



MENU SEPTEMBER 2017

4-gangenmenu

Tonijn en makreel

Anjouduif, mais, biet en granen

Bavette, pompoen en bonen

Chipolatataartje

Tonijn en makreel

Voorgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 14.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de (wasabi) mayonaise</u> 2 el witte wijn azijn ½ el mosterd 2 eierdooiers (40 gram) 200 ml zonnebloemolie zout Wasabi (tube)</p>	<p><u>De (wasabi) mayonaise:</u> Alle ingrediënten ruim van te voren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn.</p> <p>Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer de eidooier, mosterd en azijn. Voeg al draaiende beetje voor beetje de olie toe tot mayonaise dikte.</p> <p>Schep 5 el mayonaise en zet apart voor de tartaar van tonijn. Schep 3 el mayonaise en geef aan de makers van de 1^e amusegang.</p> <p>Meng naar smaak wasabi en zout door de mayonaise. Bewaar in de koeling.</p> <p>Tip: Hoe meer olie er wordt toegevoegd, hoe dikker de mayonaise wordt.</p>
<p><u>Voor de mouze van gerookte makreel</u> 100 gram gerookte makreel filet 150 ml kippenbouillon 2,5 blaadjes gelatine 50 gram crème fraîche</p>	<p><u>De mouze van gerookte makreel:</u> Week de gelatine in koud water.</p> <p>Pluk de gerookte makreelfilet en verwarm de makreelfilet samen met 150 ml bouillon en laat 5 minuten trekken. Knijp de gelatine uit en voeg toe. Pureer met staafmixer en passeer door een zeef. Laat afkoelen tot deze lobbijg wordt (circa 30 °C) en spatel dan de crème fraîche erdoor. Doe over in spuitzak.</p> <p>Spuit de mousse in de opgerolde komkommerlinten. Laat opstijven in de koeling.</p>
<p><u>Voor de komkommerlinten</u> 1 komkommer 100 ml dragon azijn honing zout</p>	<p><u>De komkommerlinten:</u> Maak zoetzure marinade van dragonazijn, honing en wat zout en zet in de vriezer.</p> <p>Snij de boven en onderkant van de komkommer en snij in de lengte doormidden. Verwijder het zaad.</p> <p>Snij met de Japanse mandoline dunne lange plakken (1 mm) en doe in de marinade.</p> <p>Koel terug in de vriezer, maar niet laten bevriezen.</p> <p>Zodra goed terug gekoeld kan men er voor kiezen de komkommer linten in de vacumeermachine geforceerd te marinieren. Zet hiervoor de schaal in de vacumeermachine en zet deze aan. Houd de vinger op de stopknop. Zodra de marinade gaat borrelen (koken) de vacumeermachine</p>

Vervolg receptuur	<p>stoppen. Eventueel herhalen.</p> <p>Rol de linten op tot een tonnetje van 2 cm en vul deze met de mousse van gerookte makreel. Laat opstijven in de koeling.</p>
<p><u>Voor de sojagel</u> 150 ml sojasaus 150 ml water inktvis inkt 3 gram agar-agar</p>	<p><u>De sojagel:</u> Meng de sojasaus, water, inktvisinkt en agar-agar en laat 1,5 minuut zachtjes doorkoken. Giet uit in een schaal en laat opstijven in de koeling. Snij in kleine blokjes.</p>
<p><u>Voor de gemarineerde tomaatjes</u> 100 ml olijfolie 100 ml water 0,5 el honing 1 el sushi azijn 1 klein stuk gember 1 rode peper Zout</p> <p>32 Cocktail tomaatjes</p>	<p><u>De tomaatjes:</u> Maak de marinade door een mengsel van 100 ml olie, 100 ml water, 1 kleine peper zonder pitten, geraspte gember, honing, azijn en zout langzaam in te koken. Laat afkoelen.</p> <p>Cocktailtomaten met een scherp mes aan de onderzijde inkruisen, kort in heet water blancheren, meteen terug koelen op ijswater. Vel naar boven trekken en laten zitten.</p> <p>De tomaatjes marinieren in de afgekoelde marinade.</p>
<p><u>Voor de zilveruitjes</u> 40 verse zilveruitjes Witte wijnazijn 3 laurierblaadjes 20 zwarte peperkorrels zout</p>	<p><u>De zilveruitjes:</u> Kook de zilveruitjes met schil en al gaar in water (circa 5 min) dat op smaak is gebracht met een scheut azijn, zout en de kruiden.</p> <p>Giet af (bewaar kookvocht) en laat iets afkoelen. Knijp' de zilveruitjes uit de schil. Sprengel wat olijfolie er over.</p>
<p><u>Voor de lotuswortel</u> 1 kleine lotuswortel</p>	<p><u>De lotuswortel:</u> Kook de lotuswortel beetgaar in het kookvocht van zilveruitjes. Snij in plakken.</p>
<p><u>Voor de aardappelcrumble</u> 1-2 grote vastkokende aardappel Japanse mandoline</p> <p>Zonnebloemolie zout</p>	<p><u>De aardappelcrumble</u> Schil de aardappels en snij op de Japanse mandoline plakjes van 2 mm dikte. Snij van deze plakjes blokjes van 2 mm bij 2 mm. Spoel het zetmeel er af en laat uitlekken in een zeef. Dep goed droog met keukenpapier.</p> <p>Vijzel wat zout tot poeder. Bekleed een bak met keukenpapier.</p> <p>Frituur de droge aardappelcrumble in een <u>hoge</u> pan in een dun laagje zonnebloemolie (180 °C). Vaak omroeren. Zodra lichtbruin afgieten in een zeef en dan op keukenpapier uitlaten lekken. Zout na met het zoutpoeder. Droog verder in de warmhoudkast.</p> <p>De olie daarna gebruiken voor de gefrituurde kappertjes.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de gefrituurde kappertjes</u> 1 potje kappertjes</p>	<p><u>De gefrituurde kappertjes:</u> Knijp al het vocht goed uit de kappertjes. Dep droog en frituur voor circa 1-2 minuut. Frituur de kappertjes in een <u>hoge</u> pan in een dun laagje zonnebloemolie (180 °C). Uitlaten lekken op keuken papier.</p>
<p><u>Voor de tataki van tonijn</u> 0,9 kilo tonijn (Sushi kwaliteit) peper en zout Sesam zwart, groen en wit</p>	<p><u>De tataki:</u> De tonijn met keukenpapier droogdeppen en in lange balken snijden van 4 bij 4 cm snijden. De afsnijdsels voor de tartaar gebruiken.</p> <p>Kruid de balken tonijn met peper en zout. Meng de verschillende sesamsoorten en druk de balken tonijn in het sesamzaad. De balken aan elke kant kort (15-25 sec) in een droge pan bakken.</p> <p>Zodra afgekoeld portioneren (2-3 p.p.)</p>
<p><u>Voor de tartaar van tonijn</u> Afsnijdsels van tonijn mayonaise ½ bosje bieslook peper en zout</p>	<p><u>De tartaar van tonijn</u> De overgebleven afsnijdsels van de tonijn heel fijn snijden (2 mm). Snipper de bieslook. Van de tonijn, naar smaak mayonaise (zonder wasabi) en bieslook, een tartaar bereiden. Breng op smaak.</p>
<p><u>Voor de veldsla</u> 100 gram veldsla Olijfolie azijn</p>	<p><u>De veldsla:</u> Was de veldsla en centrifugeer droog. Maak aan met een dressing.</p>
<p>Boragecress (komkommer) Venecress (zuring)</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN:</p> <p><u>Opmaak:</u> Vul een kleine steekring met de tartaar en druk licht aan. Hiertegen een plukje veldsla en daar half op de tataki plakjes. Verdeel de komkommer-makreeltonnetjes, tomaat, zilverui, lotuswortel speels op het bord.</p> <p>Spuit bij de tataki toefjes sojagel en wasabimayonaise. Probeer alle elementen met elkaar te verbinden.</p> <p>Als laatste afwerken met wat aardappelcrumble, gefrituurde kappertjes en de cressen.</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-09-02

Anjouduif, mais, biet en granen

Tussengerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 15.00 uur

Oven: 90-100 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de duivenborst, confit van de pootjes en duivenjus</u> 6 Anjou duiven</p> <p>Ganzenvet Tijm</p> <p>6 duiven karkassen 1 prei 1 stengel bleekselderij 1 ui 6 takjes tijm ½ tak rozemarijn 1 laurier 1 glas rode wijn ½ glas Madeira ½ glas port</p> <p>6 grote bieten 2 steranijs 50 gram koude boter</p>	<p><u>De duivenborst, confit van de pootjes en duivenjus:</u> Verwijder eventuele ingewanden uit de duiven. Om eventuele veertjes/haartjes te verwijderen heel kort het vel van de duif met een gasbrander branden. Breek de poten uit het heupgewricht. ('uit de kom') en snij bovenaan de dij af. Verwijder de 'wishbone'. Met een klein scherp mes de duivenborst van het karkas snijden.</p> <p>Bewaar de karkassen voor de saus.</p> <p><u>De confit van de pootjes:</u> Ter illustratie. Het wordt als het ware een lolly van een duivenpootje. Waarbij het onderste botje het steeltje is.</p> <p>Haal het bovenste botje (dijbeen) uit het duivenpootje (schraap met een scherp mes het vlees als het ware los). Snij het botje door het gewricht af. Schraap voorzichtig het vlees van de onderkant van de pootjes omhoog. Maar laat het vlees aan de bovenkant van het botje vastzitten. Kruid de pootjes.</p> <p>Scheur 16 vellen aluminiumfolie van 15 bij 15 cm. Wat ganzenvet erop met een ¼ takje tijm. Hierop het pootje leggen. Vorm het vlees tot een lolly. Rol de folie op en draai de uiteinden strak dicht.</p> <p>Gaar voor 1,5 uur in de oven op 95 °C. Controleer de garing. Warmhouden.</p> <p>(Men kan er ook voor kiezen de pootjes op klassieke wijze te konfijten. Dit scheelt tijd).</p> <p><u>De duiven-bietenjus:</u> Hak de karkassen in stukken en rooster samen met de nekken op 200 °C tot goudbruin (circa 30 min). Voeg halverwege de klein gesneden groenten toe.</p> <p>Zodra bruin alles over in een pan (schraap de aanbaksels los met wat wijn). De vloeistoffen erbij en net zoveel water tot de karkassen onderstaan. Laat 1 uur op zacht vuur trekken, zonder deksel op de pan en passeer door een zeef. Ontvet (in de saus dispenser schenken, het vet oplaten drijven en de bouillon er onderuit schenken). Inkoken.</p>

<p>Vervolg receptuur</p>	<p>Tussendoor de bieten door de sapcentrifuge halen. 1/3 van het sap wordt voor de saus gebruikt en de andere 2/3 om de minibietjes in te garen. Het bietensap en de steranijs aan de inkokende duivenbouillon toevoegen. Proef, zodra er genoeg steranijsmaak aan zit deze verwijderen. Inkoken tot 250 ml.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren</u> de saus monteren met blokjes koude boter en van het vuur warmhouden.</p> <p><u>De duivenborst:</u> <u>Vlak voor uitserveren</u> de duivenborst kruiden. Bak fel aan in een hete pan (1-2 minuten per zijde). Laat na garen in een oven van 70 °C (bv combisteamer, check of deze niet te heet is van voorgaand gebruik). Kerntemperatuurmeter instellen op 58 °C.</p>
<p><u>Voor de minibietjes</u> 11 mini bietjes Bietensap (2/3 deel van de duiven-bietenjus) Balsamicoazijn roomboter</p>	<p><u>De mini bietjes:</u> Was de bietjes goed. Kook ze gaar in bietensap. Wanneer gaar, pellen en in de lengte doorsnijden.</p> <p>Marineer de bietjes in wat kookvocht (bietensap) dat is aangezuurd met wat balsamicoazijn.</p> <p>Vlak voor uitserveren warm maken in wat marinade en een klontje boter.</p>
<p><u>Voor de maispuree</u> 250 gram mais (blik) 200 ml kippenbouillon (of lekvocht mais) 15 gram boter 3 gram agar-agar 1,5 blaadje gelatine</p>	<p><u>De maispuree:</u> Draai de mais samen met de bouillon en de boter, fijn in de blender. Laat lang draaien, >5 min. Wrijf door een zeef. Weeg 250 gram af.</p> <p>Week gelatine in koud water. Breng de puree samen met de agar aan de kook en laat 1,5 min doorkoken. Pan van het vuur gelatine toevoegen. Stort uit op een met plastic bekleed plateau en laat opstijven in de vriezer. Snij blokjes van 1 bij 1 cm, leg op een plateau laat rustig ontdooien in de koeling.</p>
<p><u>Voor de Bulgur</u> 200 gram Bulgur Lichte kippenbouillon roomboter</p>	<p><u>De Bulgur:</u> Bulgur volgens verpakking gaar koken in lichte kippenbouillon. Afgieten, naar smaak boter doorroeren en warmhouden.</p>
<p><u>Voor de gebrande mais</u> 1 mais kolf</p>	<p><u>De gebrande mais:</u> Maak de maiskolf schoon.</p> <p>Stoom deze voor 15 minuten. Droog. Brand met een gasbrander. Snij de mais los van de kolf.</p> <p>Vlak voor uitserveren warm maken in wat boter.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de popcorn</u> 2 handjes popcorn mais Zonnebloemolie</p>	<p><u>De popcorn:</u> Vijzel wat zout tot poeder. Verwarm wat olie in een pan met een deksel. Zodra heet (220°C), popcornmais toe voegen, de deksel er op. Zodra gepoft uit de olie zeven, op keukenpapier uitlaten lekken en op smaak brengen met het zoutpoeder.</p>
<p>Zout</p>	<p><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u> Vlak voor uitserveren de duivenborst droogdeppen, kruiden en 1-2 minuten per kant bakken in een hete pan. Eventueel na garen in een oven op 70 °C (tot kerntemperatuur max 60 °C)</p> <p>Warm de saus op en monteer met koude boter. Van het vuur warmhouden.</p> <p><u>Opmaak</u> Verdeel de bulgur op de borden en zet er een gekonfijt pootje op. Trancheer de duivenborst, zout na en leg tegen de bulgur aan. Verdeel speels de blokjes maispuree, gebrande mais en de bietjes tegen het gerecht. Lepel wat jus bij het gerecht. Probeer alle elementen met elkaar te verbinden</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-09-03

Bavette, pompoen en bonen

Hoofdgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 15.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING: METEEN SOUS-VIDE AAN OP 55 °C.
<u>Voor de runderwang en jus</u> 1/2 kilo runderwang bloem olie 100 gram ui 100 gram wortel 100 gram prei 100 gram bleekselderij 1 laurier blad 4 tijm takjes ½ takje rozemarijn 1 glas rode wijn 2 potten runderbouillon	<u>De runderwang:</u> Bestrooi de runderwangen met zout en peper en wrijf ze dun in met bloem. Bak ze rondom goud bruin in een snelkookpan. Voeg de gesneden groente toe, blus af met de rode wijn en de runderbouillon. Laat 2-3 uur garen in de snelkookpan. Neem de vlees uit de pan en verwijder al het vet en onregelmatigheden en pluk het vlees. Meng wat van het kookvocht door het gegaarde vlees. Kruid naar smaak. Dek af en houd warm in warmhoudkast. Bewaar het overige kookvocht voor de jus. <u>De jus:</u> Passeer het kookvocht door een zeef en voorzichtig druk uit. Verwijder het vet (in saus dispenser het vet oplaten drijven en vocht er onderuit weg laten lopen). Kook in tot 1/5. <u>Vlak voor uitserveren</u> Warm de jus op en monteer met koude blokjes boter.
<u>Voor de bavette</u> 1 kg bavette tijm	<u>De bavette:</u> Vacumeer de bavette (een laag dik). Gaar zo lang als mogelijk in de sous-vide op 55 °C. <u>Vlak voor uitserveren:</u> uit de sous-vide halen, droog deppen, kruiden en 30 seconden per kant in hete pan bakken. Na portioneren na zouten.
<u>Voor de rösti</u> 1 kg vastkokende aardappelen 75 gram roomboter	<u>De rösti:</u> Schil de aardappels en rasp deze grof. Smelt de roomboter en doe bij de aardappelrasp. Meng goed door en breng op smaak met zout en witte peper. Bekleed een platte schaal met bakpapier. Doe de aardappelrasp in de schaal en druk goed aan (2 cm dik). Gaar voor circa 1 uur in een oven van 160 °C. Niet te veel laten kleuren, eventueel afdekken met aluminiumfolie. Zodra gaar, bakpapier en daarop een verzwaarde schaal er op. Onder druk laten afkoelen in de koelkast/vriezer. Zodra afgekoeld in repen snijden van 2 cm bij 5 cm. <u>Vlak voor uitserveren</u> Bak de staafjes rösti in een hete koekenpan met veel olie rondom goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de bloemkool</u> 1 kleine bloemkool 250 gram boter zout</p>	<p><u>De bloemkool:</u> Clarifeer de roomboter (in de warmhoudkast laten smelten, het heldere botervet afschenken en bewaren. De eiwitten op de bodem niet mee schenken).</p> <p>De bloemkool wordt gearroseerd (bedruipen) met hete geklaarde boter. De bloemkool schoonmaken en <u>niet</u> wassen.</p> <p>Het botervet opwarmen (180 °C), doe de bloemkool in een andere warme pan en arroseer de bloemkool met het hete botervet. Herhaal dit 10-20 keer tot licht goudbruin. Controleer de garing en laat zo nodig na garen in de oven. Bewaar de geclarifeerde boter om de bavette in te bakken.</p>
<p><u>Voor de tuinbonen</u> 600 gram tuinbonen 10 takjes tijm</p>	<p><u>De tuinbonen:</u> Dop de bonen en kook samen met de tijm beetgaar (5 minuten beetgaar). Laat afkoelen en dop nog een keer.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren:</u> Warm de tuinbonen samen met de haricots verts met een klein klontje boter in een pannetje. Breng op smaak.</p>
<p><u>Voor de haricots verts</u> 250 gram haricots verts</p>	<p><u>De haricots verts:</u> Schoon de haricots verts en blancheer in gezouten water voor 3 minuten. Afgieten en gespreid aflaten koelen. Splits de boontjes in de lengte in tweeën.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren:</u> Warm de haricots verts samen met de tuinbonen met een klein klontje boter in een pannetje. Breng op smaak.</p>
<p>zout</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Bak de rösti rondom goudbruin.</p> <p>Snij de bloemkool in roosjes. Warm de overige groente op. Warm de saus op en monteer met koude boter. Van het vuur warmhouden.</p> <p>Vlak voor uitserveren de bavette uit de sous vide halen, droogdeppen, kruiden en 30 seconden per kant fel bakken (gebruik de geclarifeerde boter van de bloemkool). Trancheer haaks op de draad van het vlees en zout na.</p> <p><u>Opmaak</u> Een kleine ring vullen met wat runderwang, hiertegen wat plakjes bavette en balkjes rösti. Verdeel de tuinbonen en bloemkool. Verdeel speels wat haricots verts er over. Lepel wat jus bij het gerecht.</p> <p>Probeer alle elementen met elkaar te verbinden.</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-09-04

Chipolatataartje

Dessert voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 16.00 uur

Oven: 160 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de marsepein</u> 200 gram amandelmeel 150 gram poedersuiker 1 eiwit (35 gram)</p>	<p><u>De marsepein:</u> Kneed het gezeefde amandelmeel, poedersuiker en eiwit goed door. Rol tot een worst en pak in folie. Laat in koeling rijpen. De marsepein tussen twee lagen folie dun uitrollen.</p>
<p><u>Voor het biscuitbeslag</u> 5 eiwitten snufje zout 150 gram fijne suiker 7 eierdooiers 120 gram bloem 30 gram maïzena</p> <p>11 steekringen van 5 cm</p>	<p><u>Het biscuitbeslag:</u> Verwarm de oven voor op 160 °C.</p> <p>Ontvet een bekken. Voeg de eiwitten en zout toe en klop op. Al kloppend geleidelijk de suiker toevoegen. Klop tot 'stijve pieken' Klop de dooiers luchtig op. Spatel de losgeklopte dooiers door het eiwit en daarna de gezeefde bloem en maïzena.</p> <p>Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strijk het beslag tot 1 cm dikte. Bak 8 minuten in de oven op 160 °C. Controleer de garing.</p> <p>Laat afkoelen. Verwijder bakpapier.</p> <p>Rol de marsepein dun (2 mm) uit. Gebruik wat poedersuiker om kleven te voorkomen. Leg op de plak marsepein op de afgekoelde biscuit.</p> <p>Druk dan 16 steekringen tot de bakplaat in. <u>Laat de ringen staan.</u> Verwijder omliggende biscuit en marsepein.</p>
<p><u>Voor de chipolatapudding</u> 0,7 liter verse melk 75 gram eierdooier 150 gram suiker 1 vanillestokje 9 gelatine blaadjes 375 ml slagroom (koud) 50 ml marasquin</p> <p><u>De vulling</u> 60 ml bruine rum 75 gram rozijnen 3 handsinaasappels 3 perziken (uit blik) 75 gram bitterkoekjes</p>	<p><u>De chipolatapudding:</u> Wel de rozijnen in rum. Snij de schil van de sinaasappels weg (zo dik dat je ook het wit onder de schil mee snijdt). Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het sap uit het restant sinaasappel. Houd de partjes van de sinaasappel apart van het sap.</p> <p>Week de gelatine in 80 ml sinaasappelsap en/of water.</p> <p>Snij de bitterkoekjes in kleine blokjes en voeg toe aan de rozijnen. Pel de perzik en snij samen met de sinaasappelpartjes in stukjes. Voeg toe aan het rozijnenkoekjes mengsel. In de koeling bewaren.</p> <p>Meng de eidooiers met de suiker en een klein beetje koude melk.</p>

<p>Vervolg receptuur</p>	<p>Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de vanille met de melk tegen de kook aan. Schenk een beetje de hete melk op het eimengsel. Giet terug in de pan en gaar de compositie (goed over bodem roeren, op laag vuur, tot max 84 °C).</p> <p>Los de gelatine (en sap) op in de compositie en laat al roerend afkoelen op ijswater tot de massa koud en lobbijg is. Voeg tussendoor naar smaak de marasquin toe.</p> <p>Bekleed de binnenkant van elke steekring met patisserie folie.</p> <p>Klop de koude slagroom op tot yoghurt dikte en spatel door de compositie en spatel de vulling er voorzichtig door.</p> <p>Giet het puddingmengsel in de steekringen (met patisserie folie bekleed) en laat zo lang mogelijk opstijven in de koelkast.</p>
<p><u>Voor de slagroom</u> 350 ml slagroom (koud) 35 gram fijne suiker</p>	<p><u>De slagroom:</u> Klop de slagroom met de suiker op. Bewaar in spuitzak.</p>
<p>1 doosje frambozen 250 gram aardbeien</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Haal ruim voor uitserveren de chipolata uit de koeling.</p> <p>Zet met een paletmes/spatel in het midden van een bord. Verwijder voorzichtig de steekring en patisserie folie.</p> <p><u>Opmaak:</u> Garneer het chipolatataartje met toefjes slagroom en het fruit.</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-03-05

Wijnen September 2017

De wijncie heeft de volgende 2 wijnen geselecteerd:

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays D'oc
Domein / Château:	Corette
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Viognier
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>De Corette is ontstaan door een samenwerking tussen het wijnhuis Badet Clément en de Nederlandse importeur Résidence.</p> <p>Op het etiket staat in een wijnblad een vingerafdruk. Dit etiket is speciaal voor de Nederlandse markt ontworpen.</p> <p>Deze mono-cépage wijn heeft een lichtgouden kleur. In de neus zijn wat lichte citrustonen maar ook tonen van tropisch fruit waarneembaar.</p> <p>De smaak is fris, crispy met een klein zuurtje tot slot.</p> <p>De wijn-commissie verwacht dat de wijn voldoende body heeft om de tonijn en de makreel te begeleiden en voldoende crispy is voor de langoustines.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 8,35 per fles incl btw (winkelprijs € 9,75)

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Minervois
Domein / Château:	Chateau Villerambert, Terre de Marbre
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Grenache en syrah
Serveertemperatuur:	18°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze medium tot full bodied wijn uit de Minervois is samengesteld uit separaat opgevoede wijnen van de druiven syrah en grenache. De afzonderlijke druiven worden in stalen vaten opgevoed. Na de samenstelling van de separate wijnen wordt eenderde van de wijn op Frans eiken vaten gerijpt.</p> <p>In de neus heeft deze wijn een volle aromatische geur van zwart fruit met een minerale ondertoon.</p> <p>De wijncommissie heeft deze wijn specifiek voor de bavette en runderwang uitgekozen vanwege de wat steviger smaak en de gebruikte kruiden.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,60 per fles incl btw (winkelprijs € 12,95)

*Mail je bestelling naar frank@wijnkoperijvandop.nl of bel 070-3862441 voor het bestellen van deze wijn.

Kijk ook op www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen voor meer informatie over het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).