerenkoolsaus

20

Broodpudding met gedroogde zuidvruchten (abrikoos, pruim) en vanilleroomijs

22

Kaasplankje

24

Dranksuggesties

28

Waar te koop

29

Circl Restaurant

KOUDE BIETENSOEP

MET SCHAPENFETA, KROPSLA, RADIJS EN ZOETZUUR GROENTEN



Een frisse start met volle smaken zet de smaakpapillen op scherp! Heerlijk met een feestelijk glas bubbels...

INGREDIENTEN

VOOR DE BIETENSOEP:

- ❖ 1 kg rode biet, gegaard in stukken
- ❖ 2 sneetjes oud brood
- ❖ 500 gr tomaat uit blik
- ❖ 1 komkommer, met schil in stukken
- ❖ 2 rode paprika, schoongemaakt in kwarten
- ❖ 2 knoflook tenen, gepeld
- ❖ 1 witte ui, geschild in stukken
- ❖ Koolzaadolie
- ❖ Appel cider azijn
- ❖ Zout en peper naar eigen smaak
- ❖ ½ liter groentebouillon

VERDER:

- ❖ 1 kropsla
- ❖ 250 gr schapenfeta
- ❖ Diverse soorten radijs (verkrijgbaar bij de betere groenteboer of de Lindenhoff)
- ❖ Zoetzure groenten (zie recept voor zoetzure groenten)
- ❖ Broodkruim van oud brood



WIJNSUGGESTIE: CAVA D'ARCIAC BRUT

BEREIDINGSWIJZE:

VOOR DE BIETENSOEP:

Cutter alle ingrediënten behalve de olie en azijn met een klein beetje groentebouillon fijn in een keukenmachine of blender. Voeg groentebouillon toe tot de gewenste dikte. Maak op smaak met koolzaadolie, azijn en zout en peper. Zet koud weg.

VERDER:

Was de kropsla in koud water en droog af.

Kruimel de feta met de hand fijn of naar eigen inzicht juist wat grover.

Was de radijssoorten en schil ze. Voor het mooiste resultaat dun snijden op een mandoline of snijmachine.

Voor het broodkruim toast je oude brood met een beetje olie in de oven, af laten koelen en verkruiden.

Begin met de koude bietensoep in het bord en maak het gerecht verder op naar eigen idee. Het mooiste is als alle ingrediënten zichtbaar zijn, speel met kleuren en structuren.

IDEAAL
OM EEN DAG
EERDER TE
MAKEN!



ZOETZURE GROENTEN

EEN GROENTENPLANK MET MARINADE CIRCL



Om de smaakpapillen van je gasten te prikkelen kun je na de bietensoep of als amuse deze zoetzure groenten serveren. Maak er een gezellige shared plank van waar iedereen van af kan pakken.

INGREDIENTEN

- ❖ 200 gr water
- ❖ 150 gr witte wijn
- ❖ 250 gr natuurazijn
- ❖ 150 gr rietsuiker
- ❖ 50 gr koolzaadolie
- ❖ 1 theelepel korianderzaad
- ❖ 1 theelepel steranijs
- ❖ 2 stuks kruidnagel
- ❖ 1 blad laurier
- ❖ Snuf zout

BEREIDINGSWIJZE:

Doe alle ingrediënten in een grote pan en breng aan de kook totdat alle vaste stoffen zijn opgelost. Zet weg en laat afkoelen.

Maak groentes (naar keuze, hardere soorten) schoon en plaats ze in een pot. Giet de juiste hoeveelheid marinade op zodat groentes onderstaan. Sluit deksel en weck de pot in een pan met water (tegen de kook aan, 90-100 graden C) voor 15-20 minuten. Haal de pot uit het water en zet op zijn kop weg en laat afkoelen voor tenminste 1 dagdeel.

Wanneer het product volledig afgekoeld is zou de pot ook vacuüm moeten zijn. Indien dit het geval is kan je de geweckte groentes buiten de koelkast bewaren. Op een donkere en koele plek is dit tot een jaar lang houdbaar.

Weck je op lagere temperatuur en tijd dan verminder je de houdbaarheid. Maar dit is zeker een goede optie als je ervoor kiest om de weckpot in de koelkast te bewaren. Na opening tenminste nog 12 weken houdbaar in de koelkast. Kies je ervoor om niet te wecken dan giet je de kokende marinade op de groentes in de pot, sluit je het deksel en zet je het koud (koelkast) weg.

De houdbaarheid van alle bereidingstechnieken is afhankelijk van hoe schoon er wordt gewerkt en de lengte van pasteuriseren. Het is ook belangrijk om na opening van de pot steeds weer met schoon materiaal te werken. Dus geen vieze lepels in die pot!





INGREDIENTEN

VOOR DE KORMASAU:

- ❖ 1 theelepel saffraan
- ❖ 2 eetlepels ongezoete slagroom
- ❖ 6 kardemompeulen
- ❖ 2 kaneelstokjes
- ❖ 3 laurierblaadjes
- ❖ 2 uien, geschild en gesneden
- ❖ 1 eetlepel verse gember, geraspt
- ❖ 2 knoflooktenen, gepeld en geplet
- ❖ 2 eetlepels amandelen
- ❖ 2 eetlepels sultana's
- ❖ 1 eetlepel gemalen korianderzaad
- ❖ 1 eetlepel gemalen komijn
- ❖ 2 eetlepels zout
- ❖ 1 theelepel cayenne peper
- ❖ ½ theelepel garam masala
- ❖ 250 gr tomaten uit blik
- ❖ ½ liter groentebouillon
- ❖ 125 ml volle boerenyoghurt

VERDER:

- ❖ 1 hele bloemkool
- ❖ 150 gr gesmolten boter
- ❖ 1 ui, schoon in julienne gesneden
- ❖ 1 knoflookteen, gepeld en geplet, daarna fijn gehakt
- ❖ 200 gr groene linzen, gewassen en gegaard in groentebouillon
- ❖ 100 gr doperwtjes uit het diepvriesvak, ontdooid
- ❖ 50 gr gerookte amandelen, gehakt
- ❖ ¼ bosje verse koriander
- ❖ 1 potje mangochutney, van de toko of supermarkt, of als je meer tijd hebt lekker zelf maken! Zoek een mooi recept en ga je gang. Mijn ervaring is dat er serieus goede chutneys te koop zijn.

GEBRADEN BLOEMKOO

MET KORMASAU, LINZEN EN MANGOCHUTNEY



De rijke smaak van de gebraden bloemkool combineert perfect met de linzen en het zoete van de kormasaus en chutney. Zo maak je bloemkool lekker spannend!

BEREIDINGSWIJZE:

VOOR DE KORMASAU:

Verwarm de room en voeg saffraan toe. Zet een paar uur weg zodat de saffraan smaak en kleur kan afgeven aan de room. Pak een pan met dikke bodem en voeg een klein scheutje neutrale olie toe voor het bakken van de uien. Doe dit op laag vuur zodat de uien de tijd krijgen om mooi te karamelliseren in plaats van te verbranden. Voeg de kardemom (geplet) en de kaneel stokjes (gebroken) toe en bak (op hoog vuur) een paar minuten mee, blijven roeren. Voeg daarna de knoflook en gember toe en bak 1 minuut mee. Voeg vervolgens alle overige ingrediënten toe behalve de bouillon, yoghurt en saffraan/room.

Bak het geheel nog een paar minuten samen en blijf roeren. Voeg de saffraan/room en bouillon toe en gaar dit tegen de kook aan voor ongeveer 20 minuten. Neem de pan van het vuur en roer de yoghurt door. Cutter in de keukenmachine of blender en passeer door een fijne zeef. Voor het serveren op smaak brengen met citroensap, zout, peper en koolzaadolie.

VERDER:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Plaats de bloemkool in een ovenschaal en smeer het lekker ruim in met gesmolten boter, bestrooi met zout en bak in de voorverwarnde oven. Ga uit van ongeveer 30 minuten maar blijf zelf controleren; afhankelijk van de bloemkool en de oven kan de tijd verschillen.

Draai iedere 10 minuten de bloemkool om en smeer in met de gesmolten boter. Het eindresultaat is een mooi gebraden bloemkool die net gaar is. Speel met temperatuur als je merkt dat het te hard kleurt. De kunst is om de bloemkool perfect gaar te hebben en een mooie diepbruine kleur!

Verwarm een bakpan op middelhoog vuur met een scheutje bakolie. Fruit de knoflook en de uien aan tot gaar, niet kleuren. Voeg de linzen en de doperwten toe en roerbak voor 1 minuut.

Blus af met een goede scheut groentebouillon en dek de pan snel af met een deksel. De stoom die vrijkomt gaart de doperwten en brengt het hele gerecht samen. Breng op smaak met zout en peper. Door snel te werken behouden de doperwten hun mooie groene kleur.

Verwarm ondertussen de saus. Snijdt de bloemkool in parten en dresseer op de borden naar eigen inzicht. Schep als laatste een mooie lepel chutney op de bloemkool en bestrooi met de gerookte amandelen. Gameer met een paar verse blaadjes koriander om het gerecht helemaal af te maken.



WIJNSUGGESTIE:
APOSTELHOEVE, MÜLLER THURGAU

GEBAKKEN AARDPEER

MET AARDPEERPUREE, GEBAKKEN OESTERZWAMMEN EN CHAMPIGNONBOUILLON



Het schoolvoorbeeld van eenvoud met zoveel smaak, verras je gasten met aardperen en paddenstoelen. Maar pas op, eenvoud vraagt om perfecte uitvoering...

INGREDIENTEN

VOOR DE BOUILLON:

- ❖ 750 gr champignons
- ❖ 2 tenen knoflook, gepeld
- ❖ 1 ui, geschild in stukken gesneden
- ❖ 1 stengel bleekselderij, in stukken gesneden
- ❖ 2 takjes tijm
- ❖ 1 blaadje laurier
- ❖ 1 liter groentebouillon
- ❖ Zout

VERDER:

- ❖ 1,5 kg aardpeer, dun gesneden op een mandoline (bewaar 1 mooie aardpeer om rauw te serveren)
- ❖ 250 gr oesterzwammen
- ❖ Koolzaadolie
- ❖ Sla om te garneren (kies een stevige sla met een bite, Gebruik eventueel de kleinste blaadjes van de kropsla die je voor de bietensoep hebt gebruikt. Het is winter en hopelijk koud, groenten zijn schaars en niet alles is beschikbaar! Wen er maar aan.)



BEREIDINGSWIJZE:

VOOR DE BOUILLON:

Cutter alles in de keukenmachine fijn. Schenk in een pan en breng aan de kook, laat zachtjes kokend ongeveer een uur garen. Blijf af en toe roeren om aanbranden te voorkomen. Indien er teveel vocht verdampt meer groentebouillon toevoegen. Pak een schone keukendoek en spoel uit onder koud water. Giet de inhoud van de champignonbouillon op de keukendoek op een vergiet en laat een nacht uitlekken boven een bak of pan in de koelkast. (Is het buiten lekker koud gebruik dan de natuur en zet de pan op het balkon of in de tuin/ schuur). Breng de volgende dag op smaak met zout en peper. Wat overblijft is champignonpuree.

VERDER:

Was de aardperen grondig, we gaan ze niet schillen dus het is belangrijk om alle grond of zand te verwijderen. Zoek de mooiste exemplaren uit. Bepaal zelf hoeveel je per persoon wilt serveren. Zet de gewassen aardperen op in koud water met zout en breng zachtjes aan de kook. Gaar de aardperen tot beetgaar en laat afkoelen in de pan. Snij de overige aardperen in grove stukken en laat ze in een pan met groentebouillon garen. Daarna afgieten (vocht opvangen) en pureren in de keukenmachine of blender. Breng op juiste dikte met kookvocht en op smaak brengen met zout en peper en koolzaadolie. De afgekoelde aardperen halveren en in een bakpan op de snijkant rustig goudbruin bakken. Scheur ondertussen de oesterzwammen in reepjes en bak in neutrale olie met zout en peper. Verwarm de bouillon en controleer nogmaals op smaak.

Dresseer het gerecht naar eigen idee en gameer met plakjes rauwe aardpeer, sla en champignonpoeder. Schenk de hete bouillon uit aan tafel.

WIJNSUGGESTIE: AAN DE BREEDE BEEK, JOHANNITER



TIP:
IN CIRCL GEBRUIKEN
WE DE CHAMPIGNONPUREE
OPNIEUW IN PLAATS VAN HET
WEG TE GOOIEN. JE KUNT HET
DROGEN IN EEN OVEN OP ONGEVEER
70 GRADEN EN DAARNA FIJNMALEN
TOT EEN POEDER. GEBRUIK DE
POEDER OM HET GERECHT AF TE
MAKEN. IN COMBINATIE MET
DE BOUILLON ZAL HET EEN
EXTRA BOOST GEVEN.





MAAK EEN
DAG EERDER

GEROOKTE POMPOEN

MET ZURDESEM, NOTEN, KASTANJES EN BOERENKOOLSAUS



Het showstuk van de avond, now we're talking. Met deze pompoen ga je echt indruk maken op je tafelgenoten. Is er nog iemand die het vlees heeft gemist?

INGREDIENTEN

VOOR DE BOERENKOOLSAUS:

- ❖ 500 gr boerenkool, gestript
- ❖ ½ liter groentebouillon
- ❖ Koolzaadolie
- ❖ Zout en peper

VERDER:

- ❖ 1 grote hokkaido pompoen (bio)
- ❖ Oud zuurdesembrood, genoeg om de pompoen te vullen
- ❖ 150 gram kastanjes, gegaard
- ❖ 100 gram noten; amandelen, hazelnoten, walnoten, geroosterd in de oven
- ❖ 1 ei
- ❖ ¼ bosje bladpeterselie
- ❖ Koolzaadolie
- ❖ Zout en peper
- ❖ Takjes kruiden om te garneren, kijk wat er voorradig is; mosterd-frisee/ winterpostelein/ raapsteeltje
- ❖ Eikenhout snippers, om te roken op de bbq (in de oven kan ook, alleen met een goede afzuigkap in de keuken, anders mag je na de maaltijd opzoek naar nieuwe gordijnen)

BEREIDINGSWIJZE:

VOOR DE BOERENKOOLSAUS:

Breng een pan met ruim water en zout aan de kook. Kook de boerenkool in kokend water in ongeveer 5 minuten gaar. Zorg ervoor dat de boerenkool goed gaar is. Giet de boerenkool af en koel direct af in ijswater om de groene kleur te behouden. Haal de boerenkool uit het ijswater en cutter in een blender of keukenmachine tot glad. Voeg groentebouillon toe om de juiste dikte te krijgen.

Breng op smaak met zout, peper en koolzaadolie. Passeer door een fijne zeef om een gladde saus te krijgen. Vind je het lekker om de vezels in de saus te houden passeer dan niet.

VERDER:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Was de pompoen goed af en dep droog. Snijd de bovenkant met een scherp mes horizontaal af. Hol de pompoen uit en verwijder de pitten en draden. Bewaar de top; die heb je later nog nodig.

DE PITTEN EN
DRADEN VAN DE
BINNENKANT GOOIEN WIJ NIET
WEG. IN CIRCL IS DAT DE BASIS
VOOR EEN POMPOENBOUILLON. JE
KAN DE PITTEN NATUURLIJK OOK
HELEMAAL SCHOONMAKEN EN WEER
GEBUIKEN. ROOSTEREN IN DE OVEN
EN GEBUIKEN ALS GARNERING, OF
IN EEN GRANOLA VERWERKEN
VOOR HET ONTBIJT DE
VOLGENDE MORGEN.

INSTRUCTIES GAAN VERDER OP DE VOLGENDE PAGINA

Hak het brood grof (mag in de keukenmachine) en meng samen met de gehakte noten en kastanjes.
Voeg de gehakte peterselie, een goede scheut koolzaadolie en ei toe en breng op smaak met zout en peper, goed mengen.
Vul de pompoen met het broodmengsel en plaats het kapje terug op de pompoen. Voor een mooi resultaat besprenkel je de pompoen met koolzaadolie. Gaar de pompoen in de voorverwarmde oven van 160 graden voor 45 minuten tot een uur. Afhankelijk van de grootte van de pompoen kan je meer tijd nodig hebben. Check met een thermometer, een mesje of een sondeernaald (te verkrijgen bij de kookwinkel) of de pompoen gaar is en de broodmix binnenin gaar en warm is. Kerntemperatuur van 70 graden en je bent helemaal veilig (er kan niet veel mis gaan maar just in case).

Bereid de bbq voor en zorg dat de houtsnippers goed roken. Plaats de pompoen op de bbq voor ongeveer 30 minuten. Laat de pompoen een nacht rusten in de koeling. Dit zorgt ervoor dat de smaak volledig doortrekt en dat de pompoen de volgende dag goed te snijden is. (koud)

VOLGENDE DAG:
Verwarm de oven voor op 160 graden.
Snij de (koude) pompoen in stukken en warm op in de oven.
Warm de boerenkoolsaus op.
Haal de pompoen uit de oven en serveer met de verwarmde boerenkoolsaus. Serveer eventueel nog met wat gestoofde boerenkool erbij.

* WIL JE DIT GERECHT VEGANISTISCH MAKEN? LAAT HET EI ACHTERWEGE EN VOEG EEN SCHEUT HAVERMELK TOE.

Het klinkt misschien heel ingewikkeld maar geloof mij, het is makkelijker dan een gevulde kalkoen en je zet iets op tafel wat een WOW effect geeft. Neem de tijd, begin er een dag van tevoren mee en geniet van de complimenten die je gaat krijgen!



WIJNSUGGESTIE: THORN, DORNFELDER



TIP:
OP DE FOTO HEBBEN
WIJ DE POMPOEN OP EEN
BORD GEPRESENTEERD, MAAR
HOE LEUK IS HET OM DE HELE
POMPOEN TE PRESENTEREN OP
EEN MOOIE SCHAAL EN AAN TAFEL
AAN TE SNIJDEN. LAAT JE EIGEN
CREATIVITEIT LEKKER GAAN.
ER ZIJN GEEN REGELS OF
WETTEN. DOE JE DING!

BROODPUDDING

MET GEDROOGDE ZUIDVRUCHTEN (ABRIKOOS, PRUIM) EN VANILLEROOMIJS



In Circl maken we broodpudding van al het oude brood, we karamelliseren het en serveren het met ijs. Het ultieme genot!

INGREDIENTEN

- ❖ 500 gr oud brood (desem/wit/bruin/ croissants/alles mag)
- ❖ 100 gr rietsuiker
- ❖ 4 hele eieren
- ❖ 200 ml ongezoete slagroom
- ❖ 500 ml volle melk
- ❖ Snuf zout
- ❖ Kaneelpoeder, naar smaak
- ❖ Steranijspoeder, naar smaak
- ❖ Kardemompoeder, naar smaak
- ❖ Witte peperpoeder, naar smaak
- ❖ 150 gr gesmolten boter
- ❖ 50 gr gedroogde abrikoos
- ❖ 50 gr gedroogde pruim zonder pit
- ❖ Rietsuiker om te karamelliseren
- ❖ Vanille roomijs (lekker kopen van een goede kwaliteit, zelf ijs maken kan natuurlijk ook.... go for it!)



WIJNSUGGESTIE:
CHÂTEAU DE STONY, MUSCAT DE FRONTIGNAN

BEREIDINGSWIJZE:

Breng de melk, room, zout, suiker en de specerijen aan de kook. Laat dit afkoelen en meng het met de losgeklopte eieren. Giet dit over het oude brood en meng dit goed zodat alles wordt opgenomen door het brood. Laat het broodmengsel een paar uur staan in de koeling.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet een ovenschaal in met boter (gebruik een kwastje of een dotje keukenpapier). Vul de ovenschaal met een laag broodmengsel. Verdeel de zuidvruchten (abrikoos en pruim) over de eerste laag brood en verdeel de rest van de broodmassa erover. Besprenkel de tweede laag met de rest van de gesmolten boter. Dek de pudding af met vetvrijpapier en plaats in de oven. Gaar voor ongeveer 45 minuten in de voorverwarmde oven van 160 graden. Snij de broodpudding in gelijke plakken. Bestrooi met rietsuiker en gebruik een gasbrander om de suiker te karamelliseren. Schep een bolletje roomijs op de broodpudding.

TIP:
HET BESTE
RESULTAAT KRIJG JE
ALS JE DE BROODPUDDING
EEN DAG VAN EERDER
MAAKT! ZET HET OP JE
BALKON OF IN DE SCHUUR,
ALS HET NIET KOUD
GENOEG IS DAN IN DE
KOELKAST.





KAASPLANKJE



Voor de kaasfans mag de kaasplank als afsluitende gang natuurlijk niet ontbreken. Met deze verschillende soorten kazen heb je de perfecte balans in smaken; van zacht romig naar sterk en pittig. Een perfecte afsluiter van het kerstdiner!

WITTE VAN KÖNING 50+

Soort: zachte, ronde witschimmelkaas
Melk: rauwmelkse koe, melk van eigen koeien
Gemaakt door: kaasboerderij Köning
Regio: Zevenaar (Amhem)
Leeftijd: vanaf 3 weken
Zwangere dames: NEE
Karakter: volle rauwe melk, tonen van paddenstoelen en stro, wordt voller van smaak naarmate de kaas langer rijpt

BOEREN LEIDSE MET SLEUTELS

Soort: harde oude kaas met komijn en Beschermd OorsprongsBenaming (BOB)
Melk: rauwmelkse koe, melk afkomstig van eigen Groninger Blaarkopkoeien, afgeroomde melk, bijproduct van de boterbereiding
Gemaakt door: familie Warmerdam, de Sophiahoeve
Regio: Warmond (bij Leiden)
Leeftijd: minimaal 1 jaar gerijpt
Zwangere dames: JA
Karakter: krachtige smaak met een rijke toevoeging van komijnzaad. De kaas is stevig en kruimelig van structuur, dit komt door het gebruik van afgeroomde melk. De kaas is relatief laag in vetgehalte 30-40%. Het beeldmerk wat in de roodbruine korst wordt gedrukt zijn twee gekruiste sleutels, het wapen van Leiden.

GRIJZE DUINEN TERSCHELLING

Soort: zilte, ronde harde kaas met natuurlijke korst
Melk: rauwmelkse koe en schaap, koemelk van boerderij 'Cupido', eigen schapenmelk
Gemaakt door: kaasmakerij de Zeekraal
Regio: Terschelling
Leeftijd: rijping in bunkers in de duinen
Zwangere dames: JA
Karakter: zilte, volle specifieke smaak, de koeien grazen tussen de waddendijk en de duinen, de zilte lucht en het gevarieerde gras met een overvloed aan kruiden zorgen voor de uitgesproken smaak.

OUDWIJKER LAZULLI

Soort: uitgesproken blauwaderkaas gemaakt op de wijze van een Italiaanse Gorgonzola Piccante
Melk: gepasteuriseerde koe, melk van veehouderij De Brienenshof
Gemaakt door: Oudwijker kazen, Rutger Pekelharing en Marieke van Eyndhoven
Regio: Cothen, 20 km ten zuidoosten van Utrecht
Leeftijd: minimaal 90 dagen gerijpt
Zwangere dames: JA
Karakter: zachte, licht kruimelige structuur met donkerblauwe aders. Sterke, kruidige smaak met tonen van hout, schimmel en paddenstoelen. De Lazuli is vernoemd naar de Lapis Lazulli ofwel lazursteen, een blauwe edelsteen.

DRANKSUGGESTIES



KOUDE BIETENSOEP

MET SCHAPENFETA, KROPSLA, RADIJS EN ZOETZUUR GROENTEN

WIJN: CAVA D'ARCIAC BRUT

Bloemen en rijp fruit in het aroma. Zachtdroge mousse in de mond met iets appel, peer en citrusfruit in de smaak, goede vulling, elegant en zuiver.

FRIS: AQUA MONACO TONIC BIO

Aan de basis van deze levendige tonic staat het natuurlijke bronwater waar het voor Aqua Monaco allemaal mee begonnen is. Doordat het water zo zuiver is, is het hét perfecte ingrediënt voor deze tonic. Met extra koolzuur en de uitgesproken smaak van kinine is het een van de toppers onder de tonics! Een bijzonder fijne en smaakvolle tonic die verfrist.



GEBRADEN BLOEMKOOL

MET KORMASAUS, LINZEN EN MANGOCHUTNEY

WIJN: 2016 APOSTELHOEVE, MÜLLER THURGAU, MAASTRICHT

Een begrip in Nederland, dit wijnhuis maakt met veel passie en liefde de wijnen. De wijnstokken hebben het niet makkelijk met ons klimaat. De druiven groeien op steile hellingen en op beschutte plekken waar de druiven het goed doen.

FRIS: WATERKEFIR

Kefir is een gefermenteerde, bruisende drank gemaakt van waterkefir korrels, water, suiker, citroen, gedroogde vijg en hibiscus. De drank wordt gemaakt op natuurlijke wijze door Thull's, en is heerlijk verfrissend en zit vol goede bacteriën.



GEBAKKEN AARDPEER

MET AARDPEERPUREE, GEBAKKEN OESTERZWAMMEN EN CHAMPIGNONBOUILLON

WIJN: 2016 AAN DE BREEDE BEEK, JOHANNITER, NIJKERK

Deze beschutte wijngaard Aan de Breede Beek is slechts 3 hectare, er wordt hier wijn gemaakt op een duurzame manier en met respect voor de bodem en natuur. Deze wijn kunt u drinken als aperitief of bij lichtere gerechten.

FRIS: CRANBERRY LIMONADESIROOP

De siroop van DD cordials is een biologische limonadesiroop, die ambachtelijk wordt gemaakt met verse en natuurlijke seizoensproducten en bevatten geen toevoegingen. De siropen zijn bedoeld voor frisdrank, maar zeker ook goed te gebruiken voor cocktails of desserts.



GEROOKTE POMPOEN

MET ZUURDESEM, NOTEN, KASTANJES EN BOERENKOOLSAUS

WIJN: 2016 THORN, DORNFELDER, LIMBURG, NETHERLANDS

Volgens het KNMI is dit het droogste stukje van de Benelux, de omstandigheden op de wijngaard zijn zeer gunstig voor deze stevige druif. Deze Nederlandse wijn heeft verrassend veel fruit en sap.

FRIS: SCHNICK-SCHMACK WIT

Tintelend, licht zuur, druivensap spritzer. Met een sprankelende verfrissende smaak, een toon van nootmuskaat en een vleugje perzik maakt het geheel behoorlijk in balans met een zoetige afdronk.



BROODPUDDING

MET GEDROOGDE ZUIDVRUCHTEN (ABRIKOOS, PRUIM) EN VANILLEROOMIJS

WIJN: 2014 CHÂTEAU DE STONY, MUSCAT DE FRONTIGNAN, FRANCE

De wijngaard in Frontignan is hoogst waarschijnlijk een van de oudste wijngaarden van Frankrijk. Deze Vin Doux Naturel, een natuurlijk zoete wijn, heeft rijpe fruittonen als abrikoos en honing. De afdronk is elegant fris.

FRIS: YAYAKOMBUCHA GINGER

Kombucha is een eeuwenoude Chinese licht koolzuurhoudende, gefermenteerde drank, gemaakt van thee, suiker, gist en bacteriën. Biologische zwarte en groene thee, biologische rietsuiker en gember.

WAAR TE KOOP



LINDENHOFF

WWW.LINDENHOFF.NL

Lindenhoff levert de mooiste producten van de boerderij bij u thuis! Authentieke smaak producten afkomstig van eigen boerderij en uit een netwerk van kleinschalige ambachtelijke producenten waarbij het welzijn van mens, dier en aarde centraal staat. Laat de producten gekoeld bij u thuisbezorgen in Nederland via onze webwinkel, of kom langs bij onze Marché in Baambrugge.



THULL'S

WWW.THULLS.NL

Thull's maakt pickles van diverse soorten groenten ingemaakt op mooie cider- of wijnazijn, fijne condimenten zoals chili jam, mosterd en wijngelei maar ook probiotische frisdranken zoals Waterkefir en Kombucha. Lekker als bijgerecht bij avondeten, op een broodje, op een borrelplank of zo uit de pot!



YAYAKOMBUCHA

WWW.YAYAKOMBUCHA.COM

YAYA Kombucha is de eerste, biologisch gecertificeerde, kombucha brouwerij in Nederland. In Amsterdam brouwen en bottelen Charlotte Krijger en Tom Vollebregt hun vier smaken: Original, Ginger, Blueberry Peppermint en Citra Hop. In mei 2017 brachten we onze producten op de markt.

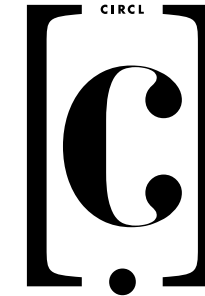


DORSTLUST

WWW.DORSTLUST.NL

Dorstlust is ontstaan uit een behoefte om Nederland kennis te laten maken met frisdranken met een verhaal, frisdranken die nét even wat anders zijn dan diegene die we nu allemaal wel al kennen. Ontdek de verhalen achter onze frisdranken en de mooie, (veelal) natuurlijke ingrediënten die gezamenlijk voor een vaak opvallende, ándere smaak zorgen. Dorstlust brengt haar natuurlijke (fris)dranken tot aan je voordeur!

CIRCL RESTAURANT



Maak kennis met circulaire horeca en laat je verrassen door de pure smaken van lokale en duurzame producten. Circl Restaurant vind je op de begane grond van het eerste circulaire paviljoen van Nederland en is een unieke plek voor ontbijt, lunch, borrel en diner in het zakelijk hart van Amsterdam: de Zuidas. Alles wat je ziet, hoort, proeft, ruikt en voelt heeft een duurzaam, circulair verhaal dat chef-kok Rudolf Brand en zijn team je graag vertellen. Van stoelen van gerecyclede koelkasten tot gerechten met geredde groenten in de hoofdrol; bij Circl Restaurant stimuleren we al je zintuigen met aandacht voor mens en omgeving!

Circl Restaurant
Gustav Mahlerplein 1B
1082 MS Amsterdam
020 628 20 80

info@circl.nl
www.circl.nl

SHARING IS CARING!
#CIRCLMOVEMENT OF #CIRCLLOVESVEGGIES



@CIRCLRESTAURANT
@CIRCL_NL



@CIRCLNL

A man with a grey beard and short hair, wearing a dark blue button-down shirt, is smiling and looking to his left. He is holding a large, overflowing wooden crate filled with fresh vegetables. The crate contains various items including green leafy vegetables, purple and white onions, root vegetables like parsnips and potatoes, and bunches of dill and fennel. The background is a blurred indoor setting with warm lighting.

EET SMAKELIJK!