

Maandmenu



December 2011

Sushi van sojajelly met King krab

Cannelloni van hert gevuld met eendenlevermousse

Wild-gevogelbouillon met fazantenvlees, cantharellen en kervel

Zeebaars met puree van pastinaak op een bedje van spinazie en
saffraan-vanillesaus

Gebakken fazantenborst met Grand Marnier-sabayon,
fondantaardappel en sterappeltjes

Creatie van chocolade, passievrucht en hazelnoot:

Mokka

Sushi van sojajelly met King krab

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>sojajelly</i>			
Water	1,2 dl	3 dl	6 dl
Sojasaus (zoutarme)	0,5 dl	1 dl	2 dl
Agar agar	2,4 gram	6 gram	12 gram
Gelatine	0,5 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
<i>sushirijst:</i>			
Rijstazijn	4,5 ml	12 ml	22,5 ml
Fijne suiker	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Zeezout	0,25 theel	0,5 theelepel	1 theelepel
Sushirijst	35 gram	87,5 gram	175 gram
Water	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
<i>Overige ingrediënten:</i>			
Wasabipasta	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Kingkrab (gekookt en schoon)	4 stukjes	5 stukjes	20 stukjes
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Bakplaat	Steelpannetje	garde	

Vorbereiding:

Sojajelly:

- Breng water en sojasaus aan de kook.
- Week de gelatine in koud water.
- Los de agar agar in op in het sojavocht, laat het vocht 2 minuten koken.
- Los de geweekte gelatine op in het sojavocht; niet meer laten koken.
- Stort het mengsel op een ondiepe bakplaat 2 mm dik. Niet dikker anders scheurt de jelly tijdens het rollen.

Sushi van sojajelly met King krab

Vorbereiding:

Sushirijst:

- Breng rijstazijn aan de kook en los de suiker en zout erin op.
- Spoel de sushirijst tot het spoelwater helder blijft.
- Kook de sushirijst in de aangegeven hoeveelheid water op een laag vuur (kleine pit + 2 vlamverdelers) zonder te roeren tot al het water opgenomen is.
- Maak de rijst op smaak met het rijstazijnmengsel.
- De rijst mag warm sterker smaken dan het verwachte eindresultaat; de smaaksterkte neemt immers af als de rijst afkoelt.
- Zet weg tot verder gebruik.

Bereidingswijze:

Sushi van sojajelly:

- Neem voor het aantal personen dat nodig is plakjes sojajelly van 5 bij 7 cm.
- Leg hierop een bolletje sushirijst en verdeel de rijst over de breedte.
- Smeer in met een beetje wasabipasta. (verdun zonodig met wat witte wijn)
- Rol de sushi op.
- Leg er een stukje King krab op

Serveren:

- Leg de sushi nu op een amuselepel.
- Serveer er eventueel een shotje kombu (zeewierjenever) bij.

Cannelloni van hert gevuld met eendenlevermousse

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Eendenlevermousse:</i>			
Eendenlever	100 gram	250 gram	500 gram
Melk	1 dl	2,5 dl	5 dl
Cognac	20 ml	50 ml	100 ml
Ongezoete room	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
<i>Hertencarpaccio:</i>			
Hertenfilet in dunne plakjes	160 gram	400 gram	800 gram
Dijonmosterd	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Verse dragon (fijngehakt)	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
<i>Garnering:</i>			
Ficoïdesla of rucola			
Shiso purper			
Old Amsterdam (kaas)			
Zout en peper			

Materiaal:

Bijl	Snijmachine	Huishoudfolie	kwastje
keukenmachine			

Vorbereiding:

Eendenmousse:

- Verwijder de peesjes en snij de lever in kleinere stukken. Leg de stukjes in de melk.
- Spoel ze na een uur af en leg ze 10 minuten in de cognac.

Hertencarpaccio:

- Plet de plakjes hertenfilet zo dun mogelijk door ze in een vacumeerzakje te leggen en met een bijl uit te slaan.
- Meng de mosterd met de fijngehakte dragon.
- Bestrooi met peper en zout en bestrijk ze met de dragonmosterd.
- Leg elk plakje filet op een stuk huishoudfolie

Cannelloni van hert gevuld met eendenlevermousse

Bereidingswijze:

Eendenlevermousse:

- Pureer de eendenlever in een keukenmachine met de room en de cognac tot een mooie mousse

Hertencarpaccio:

- Bestrijk de plakken hertenfilet met een laagje eendenlevermousse
- Rol ze met behulp van de folie strak op.
- Laat de rolletjes opstijven in de vriezer.

Serveren:

- Snijd de rolletjes in dunne plakken met een heel scherp mes.
- Verdeel ze over koude borden.
- Garneer het gerecht met ficoide sla (of rucola), shiso purper en krullen Old Amsterdam.
- Maal wat grove peper erover.

Wild-gevogeltebouillon met fazantenvlees, cantharellen en kervel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Geklaarde bouillon</i>			
Gevogeltebouillon	0,4 liter	1 liter	2 liters
Voor de clarifique:			
Kippengehakt	50 gram	125 gram	250 gram
Eiwit	10 gram	25 gram	50 gram
Prei	20 gram	50 gram	100 gram
Vulling:			
Cantharellen	60 gram	150 gram	300 gram
Knoflook	0,5 teen	1 teen	2 tenen
Fazantenvlees van boutjes	60 gram	150 gram	300 gram
Zout			
Peper			
Roomboter			
Garnering:			
Kervel	0,5 bosje	1 bosje	2 bosjes

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	messen	

Vorbereiding:

Gevogeltebouillon:

- Snijd de prei in fijne brunoise.
- Meng alle ingrediënten voor de clarifique goed door elkaar.
- Voeg al roerend toe aan de lauwe bouillon en laat die al roerend net aan de kook komen.
- Zet het vuur laag en laat de bouillon een uur trekken.
- Zeef de geklaarde bouillon door een vochtige passeerdoek.

Wild-gevogeltebouillon met fazantenvlees, cantharellen en kervel

Bereidingswijze:

Fazantenbouillon:

- Breng de geklaarde bouillon op smaak met zout en peper.
- Borstel de cantharellen schoon, snijd ze (inclusief de steeltjes) in kleine stukjes (brunoise).
- Bak ze in roomboter aan en breng op smaak met zout en peper.
- Dep de fazantenbouten droog en bak ze gaar in roomboter met knoflook.
- Haal het vlees van de bouten en snijd het vlees in brunoise.
- Hak de kervel fijn

Serveren:

- Doe het fazantenvlees, de cantharellenstukjes in champagneflûtes.
- Schep de hete bouillon erover.
- Garneer met de kervel.
- Plaats de glazen op onderbordjes.

Zeebaars met puree van pastinaak op een bedje van spinazie en saffraan-vanillesaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Zeerbaars:</i>			
Zeebaarsfilet met huid a 80 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Zout			
Olie			
<i>Spinazie:</i>			
Wilde/Turkse spinazie (schoon gewicht)	140 gram	350 gram	700 gram
Sinaasappelschil van 5 cm (zonder wit)	2 stukjes	5 stukjes	10 stukjes
Olijfolie	1,5 theelepel	3 theelepels	6 theelepels
Zout			
<i>Pastinaakpuree:</i>			
Pastinaak (schoon gewicht)	120 gram	300 gram	600 gram
Room + een beetje extra	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Water	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Zout			
Boter	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
<i>Saffraan-vanillesaus:</i>			
Vanillestokje	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Mosselbouillon	1 dl	2,5 dl	5 dl
Saffraan	0,1 theelepel	0,25 theel	0,5 theelepel
Room	4 ml	10 ml	20 ml
Koude boter in blokjes	60 gram	150 gram	300 gram
<i>Mosselbouillon:</i>			
Mosselen	7 stuks	18 stuks	36 stuks
Grote sjalot	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Tijm	2 takjes	4 takjes	8 takjes
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Droge witte wijn	0,8 dl	2 dl	4 dl

Materiaal:

Wok	Snijplank	Messen	Garde
Ovenschaal	Theedoek	pannen	

Zeebaars met puree van pastinaak op een bedje van spinazie en saffraan-vanillesaus

Vorbereiding:

Spinazie:

- Maak de spinazie schoon en verwijder de dikke nerven.
- Doe de sinaasappelschil met de olie in een ruime pan.
- Verhit de olie totdat de schillen beginnen te rimpelen.
- Voeg de spinazie toe; strooi wat zout erover en roerbak de spinazie totdat deze slinkt.
- Roerbak nog 2 tot 3 minuten zodat het vocht verdampt.
- Haal de spinazie uit de pan en verdeel hem in het aantal porties dat nodig is.
- Vorm iedere portie in een schone theedoek tot een bal; draai de doek om de bal zodat het resterende vocht uitgeperst wordt.
- Zet de spinazieballen koud weg tot gebruik.

Pastinaakpuree:

- Snijd de schoongemaakte pastinaak in blokjes van 2x2 cm.
- Plaats de blokjes met de room, het water en wat zout in een pan.
- Breng aan de kook en laat in ongeveer 30 minuten gaar koken.
- Zeef de pastinaak uit het vocht, maar bewaar het vocht, wrijf de pastinaak door een zeef.
- Roer vervolgens het achtergehouden vocht beetje bij beetje door de puree, totdat die een mooie fluwelige consistentie heeft. Bewaar voor later

Mosselbouillon:

- Doe alle ingrediënten in een pan.
- Laat aan de kook komen; als alle mosselen open zijn, de pan van het vuur halen.
- Zeef de bouillon (gebruik de mosselen voor iets anders)

Saffraan-vanillesaus:

- Schraap het merg uit het vanillestokje; doe het samen met het vanillestokje in een kleine sauspan.
- Voeg de mosselbouillon en de saffraan toe en breng de bouillon tegen de kook aan.
- Laat de bouillon zachtjes inkoken tot ongeveer 1/3.
- Voeg de room toe en laat de saus nog enkele seconden pruttelen.
- Haal het vanillestokje eruit.

Bereidingswijze:

Spinazie:

- Verwarm de oven voor op 180°C
Kort voor het serveren vóór het bakken van de vis.
- Smelt boter in een ovenschaal en rol daar de spinazieballen doorheen.
- Druk ze enigszins plat.
- Verwarm de spinazie in de voorverwarmde oven.

Zeebaars met puree van pastinaak op een bedje van spinazie en saffraan-vanillesaus

Bereidingswijze:

Pastinaakpuree:

- Verwarm de puree kort voor het serveren op een laag vuur en roer de rest van de room en de boter erdoor.

Saffraan-vanillesaus:

- Verwarm de saus; klop op een middelhoog vuur blokje voor blokje de boter erdoor.
- De saus mag niet te heet worden.
- Schuim hem voor het serveren op met de staafmixer

Zeebaars:

- Bestrooi de vis met peper en zout.
- Verhit wat olie in een goede vispan op middelhoog vuur.
- Leg de vis met de huid naar onderen in de hete olie.
- Druk met de bodem van een andere pan op de vis zodat de huid in direct contact met de bodem van de pan blijft.
- Bak de vis op deze manier 1 minuut.
- Verwijder de tweede pan en bak de vis nog twee minuten op de huidkant.
- Keer de vis om en bak die nog enkele seconden op de viskant.

Serveren:

- Schep de saus in het midden van een voorverwarmd diep bord.
- Schep in het midden daarvan wat pastinaakpuree.
- Leg daarop een spinaziebal.
- Plaats de vis met de huidkant naar boven op de spinazie.
- Serveer meteen.

Gebakken fazantenborst met Grand Marnier-sabayon, fondantaardappel en sterappeltjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Fazantenborstfilet	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Roomboter	60 gram	150 gram	300 gram
Zout peper			
<i>Grand Marnier-sabayon:</i>			
Sinaasappelsap	0,8 dl	2 dl	4 dl
Grand Marnier	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Eidooiers	16 gram	40 gram	80 gram
Gesmolten boter	30 gram	75 gram	150 gram
Zout Peper			
<i>Fondantaardappels:</i>			
Kleine aardappels (bv. redstar)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Roomboter	30 gram	75 gram	150 gram
Glace de viande	2,4 dl	6 dl	12 dl
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
<i>Sterappeltjes:</i>			
Sterappeltjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Water	5 dl	12,5 dl	25 dl
Witte wijn	0,5 glas	1,25 glas	2,5 glas
Amandelspijs	60 gram	150 gram	300 gram
Gele rozijnen	40 gram	100 gram	200 gram

Materiaal:

Koekenpan	Snijplank	Messen	Garde
Rond bekken	Kook en steelpannen		

Vorbereiding:

Sabayon:

- Kook voor de sabayon het sinaasappelsap samen met de Grand Marnier tot $\frac{3}{4}$ in.

Gebakken fazantenborst met Grand Marnier-sabayon, fondantaardappel en sterappeltjes

Vorbereiding:

Fondantaardappels:

- Schil de aardappels; bak ze in de boter rondom goudbruin.
- Voeg glace de viande, die pittig van smaak is, toe en de knoflook.
- Gebruik zoveel vocht dat de aardappels net onder staan.
- Zet de aardappels met een deksel op de pan op het vuur.
- Prik na 30 minuten even in de aardappels om te controleren of ze gaar zijn
- Haal ze dan uit het vocht en bewaar samen met het vocht voor later

Sterappeltjes:

- Was de appeltjes.
- Snijd het kapje en het steeltje van de appel.
- Verwijder het klokhuis met een appelboor.
- Los de suiker op in het water en voeg de wijn toe.
- Blancheer de appeltjes 1 minuut in dit vocht. Niet langer! Spoel ze af met koud water.
- Meng de amandelspijs met de rozijnen (knedden met de hand) en vul de appeltjes hiermee.

Bereidingswijze:

Sabayon:

- Doe de eidooier het sinaasappel-Grand Marniervocht in een rond bekken.
- Klop au bain marie totdat een schuimige, luchtige, enigszins lobbige massa ontstaat.
- Voeg de gesmolten boter toe en blijf voortdurend kloppen.
- Breng op smaak met zout en peper.

Fondant aardappels:

- Verwarm de aardappeltjes nog even in het hete vocht.

Gevulde sterappeltjes:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Zet de appeltjes voor het serveren 20 minuten in de oven.
- Plaats ze daarna in de warmhoudkast.

Gebakken fazantenborst met Grand Marnier-sabayon, fondantaardappel en sterappeltjes

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwijder de peesjes en eventuele hagel uit de fazantenborsten.
- Bestrooi de fazantenborsten met zout en peper.
- Verwarm de boter tot deze is uitgebruist, bak het vlees aan beide kanten ± 3 minuten mooi bruin. Het vlees moet nog rosé zijn van binnen.
- Leg het vlees onder aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.

Serveren:

- Schik de fazantenborst op een warm bord.
- Schep de sabayon in strepen ervoor.
- Rangschik de fondantaardappel en de gevulde sterappel er creatief bij.

Creatie van chocolade, passievrucht en hazelnoot

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Chocoladecake:</i>			
Boter	35 gram	70 gram	140 gram
Donkere couverture (64% cacao)	36 gram	90 gram	180 gram
Eidooier	52 gram	130 gram	260 gram
Eiwit	52 gram	130 gram	260 gram
Suiker	30 gram	75 gram	150 gram
Bloem	20 gram	50 gram	100 gram
Amandelpoeder (Florentinemix)	20 gram	50 gram	100 gram
Bakpoeder	2 gram	4 gram	8 gram
<i>Cointreusiroop:</i>			
Suikerstroop	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Cointreau	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl
<i>Passievruchtengelei:</i>			
Gelatine blaadjes	1,5 stuks	4 stuks	8 stuks
Passievruchtenpulp	80 gram	200 gram	400 gram
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
Passievrucht (voor garnering)	0,5 stuk	0,5 stuk	1 stuk
<i>Hazelnootijs:</i>			
Suiker	38 gram	85 gram	190 gram
Melkpoeder	10 gram	25 gram	50 gram
Dextrose	14 gram	35 gram	70 gram
Glucosestroop	1,4 gram	3,5 gram	7 gram
Melk	1,6 dl	4 dl	8 dl
Slagroom	0,7 dl	1,75 dl	3,5 dl
Hazelnootpraline (50 %)	30 gram	75 gram	150 gram
<i>Chocolaatje:</i>			
Pure chocolade	20 gram	50 gram	100 gram
Suiker			
<i>Crème Anglaise:</i>			
Melk	0.2 dl	0,5 dl	1 dl
Room	0.2 dl	0,5 dl	1 dl
Gelatine blaadjes	0.4 blaadje	1blaadje	2 blaadjes
Eidooiers	40 gram	100 gram	200 gram

Materiaal:

Bekken	Garde	Kookpan	Mixer
Litermaat	baklpaat		

Creatie van chocolade, passievrucht en hazelnoot

Vorbereiding:

Chocolade cake:

- Verwarm de oven voor op 140°C
- Verwarm de boter met de gehakte couverture au bain marie.
- Roer totdat de chocolade gesmolten is.
- Voeg vervolgens de eierdooier toe en klop het mengsel schuimig met de mixer.
- Klop het eiwit met de suiker stijf.
- Spatel het eiwit door het chocolademengsel.
- Spatel de bloem, amandelpoeder en bakpoeder erdoor.
- Giet het in een rechthoekige, niet te diepe bakvorm, bekleed met bakpapier.
- Bak de cake 20 minuten op 140°C en vervolgens 20 minuten op 160°C.
- Prik in de cake om te controleren of hij gaar is.

Hazelnootijs:

- Zet een roestvrijstalen bak in de vriezer.
- Meng alle ingrediënten, behalve de hazelnootpraline, goed en verhit ze tot 90°C
- Laat het mengsel snel koud worden (in een bak met ijswater).
- Voeg de hazelnootpraline toe aan het mengsel en draai er ijs van.
- Schep het ijs in de bak en plaats tot gebruik in de diepvries.

Passievruchtengelei:

- Week de gelatineblaadjes in de passievruchtenpulp.
- Verwarm vervolgens de pulp totdat de gelatine gesmolten is.
- Voeg de suiker toe en roer tot de suiker is gesmolten en zeef de pulp.
- Schenk die over in een platte bak, zodat er een laag van 1 cm ontstaat
- Laat dit in de koeling opstijven.

Chocolaatjes:

- Verwarm de chocola.
- Stort de gesmolten chocola op bakpapier en laat licht afkoelen.
- Bestrooi met suiker.

Crème Anglaise:

- Week de gelatine in koud water
- Breng de melk en de room met de suiker aan de kook.
- Haal van het vuur en laat de gelatine al roerend in het mengsel smelten.
- Klop de eidooiers op, voeg al roerend een beetje van de hete melk toe en meng goed

Creatie van chocolade, passievrucht en hazelnoot

- Giet het mengsel al roerend bij het melkroommengsel.
- Zet de pan op een middenhoog vuur en verhit het mengsel al roerend tot 85°C
- Roer de crème Anglaise snel koud (bak met ijswater).

Bereidingswijze:

Cointreausiroop:

- Meng de cointreau met de suikerstroop.

Chocoladecake:

- Stort de cake als hij klaar is op een snijplank en laat even afkoelen
- Snijd er dan rechthoekige repen van.
- Bedruppel die met de cointreausiroop.

Passievruchtengelei:

- Snijd blokjes die even breed zijn als de cakereep.

Serveren:

- Plaats de cakereep op een koud rechthoekig bord.
- Leg daarop de passievruchtengelei en wat passievrucht.
- Schep wat crème Anglaise om de cake.
- Schep een bolletje ijs op het bord.
- Steek daarin het chocolaatje.



1 Sushi van sojajelly met King krab



2 Cannelloni van hert gevuld met eendenlevermousse



3 Bouillon van fazant met fazantenvlees



4 Zeebaars met puree van pastinaak op een bedje van spinazie en saffraan-vanillesaus



5 Gebakken fazantenborst met Grand Marnier-sabayon, fondantaardappel en sterappeltjes



6. Creatie van chocolade, passievrucht en hazelnoot





Maandmenu December 2011

Aperitief: Rode of witte huiswijnen

Sushi van sojajelly met king krab

Wijnadvies: Fantinel Vigneti Sant Helena 2010

Carpaccio van hert gevuld met eendenlevermoussse

Wijnadvies: Pernand Vergelesse Jaffelin 2007

Bouillon van fazant met fazantenvlees, cantharellen en kervel

Gebakken fazantenborst met Grand Marnier sabayon, fondantaardappel en sterappeltjes

Wijnadvies: Pernand Vergelesse Jaffelin 2007 of Pouilly Fumé 2010

Creatie van chocolade, passievrucht en hazelnoot

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino

Castello Vicchiomaggio Ripa del Mandorle Toscana, Italië , 2009

Druivensoort: Sangiovese en Cabernet Sauvignon

Een prachtige wijn. Cassis aroma en kruiden geven deze wijn een exotisch bouquet. De smaak is vol met rijp fruit, kruiden en wat specerijen.

Door de tannines en de kracht van de Cabernet Sauvignon druif heeft deze wijn een groot rijpingspotentieel. Maar ook nu heeft deze wijn al een schitterend smaakpallet.

El Meson 2007

Rioja, Spanje

Druivensoort: Tempranillo

El Meson is voor Rioja begripen een nog jonge bodega, gevestigd in het hart van het Rioja Alavesa gebied. De crianza is een soepele, goed gemaakte Rioja die ruim een half jaar heeft gerijpt op eikenhouten vaten. Hij heeft een dieprode kleur, een soepel en fruitig, niet te overheersend bouquet met een zachte elegante afdronk.

La Chasse de Canet 2008

Languedoc, Frankrijk

Druivensoort: Grenache, Syrah en Cinsault

Een assemblage van 70% Grenache van 60 jaar oude wijnstokken, 25% Syrah en 5% Cinsault.

De Grenache geeft de wijn zijn volle smaak met rood fruit als bramen en zwart bessen, de Syrah de krachtige structuur en een licht kruidig aroma terwijl de toevoeging van Cinsault bijdraagt aan de frisheid in de lange finale. Lange volle afdronk.

Pernand Vergelesse Jaffelin 2007

Bourgogne, Frankrijk

Druivensoort : Pinot Noir

De naam van deze Commune komt van de wijngaard Les Vergelesses. Deze wijn is wat minder fors. Het is een charmante wijn. De smaakinzet is zacht, fluwelig en krachtig tegelijk met een fruitige voortzetting en een mooie lange finale.

Cesari Bosan Ripasso

Veneto, Italië

Druivensoort: Corvina en Tondinella

Cesari is een specialist in het maken van mooie Ripasso wijnen. Met deze Bosan wordt dat wederom bewezen. De druiven zijn afkomstig uit een privé wijngaard uit het plaatsje Cavaion in Noord Italië. De wijn is een blend van 80% Corvina en 20% Tondinella druiven

Het is een dieprode wijn die ontstaat door in november de most van de Bosan Amarone toe te voegen zodat een tweede gisting ontstaat.

In de wijn / spijscombinatie past deze wijn voortreffelijk bij gerechten van hert, lamszadel en wilde eend. Ook bij blauwaderkaas en harde kazen. Ideale serveertemperatuur is 18°

Verdicchio dei Castelli 2010

Marken, Italië

Druivensoort: Verdicchio

Krachtige volle smaak met een smaakpallet van citrus en buxus.

Lichte specerij in middengebied. Aangenaam bittertje in de afdronk, als aperitief en begeleiding van voorgerechten op basis van schaal en schelpdieren.

Serras de Azeitao 2010

Portugal

Druivensoort: Arinto, Fernao Pires en Verdelho.

Volle rijke witte wijn met een krachtige smaak.

Rijk mineraalachtig, met een geur van bloemen.

Smaakpallet van tropisch fruit en aroma's van lichte citrus.

Lange evenwichtige afdronk.

Fantinel Vigneti Sant Helena 2010

Friuli, Noord Italië

Druivensoort: Pinot Grigio

Deze wijngaarden worden beschouwd als de beste kwaliteit wijngaarden van Fantinel.

Perfekte bodemgesteldheid, uitzonderlijk microklimaat en nieuwste technische mogelijkheden staan ter beschikking om de wijnen tot ware juweeltjes te maken.

Een heerlijke kruidige geur en aangename zuurgraad. Gerijpt op eikenhout ontstaat een zeer vol, complex aroma van rozen, specerijen en gebrande noten. Licht vettige afdronk.

Bonterra 2008

Mendocino & Lake County, California

Druivensoort: Viognier

Een volle rijke wijn met een breed smaak- en geurpallet van perzik, honing, vanille en abrikoos. Gemaakt van biologisch geteelde druiven gedeeltelijke lagering op frans eiken.

Lange afdronk met frisse touche van buxus en honing.

Domaine Rix Pouilly-Fumé 2010

Loire, Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Domaine Rix ligt op een 8 hectare groot familie domein. Op kalkhoudende bodem wordt van de Sauvignon Blanc een voorbeeldige wijn gemaakt. Het bouquet is rijk geparfumeerd met lichte kruidige aroma's. De smaak is levendig en zeer verfijnd.