

# Russisch Groepsbuffet (winter) 30-35 personen



## Ingrediënten / Boodschappen

1. 1 kilo rode bieten gekookt geschild (kant en klaar in blokjes)
2. 800 gr aardappel geschild in blokjes
3. 1 grote groene kool of 2 kleintjes
4. 500 gr tomaat fijngehakt
5. 4 ui fijngehakt
6. 1 kilo aardappelen (vastkokend) 6 stuks
7. 400 gram wortel = 2 kleine winterwortel of 4 wortels
8. Ingrediënten voor de garnering van de Russische Salade
9. Ingrediënten voor de Groene salade (denk ook aan de dressing)
10. Ingrediënten voor de aardappelsalade
11. 15 aubergines
12. 7 teentje knoflook
13. verse peterselie fijngehakt (garnering) veel
14. verse bieslook
15. verse dille (voor haring en eieren)
16. 8 el zonnebloemolie
17. 8 liter groentebouillon
18. 8 el vers citroensap + citroensap
19. zout en versgemalen zwarte peper
20. Turks brood
21. 34 eieren + 4 hardgekookte eieren in kleine stukjes snijden
22. 600 gram diepvries doperwten of 2 potten a 350 gr
23. 100 gram augurken
24. 400 gram mayonaise (6 el) + mayonaise voor de eieren
25. mosterd
26. 1 ½ liter zure room
27. 2 el olijfolie extra vergine
28. 2 tl witte wijnazijn
29. 2 kilo h/h gehakt + vegetarische variant
30. 8 el paneermeel
31. 3 potten tomatensaus (Lidl)
32. 30 blini's AH

33. 1 1/2 pakje a 200 gr zalm
34. kaviaar
35. 30 toetjes
36. 15 haringen
37. 2 pakjes roggebrood
38. Ingrediënten voor worst en kaas buffet
39. 700 g zwarte pitloze olijven

### **Borsjtsj (vegetarisch)**

Snij bieten, aardappel en kool in dunne plakjes, reepjes of stukjes. Bak de ui in de olie lichtbruin en roer er dan de aardappelen, bieten en de helft van de groene kool door. Een paar minuten laten meebakken. Voeg zoveel bouillon toe dat de groenten net onder staan. Breng aan de kook en laat het geheel in 20 tot 30 minuten gaar worden. Pureer dit mengsel met de staafmixer. Voeg de rest van de bouillon en het citroensap toe. Doe er de tomaat, de andere helft van de kool en peper en zout naar smaak bij. Warm de soep weer op. Schep de soep in kommen en garneer met peterselie en dot zure room

### **Russische salade (vegetarisch)**

Was de aardappelen en wortelen, schil ze en snijd deze in blokjes niet veel groter dan een erwt. Spoel de doperwten af. De doperwten (ook de diepvries) hoeven niet gekookt. Bereid alle drie de groenten apart. Kook aardappelen en wortel 5 minuten in kokend water en zorg dat ze alle twee beetgaar worden. Giet de groenten af en laat afkoelen, bij voorkeur in een vergiet, zodat alle kookwater verdwijnt en de groente iets droog wordt. Snijd de augurken, in zeer klein blokjes en voeg die bij de groenten als deze nog warm zijn. Roer door. Kook ondertussen de eieren hard in 10 minuten en laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze en snijd in stukken. Doe alle groenten in een kom en voeg de peper, zout, azijn, olijfolie en mayonaise toe en roer goed door. Garneer eventueel met nog wat plakjes augurk, sla, zilveruitjes

### **Groene salade**

#### **Russische gehaktballetjes**

Meng 2 kilo h/h gehakt met 4 eieren, 8 el paneermeel, ½ bosje peterselie, peper en zout. Draai balletjes en bak ze bruin. Serveer met 3 potten tomatensaus (Lidl). Eventueel vegetarische balletjes. Balletjes in slowcooker warmhouden.

#### **Gevulde eieren**

Eieren (halveren) gelijke hoeveelheden 1 el mayonaise, 1 el zure room, 1 tl mosterd met eidooiers roeren, samen met verse bieslook. Spuit ze met een spuitzak in de lege eieren. Garneren met zwarte kaviaar (Lidl), ansjovis of kappertjes en dille.

#### **Blini's met zalm en kaviaar.**

Besmeer de blini's met zure room en leg een plukje zalm er op garneer met kaviaar en dille.

#### **Haring op roggebrood**

Haringen inwrijven met zure room en garneren met dille. Serveer met roggebrood.

#### **Aardappelsalade**

Maak of koop een aardappelsalade

#### **Auberginekaviaar**

Verwarm de oven voor op 200 °C. (Gebruik je een combi-stoomoven dan dient de vochttoevoer 30 procent te zijn). Pak, voor een bereiding in de heteluchtoven, de aubergines in met aluminiumfolie (voor een combi-stoomoven hoef je dit niet te doen). Pof de aubergine in circa 30 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Laat vervolgens circa 5 minuten afkoelen. Halveer de aubergines over de lengte en schep het vruchtvlees eruit. Pel en hak de knoflook. Schep het vruchtvlees samen met de olijven, peterselie en de knoflook in het bakje van de

staafmixer en pureer tot een gladde massa. Breng deze "kaviaar" op smaak met het sap van een citroen, een beetje zout en versgemalen peper.

**Worst en kaas**

**Witte koolsalade**