

Maandmenu



Februari 2011

Suprême van rode tonijn en groente-rijstsalade
en korianderradijsjes

Riesling-zuurkoolsoep met palingflensjes

Gerookte maïskip met snijbonen en spekpolenta

Heekfilet met peperkorrel en rode paprikamoes

Compôte van appel met kaneelijs

Mokka

Suprême van rode tonijn met een groente-rijstsalade en korianderradijsjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Sesamaioli:</i>			
Eigeel	6 gram	15 gram	30 gram
Rijstwijnazijn	1.2 ml	3 ml	6 ml
Mosterd	.08 gram	2 gram	4 gram
Knoflook	0.2 teentje	0.5 teentje	1 teentje
Vocht van ingemaakte gember	1 ml	2.5 ml	5 ml
Sesamolie	9 ml	22.5 ml	45 ml
Druivenpitolie	9 ml	22.5 ml	45 ml
Pindaolie (Arachideolie)	3 ml	7.5 ml	15 ml
Crème fraîche	10 ml	15 ml	30 ml
Sap van limoen	0.2 stuk	0.5 stuk	1 stuk
Zout			
Cayennepeper			
Suiker			
<i>Marinade:</i>			
Suiker		9,5 gram	19 gram
Rijstwijnazijn		18.75ml	37,5 ml
Gevogelte bouillon		62.5 ml	125 ml
Ongezoete kokosmelk		18,75 ml	37,5 ml
Geraspte appel		0.25 stuk	0,5 stuk
Ingemaakte gember fijngehakt		0,625 theelepel	1,25 theelepel
Verse laos fijngehakt		0.375 theelepel	0,75 theelepel
Vers citroengras fijngesneden		6.25 gram	12,5 gram
Groene currypasta		0.751 mespuntje	1,5 mespuntjes
Limoenblaadjes		1.25 stuk	2,5 stuk
Wasabipasta		1.25 mespuntje	2,5 mespuntje
Korianderzaad gekneusd		18.5 stuks	37 stuks
Arrowroot		2 gram	4 gram
Pindaolie (Arachideolie)		18.75 ml	37,5 ml
Sesamolie		18.75 ml	37,5 ml
Druivenpitolie		56.5 ml	113 ml
Verse koriander		0.25 bosje	0,5 bosje
Limoensap		0,625 stuk	1,25 stuks
Zout			
Cayennepeper			

Suprême van rode tonijn met een groente-rijstsalade en korianderradijsjes (vervolg)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Groente-rijstsalade:</i>			
Basmatirijst gewassen en uitgelekt	25 gram	62.5 gram	125 gram
Pindaolie	22 ml	55 ml	110 ml
Zout			
Water	50 ml	125 ml	250 ml
Peultjes (diagonaal doorgesneden)	15 gram	37,5 gram	75 gram
Groene asperges	5 stuks	7,5 stuk	15 stuks
Rode paprika (schoon)	15 gram	37,5 gram	75 gram
Gele paprika (schoon)	15 gram	37,5 gram	75 gram
Lenteuitjes	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Shiitake	15 gram	37,5 gram	75 gram
Taugé	10 gram	25 gram	50 gram
Mango in stukken van 1 cm x 4 cm	20 gram	50 gram	100 gram
Verse kokosnoot in zeer dunne plakjes	5 gram	12,5 gram	25 gram
<i>Tonijnsuprême:</i>			
Rode tonijn	240 gram	600 gram	1200 gram
Pindaolie	15 ml	37.5 ml	75 ml
Radijsjes	10 stuks	25 stuks	50 stuks
Tuinkers	0.2 bakje	0.5 bakje	1 bakje
Verse koriander	0.2 bosje	0.5 bosje	1 bosjes
Bergpeper	3 gram	7,5 gram	15 gram
Grof zeezout	3 gram	7,5 gram	15 gram
Sesamzaadjes	5 gram	12,5 gram	25 gram

Materiaal:

Bekken	Schaal	Snijplank	Messen
Wok	Litermaat		

Suprême van rode tonijn met een groente-rijstsalade en korianderradijsjes (vervolg)

Vorbereiding:

Sesamaioli:

- Eigeel in een schaal met alle ingrediënten, behalve de olie en crème fraîche, vermengen.
- Beetje bij beetje de olie toevoegen.
- Met zout, cayennepeper en suiker op smaak brengen.
- Tot slot de crème fraîche erdoor scheppen en het mengsel koud weg zetten.

Marinade:

- De suiker in een kleine pan laten karameliseren.
- Limoensap en rijstwijnazijn toevoegen en roeren.
- De gevogeltebouillon erdoor roeren totdat de karamel opgelost is.
- Alle overige ingrediënten, behalve de olie en het bindmiddel, toevoegen.
- Het mengsel 15 minuten, tegen de kook aan, laten trekken.
- Het arrowroot met het water losroeren en de marinade hiermee binden.
- De marinade zeven en koud laten worden.
- De olie door de koude marinade roeren.
- De marinade op smaak brengen met zout en cayennepeper.
- Tot slot de helft van de korianderblaadjes fijn snijden en door de marinade roeren.

Groente-rijstsalade:

- De rijst in de pindaolie aanzweten.
- Zout en water toevoegen en op zeer laag vuur laten trekken totdat alle vocht is opgenomen, maar de rijst nog korrelig is.
- De rijst op een platte schaal uitstorten, en uitgespreid laten afkoelen.
- De peultjes en de asperges in kokend water doen en 2 minuten blancheren.
- De groenten koud afspoelen en laten uitlekken.

Tonijnsuprême:

- Maak de radijsjes schoon en snijd ze in plakjes.
- Leg de schijfjes in een deel van de marinade.
- Snijd de koriander klein.
- Rooster de sesamzaadjes in een droge pan.

Suprême van rode tonijn met een groente-rijstsalade en korianderradijsjes (vervolg)

Bereidingswijze:

Groente-rijstsalade:

- Alle groenten, behalve de taugé, bij middelhoog vuur kort in de pindaolie wokken.
- Vervolgens de mango, kokos en taugé toevoegen en kort mee wokken.
- Voeg de rijst toe en meng er de rest van de marinade door.

Tonijnsuprême:

- De tonijn met pindaolie insmeren en in een hete pan aan alle kanten snel aanbakken.
- De tonijn in een voorverwarmde oven van 60°C warm houden.

Serveren:

- Haal de tonijn uit de oven en snijd hem in plakken van 5 mm.
- Maak op ieder bord een vierkant van de gemarineerde schijfjes radijs.
- De schijfjes moeten overlappend gelegd worden.
- Strooi wat tuinkers en fijngesneden koriander over het radijsvierkant.
- Leg enkele plakjes tonijn dakpansgewijs, diagonaal op de radijs.
- Kruid de tonijn met peper, geroosterde sesamzaadjes en zeezout.
- Leg de groente-rijstsalade aan twee kanten om het vierkant heen.
- Schep tot slot wat sesamaioli over de plakjes tonijn

Riesling-zuurkoolsoep met palingflensjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Riesling-zuurkoolsoep:</i>			
Zuurkool	150 gram	375 gram	750 gram
Ui schoon	80 gram	200 gram	400 gram
Aardappel schoon	80 gram	200 gram	400 gram
Spek	10 gram	25 gram	50 gram
Koolzaadolie	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Majoraan	1 theelepel	2.5 theelepel	5 theelepels
Riesling	2.5 dl	5 dl	10 dl
Gevogeltebouillon	5 dl	1 liter	2 liter
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Kruidnagel	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Peperkorrels	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Milde mosterd	0.5 theelepel	1.25 theelepel	2.5 theelepel
Kookroom	3 dl	6 dl	12 dl
<i>Palingflensjes:</i>			
Zeer dunne flensjes (zie recept hieronder)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Visfarce (zie recept hieronder)	40 gram	100 gram	200 gram
Fijn gehakte bieslook	5 gram	12.5 gram	25 gram
Gerookte paling	20 gram	100 gram	200 gram
Zout			
Peper			
<i>Flensjes</i>			
Bloem	30 gram	75 gram	150 gram
Eieren	0.6 stuk	1.5 stuk	3 stuks
Maïsolie	0.5 cl	1.25 cl	2,5 cl
Melk	0.8 dl	2 dl	4 dl
Boter			
<i>Visfarce:</i>			
Witvisfilet	60 gram	150 gram	300 gram
Eiwit	0.6 stuk	1.5 stuk	3 stuks
Room	0.4 dl	1 dl	2 dl
Tijm			
Peterselie			
Cognac	5 ml	10 ml	25 ml
Kookroom	14 ml	30 ml	70 ml
Peper			
Zout			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Messen	Staafmixer
Keukenmachine	Litermaat		

Riesling-zuurkoolsoep met palingflensjes

Vorbereiding:

Riesling-zuurkoolsoep:

- De zuurkool met de grof gesneden ui, de geschilde en in grove stukken gesneden aardappel en het spek in koolzaadolie aanbakken en afblussen met de riesling.
- Voeg de bouillon, laurier en kruidnagel toe.
- Kneus de peperkorrels en voeg ze, samen met de mosterd, aan de zuurkoolsoep toe.
- Laat het tot tweederde inkoken.
- Voeg de room toe.

Flensjes:

- Smelt de boter in een steelpan, maar laat hem niet kleuren. De boter wordt gebruikt voor het bakken.
- Meng de bloem met de eieren.
(doe er eventueel een beetje bouillonpoeder bij voor de smaak).
- Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer dit mengsel goed door elkaar.
- Voeg dan de maïsolie toe.
- Laat het beslag een tijdje rusten.

Visfarce:

- Snijd de visfilet in blokjes en vries ze licht aan.
- Pureer de vis in de keukenmachine met zout, peper, eiwit en de room.
- Voeg als de farce glanzend is, tijm, peterselie en cognac toe.
- Wrijf de massa door een fijne zeef.
- Roer de lobbige geslagen room erdoor.
- Breng de farce op smaak met zout en peper.

Palingflensjes:

- De visfarce **dun** op de flensjes uitstrijken.
- Bestrooi de farce met de fijn gehakte bieslook.
- Verdeel daarop de in stukjes gesneden paling en rol de flensjes op.

Bereidingswijze:

Riesling-zuurkoolsoep:

- Breng de soep opnieuw aan de kook en pureer de massa met de staafmixer.
- Wrijf de soep door een zeef.

Palingflensjes:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Laat de rollen in de oven 5 minuten garen.
- Snijd de flensjes in 6 schuine stukken.

Serveren:

- Schep de soep in warme borden .
- Leg daarin 3 stukjes gevulde flensjes en serveer direct.

Gerookte maïskipfilet met snijbonen en spekpolenta

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Gerookte kipfilet:</i>			
Dubbele kipfilet met vel	0.8 stuk	2 stuks	4 stuks
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels	6 eetlepels
Tijm	2 takjes	4 takjes	6 takjes
Rozemarijn	1 takje	2 takjes	4 takjes
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes	6 teentjes
<i>Snijbonen:</i>			
Snijbonen	160 gram	400 gram	800 gram
Olie	0.8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Sjalotjes	0.6 stuk	1.5 stuks	3 stuks
Groentebouillon	1.5 dl	3.75 dl	0.75 liter
Room	0.5 dl	1 dl	2 dl
<i>Spekpolenta:</i>			
Vet spek	1.2 stuk	3 plakjes	6 plakjes
Polentameel	50.4 gram	126 gram	252 gram
Groentebouillon	2 dl	5 dl	1 liter
Zout			
Peper			
<i>Garnering:</i>			
Plakjes rookspek	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

Rookoven	Koekenpan	Ovenschaal	Snijplank
Messen			

Vorbereiding: warme borden

Gerookte kipfilet:

- De kipfilets 10 minuten roken.
- Vervolgens de filets, in de olie, op de velkant aanbakken.
- In een ovenschaal leggen; met zout en peper bestrooien.
- Tijm, rozemarijn en knoflook toevoegen.

Gerookte maïskipfilet met snijbonen en spekpolenta (vervolg)

Bereidingwijze:

Gerookte kipfilet:

- In de warmkast afgedekt wegzetten op een temperatuur van $\pm 85^{\circ}\text{C}$.
- Tot gebruik warm houden (max 50 minuten).

Snijbonen:

- De snijbonen schuin in mooie plakken snijden (Chinese ruit).
- Het sjalotje fijn snijden.
- De olie verhitten in een wok en daarin de snijbonen roerbakken.
- (Niet te hard anders komen er zwarte vlekjes op)
- Als de bonen bijna gaar zijn, de sjalotjes toevoegen.
- Met zout en peper op smaak brengen en groentebouillon en room toevoegen.
- Als de snijbonen beetgaar zijn uit de wok scheppen en in de warmkast warm houden (max 30 minuten).
- Al roerend het vocht laten inkoken en bewaren voor later.

Polenta:

- Het spek in stukken snijden en in een pan uitbakken.
- Met de bouillon afblussen en aan de kook brengen.
- Polentameel erdoor roeren en aan de kook laten komen.
- De pan van het vuur halen en de polenta maximaal 30 tot 40 minuten in warmkast laten nagaren.

Serveren:

- De plakjes rookspek in de oven krokant bakken.
- De kipfilet in mooie brede plakken snijden .
- Het vel niet verwijderen.
- Op warm bord wat snijbonen leggen; daarop een of twee plakken kipfilet leggen.
- Aan weerszijden een blokje of bolletje polenta leggen.
- Garneren met stukken krokant rookspek.
- Wat vocht van de snijbonen eromheen druppelen.

Heekfilet met gemengde peperkorrel met rode paprikamoos en pommes Anna

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Heekfilet:</i>			
Gemengde peperkorrels	8 gram	20 gram	40 gram
Heekfilet à 125 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olijfolie	2 eetlepels	3 eetpels	4 eetlepels
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
<i>Rode paprikamoos:</i>			
Rode paprika's	2.5 stuks	6 stuks	12 stuks
Olijfolie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes	8 teentjes
Rijpe tomaten (B)	3 stuks	8 stuks	16 stuks
Ansjovisfilets (uit blik)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kappertjes	8 gram	20 gram	40 gram
Balsamicoazijn	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Basilicumblaadjes	12 stuks	24 stuks	48 stuks
<i>Garnering:</i>			
Basilicumblaadjes	12 stuks	30 stuks	60 stuks
<i>Pommes Anna:</i>			
Zie ander recept			

Materiaal:

Vijzel	Bakpapier	Snijplank	Messen
Sauteuse met deksel	Keukenmachine	koekenpan	

Vorbereiding: warme borden

Heekfilet:

- Plet de peperkorrel in een vijzel, niet te fijn.
- Zout de heekfilet lichtjes en bedek ze aan beide zijde met geplette peperkorrels.

Rode paprikamoos:

- Rooster de paprika's in een oven of boven de gasvlam.
- Doe ze dan in een plastic zak, laat ze even rusten en ontvel ze.
- Snijd de rode paprika's in de lengte door.
- Verwijder de zaadlijsten en snijd ze in repen van 1 cm .
- Plisseer de tomaten en deel ze in vieren.
- Verhit de olijfolie in de sauteuse en roerbak de paprika's ongeveer 5 minuten, tot ze enigszins zacht zijn.
- Voeg de knoflookteentjes, de tomatenpartjes en de ansjovis toe.
- Laat het ongeveer 20 minuten heel zachtjes sudderen, met een deksel op de pan.
- De paprika moet zeer zacht zijn.
- Haal de knoflook eruit.

Heekfilet met gemengde peperkorrel met rode paprikamoës (vervolg)

Bereidingswijze:

Paprikamoës:

- Maal de paprikamassa in de keukenmachine tot een grove puree.
- Doe de puree in een kom en voeg zout en peper naar smaak toe.
- Roer de kappertjes, azijn en de basilicumblaadjes erdoor.
- Houd de moes warm (in de warmkast).

Heekfilet:

- Verhit de olie in een koekenpan en bak de heekfilet op de huidkant. (niet te veel tegelijk 2 à 3 stuks).
- Eenmaal omdraaien, dan boter toevoegen.
- De gesmolten boter over de vis scheppen (annonceren).

Serveren:

- Leg de heekfilet op een voorverwarmd bord.
- Schep wat paprikamoës naast de vis en daarnaast een stukje pommes Anna.
- Garneer met basilicumblaadjes.

Aardappelgratin pommes Anna

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Aardappels geschild	300 gram	750 gram	1500 gram
Rozemarijn	1 takje	2 takjes	4 takjes
Room culinair	1 dl	2.5 dl	5 dl
Eieren	1.2 stuk	3 stuks	6 stuks
Geraspte kaas	50 gram	125 gram	250 gram
Boter voor het invetten			
Zout en peper			

Materiaal:

Bekken	Mandoline	Snijplank	Gastronoombak
Garde	Vetvrij papier	Steker (6 cm Ø)	Mixer

Vorbereiding: warme borden

- Was de aardappels. Droog ze met keukenpapier. Schil ze en snijd ze op de mandoline julienne (niet meer wassen).
- Haal de rozemarijnnaaldjes van de takjes.
- Meng de room culinair, rozemarijnnaaldjes, de eieren, $\frac{1}{4}$ deel van de geraspte kaas, zout en peper en mix het geheel met de mixer.
- Beboter de gastronoombak en leg hierin vetvrij papier.
- Verwarm de oven voor op 160°C.

Bereidingswijze:

- Meng het gemixte roommengsel met de in julienne gesneden aardappels en doe ze in een ovenschaal.
- Druk het licht aan.
- Strooi de geraspte kaas eroverheen.
- Plaats de schaal in de oven en laat het garen. Eerst 30 minuten op 155°C.
- De laatste 10 minuten op 140°C.
- Laat de gratin afkoelen.
- Stort de gratin op een snijplank en steek er met een steker van 6 cm Ø rondjes uit. Of snijd in puntjes.

Serveren:

- Zie hoofdgerecht.

Compôte van appel met kaneelijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kaneelijs:</i>			
Melk	1.25 dl	3.125 dl	6.25 dl
Slagroom	1.25 dl	3.125 dl	6.25 dl
Kristalsuiker	75 gram	187.5 gram	375 gram
Kaneelpijpjes	1 stuks	2.5 stuk	5 stuks
Eidooiers	75 gram	187.5 gram	375 gram
<i>Appelcompôte:</i>			
Elstar grote	3 stuks	7.5 stuk	15 stuks
Droge witte wijn	1 dl	2.5 dl	5 dl
Geleisuiker speciaal	50 gram	125 gram	250 gram
Gedroogde roze peper korrels	1 theelepels	2.5 theelepels	5 theelepels
Gehakte gekonfijte gember	0.5 theelepel	1.25 theelepels	2.5 theelepels
Gemalen kaneel	0.5 theelepel	0.5 theelepel	1 theelepel
Vanille stokjes	0.8 stuks	2 stuks	4 stuks
<i>Garnering:</i>			
Takjes munt	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

IJsmachine	Snijplank	Messen	Litermaat
	Garde		

Vorbereiding: borden en ijsbak in de vriezer

Kaneelijs:

- Verhit de melk, slagroom, kristalsuiker en de kaneelpijpjes tot 70°C.
- Laat het mengsel 30 minuten trekken.
- Voeg de eidooiers toe en breng tot 82°C.
- Daarna zeven en laten afkoelen.
- Draai er dan ijs van en zet dit in de vriezer.

Compôte van appels:

- Schil de appels en haal het klokhuis eruit.
- Snijd ze dan in grove stukken.

Compôte van appel met kaneelijs (vervolg)

Bereidingswijze:

Compôte van appels:

- Doe de witte wijn, de geleisuiker, de pepers, de gember en de gemalen kaneel in een royale pan en voeg de appelstukjes toe.
- Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden.
- Schraap met een mesje het merg eruit en doe dit bij de appels in de pan.
- Snijd de leeggeschraapte vanillestokjes in de lengte in vieren.
- Voeg deze eveneens bij de appels en breng het mengsel aan de kook.
- Haal, als dit kookt, de pan van het vuur .
- Laat de appels **snel** afkoelen.
- Bewaar ze in de koeling tot later gebruik.

Serveren:

- Verdeel de appelcompôte over de koude diepe borden.
- Leg hierop een bolletje ijs.
- Garneer af met een topje munt.



1 Suprême van tonijn en groene rijstsalade



2 Riesling-zuurkoolsoep met paling flensjes



3 Gerookte maïskip met snijbonen en spekpolenta



4 Heekfilet met peperkorrels en rode paparikamoos



5 Compôte van appel met kaneelijs





Maandmenu Februari 2011

Aperitief: El Meson of onze rode of witte huiswijn

Suprême van rode tonijn en groente-rijstsalade en korianderradijsjes

Wijnadvies: Cesari Cento Filari

Riesling-zuurkoolsoep met palingflensjes

Gerookte maïskip met snijbonen en spekpolenta

Wijnadvies: Domiaine Ferrandiere Blanco of Tenute Nicolai of Barbera d'Alba

Heekfilet met peperkorrel en rode paprikamoes

Wijnadvies: Cesari Cento Filari of Tenute Nicolai

Compote van appel met kaneelijs

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino

Witte wijnen januari – februari 2011

HUISWIJN

Baronnie de Canet 2007

Zuid - Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Blanc, Chardonnay

Met de 20 jarige ervaring van oenologe Caroline de Beaulieu van Château Canet, Hanos Nijmegen en de wijncommissie van de CCN werd deze wijn samengesteld. De combinatie van de verschillende druivensoorten maakt het tot een mooi, fris en vol glas wijn.

De Sauvignon Blanc zorgt voor fris en fruitig, de Chardonnay geeft de wijn een vleugje houtlagering. Eindelijk..... een huiswijn. Vanaf nu iedere maand terug te vinden op de kaart.

El Meson Blanco 2009

D.O.C Rioja, Spanje

Druivensoort: Viura

Exclusief gemaakt van de Viura druif is dit een schoolvoorbeeld van een witte Rioja.

Door een zeer streng gecontroleerde gistingstemperatuur ontstaat een bleek gele wijn met een zeer goede balans tussen zuren en frisheid.

Dit resulteert in een makkelijk drinkbare witte wijn die het uitstekend doet als aperitief, maar ook een goede begeleider van vele vis en licht vleesgerechten

Domaine Ferrandiere Prestige Blanc 2009

Vin de Pays d'oc, Zuid Frankrijk

Druivensoort: Viognier, Sauvignon blanc en Chardonnay

Deze bijzondere wijn. samengesteld uit drie druivenrassen Viognier (6 maanden rijping op hout) Sauvignon blanc en Chardonnay deze rijpen op stalen tanks.

Deze drie rassen geven een symphonie van geuren zoals amandel, bloemen, honing.

Smaakpallet van gegrilde amandelen en tonen van excoten en citrus.

Cesari Cento Filari 2009

D.O.C. Lugana, Italië

Druivensoort: Trebbiano en Chardonnay

Lugana is een wijngedebiet net ten zuiden van het Gardameer in Veneto, waar kwalitatief zeer goede wijn gemaakt wordt. De wijn is voor het grootste gedeelte gemaakt van de Trebbiano di Lugana en slechts een tiende deel is Chardonnay (wat de wijn net meer ronding en body geeft.) Zowel fruit, bloemen en kruiden zijn te ontdekken in het bouquet. Mede dankzij de rijping op een stalen cuve, is het een hele frisse wijn met een evenwichtige structuur.

Tenute Nicolai 2009

Toscana, Italië

Druivensoort : Sauvignon blanc

De Tenute Nicolai wordt als een van de betere wijngaarden beschouwd in het gebied van Toscane. Deze Sauvignon-blanc onderscheidt zich door zijn geur en smaak van andere meer herkenbare sauvignons. Daardoor is hij uniek, met een bouquet van banaan en meloen totaal anders als de bloemigheid en het grassige van zoveel andere sauvignons uit de wereld De tonen worden gevolgd door een aromatische zachte smaak waarin een onberispelijke zuiverheid naar voren komt. Een klasse wijn uniek in smaak en kwaliteit.

Rode wijnen januari – februari 2011

HUISWIJN

Baronnie de Canet 2007

Zuid-Frankrijk

Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache

Met de 20 jarige ervaring van oenologe Caroline de Beaulieu van Château Canet, Hanos Nijmegen en de wijncommissie van de CCN werd deze wijn samengesteld. De combinatie van de druivensoorten, 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot en 10% Syrah, zorgt voor een rijpe, fruitige wijn met een zachte, kruidige afdronk.

Eindelijk..... een huiswijn. Vanaf nu iedere maand terug te vinden op de kaart.

Domaine Ferrandiere 2008

Vin de Paus D'oc, Frankrijk

Druivensoort : Cabernet Sauvignon, Syrah, Carrignan, Grenache noir

Een rode wijn van goede kwaliteit met een ietswat ingetogen karakter, die na verloop van tijd zijn smaak en bouquet prijsgeeft.

Smaakbouquet van bramen, rood fruit die prachtig harmoniseren met de elegante tannines.

Het hout is aangenaam aanwezig met in de afdronk tonen koffiebonen en chocolade.

Barbera d'Alba 2007

D.O.C. Carlot, La Morra, Italië

Druivensoort: Barbera

Deze klassewijn van de familie Marrone, een rode wijn met veel rood fruit, vol zachte elegante tannines. Met een aangename frisheid is deze wijn zeer toegankelijk in aanzet, maar ontpopt zich tot een stevig kaliber vol smaakimpressies en avontuur.

Een wijn die qua kwaliteit zich onderscheidt van veel soortgenoten in het gebied.

Een belevenis van een stukje familiecultuur uit deze streek van Italië.

Lilian Ladouys 2004

St.Estèphe, Bordeaux Frankrijk

Voor de liefhebber: een stevige, complexe en geconcentreerde wijn..

Cesari Amarone Il Bosco 2000

Veneto, Italië

Deze wijn wordt alleen geproduceerd als de druiven gezond zijn en de oogst van superieure kwaliteit. Bovendien kunnen niet alle druiven bij oogst worden gebruikt voor de Amarone wijn dit, ten gunste van de kwaliteit.

Il Bosco is een kleine wijngaard met druivenstokken van 25 jaar oud.

De flessen van de Amarone zijn met de hand genummerd.

Deze wijn is krachtig en complex met indrukken van kers, rozijnen en zondoorstoofd fruit. Het is een uitstekende begeleider van zware vlees- en wildgerechten.