

# groot gebaar!

Zie je het al voor je? Jij tilt de (gehuurde) cloche van het groot gebrad en imponeert al je kerstgasten. Maar natuurlijk willen ze ook spannende smaken proeven! Dus volg je onze stappen naar onweerstaanbare kalkoen, zeebaars, varkensschouder, hertenbout of entrecote. Voor groot gebrad doet de oven het meeste werk – van een snel kwartier tot slow 5 uur – zo serveer je een flink stuk vlees lekker mals.

RECEPTEN YOLANDA VAN DER JAGT FOTOGRAFIE ERIC VAN LOKVEN STYLING CYN FERDINANDUS BEREIDING EKE MARIËN PRODUCTIE DOSIA BREWER

3 UUR IN DE OVEN

#### WIJNTIP

Rood, volfris en kruidig:  
Franse bourgeuil, pinot uit  
Duitsland of Nederland en uit  
koele wijngebieden van Chili,  
Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika.

GEROOSTERDE GEPEKELDE KALKOEN MET SINAASAPPEL, KRUIDNAGEL EN STERANIJS

*Pekel de kalkoen 24 uur, dan neemt hij extra vocht en smaak op.  
Zo zet je straks een heerlijk malse kalkoen op tafel!*

**groot gebraad.**

5 UUR IN DE OVEN

**WIJNTIP**

Wit, volfruitig, licht-zoet, zonder houtripping: Zuid-Afrikaanse chenin blanc, Franse vouvray en rijpe Duitse riesling.

Rood, vol, sapig, zacht: Duitse dornfelder, Californische zinfandel, Oostenrijkse saint-laurent.

SLOW ROASTED VARKENSSCHOUDE MET PEREN-CRANBERRY CHUTNEY

*Met piment, salie en mosterd geef je varkensschouder een stevige, stoere smaak. De friszoete, tikje bittere chutney past er perfect bij.*

35 MINUTEN IN DE OVEN

**WIJNTIP**

Rood, volsappig op hout gerijpt: malbec en cabernet sauvignon uit Chili en Argentinië, blaufrankisch uit Oostenrijk en Hongaars rood.

SMOKEY ENTRECOTE MET PAPRIKA EN WATERKERS

*Pimentoón in de marinade geeft de entrecote een fijne rokerige smaak. Extra lekker met zoete aardappel en geroosterde paprika!*

**groot gebraad.**

40 MINUTEN IN DE OVEN



**WIJNTIP**  
Wit, frisfruitig zonder houtrijping:  
Spaanse rías baixas, niet te lichte  
Portugese vinho verde,  
Nieuw-Zeelandse sauvignon blanc.

GEROOSTERDE ZEEBAARS MET HARINGKAVIAAR EN DRAGON

*Subtiel: de kniiden trekken tijdens het bakken in het visvlees.  
Een toefje zontige haringkaviaar maakt elke hap bijzonder.*

50 MINUTEN IN DE OVEN



**WIJNTIP**  
Rood, klassiekers: Italiaanse  
chianti classico, Spaanse rioja  
reserva, pinot noir als volnay en  
vosne-romanée uit de Franse  
Bourgogne, syrah uit Noord-Rhône.

ROSÉ GEBRADEN HERTENBOUT MET WALNOTENSALSA

*De iets zoete wildsmaak van hert is nóg lekkerder met notige salsa.  
Serveer er knapperige aardappel-pompoentaartjes bij.*

