



MENU MEI 2017

6-gangenmenu

**Scheermessen op Escabeche | Asperges |
Kokkels op Mango salsa | Lamsoor**

Aspergecremeuse | Saffraanroom | Erwten crème | Zeekraal

**Kalfsmuis | Enoki | Japanse ceps-mayonaise |
Grapefruit-vinaigrette**

**Fregola | Groene asperges | Rucolapesto | Limoen |
Pecorino | Chorizo | Tuinboon**

**Sukade | Jus van madera / morilles | Posteleinstamppot |
Radijs | Paddenstoelen**

Honey I dropped the lemon pie variant (Massimo Bottura)

Scheermessen op Escabeche | Asperges | Kokkels op Mango salsa | Lamsoor

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitserveren: 20.00 uur

Stoomoven: 100°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| <p><u>Voor de asperges</u> 1 kilo asperges 1,5 a 2 liter water Zout</p> | <p><u>De Asperges (a la Henk Savelberg):</u> Schil de asperges: begin 1 cm onder de kop en dan 2x rondom met de dunschiller. Snijd het harde onderste stuk af en snijd de asperges op gelijke lengte. Breng het water aan de kook en voeg hieraan zoveel zout toe als voor het koken van aardappelen. Doe de schillen en afsnijdsels in het zoute water, breng weer aan de kook en schep met een schuimspaan meteen de schillen/afsnijdsels uit de pan. Leg de asperges in de bouillon, zorg dat ze ca. 3 cm onder water staan, schep het overtollige water uit de pan. Laat de aspergebouillon weer aan de kook komen, kook 3 minuten en neem meteen de pan van het vuur. Laat de asperges zonder deksel in een beetje bouillon afkoelen. Zet de pan op een rooster zodat de inhoud ook via de bodem afkoelt.</p> |
| <p><u>Voor de escabeche</u> Olijfolie 2 uien 3 paprika's, rood 12 teentjes knoflook 60 ml witte wijn 60 ml sushi azijn 120 ml gevogeltefond Cayennepeper</p> | <p><u>De escabeche:</u> Pel de ui en knoflook en snijd de ui, teentjes knoflook en de paprika in kleine blokjes. Fruit aan in olijfolie en voeg witte wijn, sushi-azijn en gevogeltefond toe met een snufje cayennepeper. Laat het mengsel gedurende 10 minuten zacht trekken en een beetje reduceren tot een zurige marinade. Laat afkoelen.</p> |
| <p><u>Voor de Salsa:</u> 1/2 courgette De gekookte asperges 1 mango 2 chilipepertjes 2 limoenen (sap van) 3 eetlepels honing 3 lente-uitjes peper en zout</p> | <p><u>De Salsa:</u> Schil de courgette (+verwijder de zaadlijst met lepel), schil de mango en snijd deze in kleine brunoise. Bak 1-2 minuten in olie. Snijd ook de afgekoelde asperges in stukjes van vergelijkbare grootte, de lente-uitjes in ringen en meng alles door elkaar. Haal de pitjes uit de pepertjes en snijd deze in hele kleine stukjes. Meng met de rest en sap van 2 limoenen, wat vloeibare honing, peper en zeezout.</p> |

| | |
|--|---|
| <p><u>Voor de scheermessen</u> 32 scheermessen Olijfolie 6 teentjes knoflook 4 takjes tijm 4 takjes rozemarijn</p> | <p><u>De scheermessen:</u> Week de scheermessen in (niet té) koud water circa 15 minuten met een flinke snuf zout. Snijd de knoflook, tijm en rozemarijn fijn en verhit een pan met olie tot heet. Bak de scheermessen – in de schelp – samen met tijm, rozemarijn en knoflook zeer kort (1 minuut) op hoog vuur. Laat afkoelen, snijd de ingewanden / lelijke stukken eraf, vervolgens in 3 stukjes per schelp snijden en even door de escabeche halen. Doe de rest van de escabeche in de schelpen en schik de scheermesstukken mooi in de halve schelpen. Op kamertemperatuur serveren. (bewaar aantal bovenkanten schelpen voor opmaak salsa)</p> |
| <p><u>Voor de kokkels en witte mini-asperges</u> 48 (of meer) kokkels 1 bakje witte Mini-asperges</p> | <p><u>De kokkels:</u> Warm de stoomoven voor op 100 graden. Stoom de mini-asperges 2½ minuut. Was de kokkels en voeg deze na een minuut toe aan de stoomoven, zodat ze ca. 1,5 minuut worden gestoomd. Zorg dat de kokkels allemaal open zijn. (laatste moment: lauwwarm serveren)</p> |
| <p>Lamsoor</p> | <p><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u> Pak een rond bord en leg in het midden in de vorm van het scheermes (gebruik helft scheermessschelp) om de salsa in dezelfde vorm te krijgen als de scheermessen en schik op de salsa 2 a 3 kokkels per bord. Schik aan beide kanten een scheermes en werk af met enkele blaadjes lamsoor, evt. resterende salsa en een paar mini-asperges.</p> |

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-05-01

Aspergecremeuse | Saffraanroom | Erwten crème | Zeekraal

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|---|--|
| <p><u>Voor de soep</u> 1,4 kg asperges 2 l gevogelbouillon 0,5 dl sinaasappelsap Zeste van ½ sinaasappel Snufje kaneel 50 gr zachte boter 50 gr bloem zout, peper 1 dl room 1 eigeel</p> | <p>Schil de asperges en snijd een stukje van de onderkant eraf. Snijd 5 asperges in stukjes van 1 cm en de rest in dunne plakjes. Zet apart. Kook de schillen en de onderkanten circa 30 min in de bouillon. Zeef de bouillon en bewaar 1 eetlepel apart voor de saffraanroom. Kook dan de aspergestukjes in wat van de bouillon gaar. Zeef ze eruit (bouillon weer terug bij de rest vd bouillon) en zet weg (gaan als geheel in de soep). Kook ook de aspergeplakjes in de gezeefde bouillon goed gaar en blender deze fijn met staafmixer of in blender. Hak de zeste ragfijn en doe die met het sinaasappelsap bij de soep. Maak een "beurre manie" door de zachte boter met de bloem te kneden en bind hiermee beetje bij beetje de soep. Laat de soep ca 20 min zeer zachtjes garen. Roer af en toe even door. Voeg een snufje kaneel naar smaak toe en controleer de smaak! Verwijder het bovendrijvend botervet met een lepel. Maak een liaison van de room en het eigeel en bewaar tot eindbereiding (nog niet mengen).</p> |
| <p><u>Voor de saffraanroom</u> 1/2 tl saffraandraadjes 125 ml slagroom</p> | <p><u>De saffraanroom:</u> Hak de saffraan fijn, roer er een eetlepel aspergebouillon door en laat 5 minuten staan om kleur en smaak af te geven. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en roer saffraan erdoor.</p> |
| <p><u>Voor de erwten crème</u> 1 ui 600 ml kippenbouillon 375g diepvrieserwten 100g spinazie 3 el (zachte) boter 15 ml olijfolie Peper en zout</p> | <p><u>De erwten crème:</u> Fruit de ui en voeg de bouillon toe. Laat het mengsel 20 minuten zachtjes koken. Voeg de erwten toe, laat 3 minuten koken en giet af. Meng de erwten met de spinazie en maal fijn in de blender. Voeg de boter en de olie beetje bij beetje toe tot het een mooie crème is. Breng op smaak met peper en zout.</p> |
| <p><u>Voor de Zeekraal</u> 125g zeekraal</p> | <p><u>De zeekraal:</u> Blancheer de zeekraal 1 minuut.</p> |
| <p>Beetje peterselie De liaison</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Pak grote diepe borden. Breng de soep al roerende langzaam aan de kook. Zet de soep van het vuur. Roer een soeplepel hete soep door de liaison en giet dat vervolgens al roerende door de rest van de soep. De soep mag niet meer koken! Proef de soep nog eenmaal. Verdeel de stukjes asperge op en verdeel over hete soepborden, giet er de soep over. Maak in het midden een rondje erwten crème en daar in het midden de saffraanroom. Werk af in het midden met een klein toefje peterselie. Verdeel de zeekraal (gehalveerd) over het witte deel van de soep.</p> |

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-05-02

Kalfsmuis | Enoki | Japanse cepes-mayonaise | Grapefruit-vinaigrette

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 120°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|---|---|
| <p><u>Voor de kalfsmuis</u> 1000 gram kalfsmuis Peper en zout Boter</p> | <p><u>De kalfsmuis</u> Verwarm de oven voor op 120 graden. Bestrooi de kalfsmuis met peper en zout en braad rondom bruin. Leg deze in de oven tot een kerntemperatuur van 54 graden is bereikt. Laat afkoelen en snijd met de snijmachine mooie dunne plakjes (2 per bord)</p> |
| <p><u>Voor de Japanse cepesmayonaise</u> Mayonaise 2 eierdooiers 1/2 eetlepel fijne mosterd 1 eetlepel witte wijnazijn 350 ml maïsolie witte peper uit de molen zout ca. 40g sojasaus ca. 20g wasabi (uit tube) 10g sesamolie 3 theelepels cepespoeder (eekhoortjesbrood)</p> | <p><u>De Japanse cepesmayonaise:</u> Meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde/ of staafmixer (in hoge maatbeker) de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout en peper, sojasaus, wasabi, cepespoeder en sesamolie. Controleer de smaak, m.n. balans wasabi en soja. Doe dit in een spuitzak en zet koud weg.</p> |
| <p><u>Voor de enoki</u> Enoki (3 pakken Golden Enoki) Sesamolie 3 tl Zwart Sesamzaad 3 tl Wit Sesamzaad 3 tl sesamolie 3 tl suiker Peper en zout</p> | <p><u>De enoki:</u> Rooster de sesamzaadjes. Snijd de enoki los en breng op smaak met de sesamolie, sesamzaadjes, suiker en peper en zout.</p> |
| <p><u>Voor de salade</u> 6 stuks sla little gem 20 stuks witpunt radijs 150g zachte geitenkaas</p> | <p><u>De salade:</u> Was de sla en maak mooie plukken van de little gem. Snijd de radijs in dunne plakjes en de geitenkaas in blokjes en bewaar voor opmaak bord bij eindbereiding.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de grapefruitvinaigrette</u> 1 theelepel mosterd 90 ml grapefruit sap (1 a 2 grapefruits) 20ml citroensap zout en versgemalen peper 50ml crème fraîche</p> | <p><u>De grapefruitvinaigrette:</u> Pers de grapefruit en de citroen. Mix de ingrediënten van de vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.</p> |
| <p>1 bakje Tahoon cress</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Pak de zwarte tegelborden. Verdeel twee plakjes kalfsmuis (op kamer temperatuur) over de borden. Mix de little gem met de helft van de vinaigrette. Werk speels af met de sla, radijs, enoki, geitenkaas en de tahooncress. Spuit toefjes mayonaise er tussen en verdeel druppels grapefruitvinaigrette over het bord.</p> |

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

Fregola | Groene asperges | Rucolapesto | Limoen | Pecorino | Chorizo | Tuinboon

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 tot 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 21.30 uur 180°

Oven: C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| <p>Voor de fregola: 350g fregola di sarda 1 1/2 middelgrote ui 75g pancetta 4 Roma tomaten 1,2 liter kippenbouillon 3 el olijfolie Sap van 1 citroen 250 gr groene asperges</p> | <p>De fregola: <i>Fregola is een pastagerecht uit Sardinië dat op vergelijkbare wijze wordt bereidt als Risotto. Was de rucola, snijd het grof en laat het goed uitlekken en bewaar voor eindbereiding. Snipper de ui, snijd de pancetta in dunne reepjes en de asperges in stukjes. Ontvel de tomaten, verwijder het vocht en zaadjes en snijd vervolgens in kleine blokjes. Pak een grote pan met dikke bodem, verhit de olie en fruit de ui glazig, voeg er de pancetta aan toe en bak deze 1 minuut mee op middel hoog vuur. Voeg de fregola er aan toe en bak dit heel even mee, doe de tomaten blokjes erbij en bak dit ook heel even. Giet de helft van de warme bouillon en het citroensap er bij en laat het zachtjes koken, als de fregola de bouillon heeft opgenomen voeg er dan steeds weer wat bouillon aan toe. Ga door (zo'n 15 minuten) tot de fregola voor ¾ gaar is en laat staan. Bewaar wat bouillon voor de eindbereiding. Snijd de asperge in kleine stukjes (1cm) en blancheer 2 minuten.</i></p> |
| <p>Voor de tuinbonen 500g tuinbonen Scheutje melk</p> | <p>De tuinbonen: Dop de tuinbonen en kook in water met een scheutje melk gaar. (5 minuten voor jonge tuinbonen tot 10 minuten voor ouder). Dop de tuinbonen nog een keer.</p> |
| <p>Voor de rucolapesto 250 g rucola 120 g Parmezaan, geraspt 60 gr blanke hazelnoten 6 el olijfolie 1 tl zout de geraspte schil en het sap van ½ citroen</p> | <p>De rucolapesto: Rooster de hazelnoten in een droge pan. Hak de rucola, Parmezaan en noten grof in de Magimix of beter: stamp alle ingrediënten (eerst rucola, dan noten, dan Parmezaan toevoegen) in de vijzel. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix alles door elkaar. Voeg zout en peper naar smaak toe en bewaar tot eindbereiding.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Voor de chorizo 100g chorizo</p> | <p>De chorizo: Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de chorizo in mooie blokjes, leg op een plaat en zet in de oven tot deze krokant zijn (circa 20 minuten).</p> |
| <p>100 gram Rucola Rode chilivlokken Zout en Peper 150g Pecorino 25g roomboter 1 limoen</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Voeg asperges toe aan de pan met fregola, voeg de bouillon toe en warm op. Controleer de gaarheid van de fregola en strooi er op het laatst wat gemalen chili vlokken en voeg wat peper en zout naar smaak aan toe. Doe er als laatste de rucola en de boter erdoor en schep het even om. Zet een 8 cm ring in het midden van borden en verdeel de fregola over de borden. Werk rondom af met de chorizo, de tuinbonen en rucolapesto. Serveer met vers geraspte pecorino. Druppel wat limoensap eromheen.</p> |

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-05-04

Sukade | Jus van madera / morilles | Posteleinstamppot | Radijs | Paddenstoelen

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 tot 3 personen

Moeilijkheidsgraad:

Uitserveren: 22.00 uur

Oven: 120°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| <p><u>Voor de Sukade:</u> 1600g US Grain-Fed Sukade 4 eetlepels groene mosterd (Maille)</p> | <p><u>De Sukade</u> Halveer de sukade op de zeen (loopt door het midden) en snijd deze er geheel uit met een scherp mes. Daarna kun je de sukade openklappen en snijd ook al het resterende vet en witvlies weg. Zorg dat de sukade voor eindbereiding op kamertemperatuur is. Zie ook: https://www.youtube.com/watch?v=0MrvKAXZb10. Smeer het vlees in met groene mosterd en peper en zout. (teveel aan mosterd voor het bakken afvegen)</p> |
| <p><u>Voor de Madeira jus met morilles:</u> 500 g kastanjechampignons 5 sjalotten 1 takje tijm 2 laurierblaadjes Arachideolie 500 ml Madera 500 ml kippenbouillon 500 ml jus de veau 1 pot (30g) Morilles (Sabarot)</p> | <p><u>De Madeira jus met morilles</u> Snijd de champignons en sjalotten fijn. Zette deze met de kruiden aan in wat olie en blus dan af met de Madera. Laat de jus inkoken tot 100ml. Voeg de kippenbouillon toe en laat inkoken tot 200ml. Voeg de jus de veau toe en laat de jus tot de gewenste dikte inkoken. Passeer de jus door een puntzeef. Week de morilles, kook het weekvocht in en de morilles samen met wat (gezeefd) weekvocht toevoegen aan de saus.</p> |
| <p><u>Voor de posteleinstamppot:</u> 1kg Zoete aardappel (bataat) 100ml volle melk 500g Postelein 50g Parmezaanse kaas 150g Kastanjechampignons Zout, peper, nootmuskaat</p> | <p><u>De posteleinstamppot:</u> Snijdt de bataat in grove stukken. Was de postelein grondig, snijd wat kleiner (bijv. in 4-en) en maak goed droog. Kook de bataat zo'n 20 minuten, giet af en laat even droog stomen. Snijd de kastanjechampignons in vieren en bak gaar in boter. Stamp de aardappelen fijn en haal nog door een pureeknijper. Roer de melk erdoor en de champignons en houd warm in de warmhoudkast. (postelein en Parmezaanse kaas op laatst toevoegen, Parmezaan wel alvast raspen)</p> |
| <p>Olijfolie Postelein, Parmezaanse kaas Radijs kiemgroente</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Laat de olie goed heet worden. Bak de Sukade op hoog vuur 2 minuten per kant en laat in de combisteamer 100 graden, 40 % stoom) nagaren tot kerntemperatuur van 52 graden. (gebruik bij stukken van verschillende dikte 2 kerntemperatuurmeters, gaartijd kan per stuk afwijken) Bedek op een plank losjes met aluminiumfolie en laat nog even rusten. Voeg postelein en Parmezaanse kaas toe aan de puree. Trancheer het vlees en maak het bord naar eigen inzicht op. Verdeel plukjes radijs kiemgroente over het bord.</p> |

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

Honey I dropped the lemon pie variant (Massimo Bottura)

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 160°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|--|
| <p><u>Voor de krokante top:</u> 500g bloem 400g roomboter 200g poedersuiker 160g eidooier 20g kruiden: mix van steranijs (poeder), kaneel, jeneverbes, peper en cardamon</p> | <p><u>De krokante top:</u> Meng koude boter en poedersuiker met je handen. Voeg de eidooier toe en daarna de bloem en kneed goed door. Laat dit een uur rusten. Rol op siliconenmat(ten) uit tot een dikte van 3 mm. Steek ronde koekjes uit met ca 6 cm diameter Bak in de oven op 160 graden voor een minuut of 12. (Dit moeten een soort zandkoekjes worden die kapot worden getikt op het ijs bij uitserveren.)</p> |
| <p><u>Voor de Zabaione:</u> 240g citroensap (ca. 6 citroenen) 240g Limoncello 250g eidooier 150g suiker</p> | <p><u>De Zabaione:</u> Zet pan kokend water en schaal klaar voor au bain marie bereiding. Mix met een garde de eidooier met de suiker en klop glad. Voeg de citroensap toe en blijf kloppen met de garde. Voeg daarna langzaam de Limoncello toe. Blijf kloppen tot schuimig en mooie dikte en laat daarna afkoelen.</p> |
| <p><u>Voor ijs van citroengras:</u> 800g volle melk 200g slagroom 10 stengels citroengras 140g kristalsuiker Zeste van 4 citroenen</p> | <p><u>Het citroengrasijs:</u> Plet de stengels citroengras. Verwarm alle ingrediënten tot net onder kookpunt en laat even (10 minuten) trekken en roer regelmatig. (niet koken). Proef of de smaak goed is, evt. nog langer laten trekken of voeg citroensap toe. Paar minuten goed doorroeren en dan zeven. Draai hier ijs van in de ijsmachine.</p> |
| <p><u>Voor de citroencake:</u> 250 gram boter 250 gram basterdsuiker 5 eieren 30 gram citroenrasp 250 gram zelfrijzende bloem</p> | <p><u>De citroencake</u> Roer de boter met de suiker romig totdat de suiker helemaal is opgelost. Roer de eieren een voor een door het botermengsel. Vermeng de overige ingrediënten met de gezeefde bloem en roer na het tweede ei en na het vierde ei 1/3 deel van de bloem door het beslag. De rest van de bloem op het laatst door het deeg verwerken. Vul een beboterde en met bloem bestoven cakevorm voor de 1/2 met het beslag en bak de cake af, in ongeveer 50 minuten, in een oven van 160 graden. Stort de cake op een rooster en laat afkoelen.</p> |

Vervolg receptuur

AFWERKING EN UITSERVEREN (VAN TE VOREN BORDEN KOUD ZETTEN):

Pak grote ronde borden. Verdeel eerst de Zabaione over het bord, leef je uit (als een schilder zie onder). Kruimel de cake en verdeel dit op een zelfde manier over het bord. Zet dan een grote bol ijs op het bord met nog wat Zabaione erover. Leg hierop een koekje en geef hierop een paar tikken zodat het kapot gaat en wordt verdeeld.



Zie voor het verhaal erachter en de opmaak: <https://www.youtube.com/watch?v=XAizxrBpUVA>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-05-06

Wijnen Mei 2017

| | |
|----------------------|--|
| Witte wijn | Cuvée Luc |
| Land van herkomst: | Frankrijk |
| Regio: | Rhône |
| Domein / Château: | Domaine de Marotte |
| Jaar van productie: | 2016 |
| Druivensoort(en): | Vooral Grenache blanc, aangevuld met Viognier en Roussanne en wat Rolle en Clairette |
| Serveertemperatuur: | 8-10°C |
| Commentaar wijncie.: | <p>Dit is een lekkere frisse, ronde wijn. De aroma's van bloesem, citrusfruit en abrikoos vliegen het glas uit. De fruitsmaken komen mooi naar voren. De wijn is mooi in balans met een prettige afdrank. Deze wijn past mooi bij de scheermessen, kokkels en asperges en kan ook bij de kalfsmuis gedronken worden.</p> <p>De Nederlander Daan van Dijkman vertrok ruim 20 jaar geleden met zijn gezin naar deze wijnboerderij en heeft een heel assortiment opgebouwd, onder andere vernoemd naar zijn kinderen. De druiven zijn biologisch geteeld en geproduceerd, de wijn is biologisch gecertificeerd.</p> |
| LAdC-ledenprijs *: | € 6,85 per fles incl btw (winkelprijs € 7,95) |

| | |
|----------------------|--|
| Rosé | |
| Land van herkomst: | Frankrijk |
| Regio: | Provence |
| Domein / Château: | Domaine de Sainte-Marthe |
| Jaar van productie: | 2016 |
| Druivensoort(en): | Grenache, Cinsault |
| Serveertemperatuur: | 10°C |
| Commentaar wijncie.: | Een echte Provence rosé. Aromas van kersen en rijp fruit. De smaak is fris en rond met een vleugje kruidigheid. Eenvoudig maar zeer smaakvol. Combineert mooi bij de kalfsmuis en 1anil tegenwicht aan de fregola met onder andere de pecorino en chorizo. |
| LAdC-ledenprijs *: | € 5,75 per fles incl btw (winkelprijs € 6,95) |

| | |
|----------------------|---|
| Rode wijn | |
| Land van herkomst: | Zuid-Afrika |
| Regio: | Robertson Valley |
| Domein / Château: | Bon Courage Estate |
| Jaar van productie: | 2014 |
| Druivensoort(en): | Shiraz |
| Serveertemperatuur: | 18°C |
| Commentaar wijncie.: | Smaken van rijp rood fruit, specerijen (pepers!) en 1anilla. Krachtig maar ook heel elegant. Geselecteerd om te drinken bij de sukade, maar de echte rode wijnliefhebber durft deze wijn ook te drinken bij de kalfsmuis en de fregola. |
| LAdC-ledenprijs *: | € 7,50 per fles incl btw (winkelprijs € 8,75) |

*Ga naar www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).