



KERSTMENU 2018



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER

VOORWOORD

Al vier jaar is het traditie, eind november/begin december zoeken we de lekkerste en meest trendy kerstgerechten uit voor een 4 of 5 gangen menu met bijpassende wijnen. Uiteraard inclusief de receptuur zodat het een makkelijke en smaakvolle kerst wordt.

In 2018 bestaan we 100 jaar en in ons jubileum jaar is er zelfs ruimte voor 6 gangen, veel champagne, een gerecht met gin & tonic en meer!

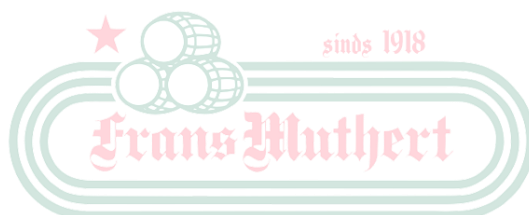
Geniet ook dit jaar weer van de kerst met een lekker diner en goede wijnen!

Maak je dit jaar iets anders lekkers, maar wil je wel een passend wijnadvies?

Loop bij ons binnen of stuur ons een mailtje en we helpen je graag!

Fijne feestdagen!

Aeilke & Tom-Roderick Muthert



MENU

Amuses

Haring Gin & Tonic
Oester grapefruit Aperol
Linzen en eend
Kroketjes van raapsteel stampot
Eend met mandarijn en sesamsaus

Voorgerechten

Salade Gourmande
Wildterrine van konijn en fazant
Truffelpasta met gepocheerde ei
Hartige quinoa koekjes met salsa van avocado

Tussengerechten

Bietencarpaccio
Waterkers sojabonensoep
Ceviche van tonijn met kokos

Hoofdgerechten

Ierse entrecote met jus van gebrande ui
Kalfssukade BBQ style
Dorade in zoutkorst met zeevenkel en schorseneren
Dry aged runderrib met zwarte knoflooksaus
Vegetarische cassoulet

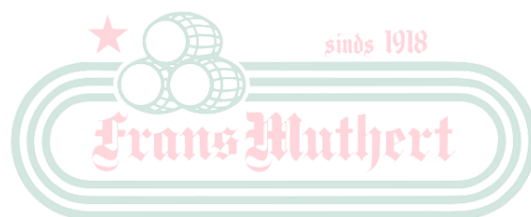
Desserts

De peer
Gepocheerd appeltje met chocolade mousse en kaneel sabayon
Cookie dough ijsbombe

**Frans Wuthert**
Kaas

Kaasplanktaart

AMUSES



HARING GIN & TONIC

Ingrediënten (4 personen):

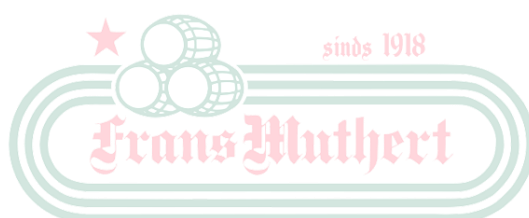
- London Dry Gin
- tonic
- 2 blaadjes gelatine
- gemarineerde haring (dille)
- dille olie
- verse dille

Bereidingswijze:

Mix 160ml gin met 240ml tonic in een maatbeker en roer goed door. Doe de helft in een steelpan en warm dit voorzichtig op. Voeg hier twee geweekte blaadjes gelatine aan toe en roer een keer goed door. Vermeng dit met het restant koude gin en tonic en schenk in kleine soepborden of glaasjes. Leg in elk bord/glaasje een stukje gemarineerde haring en besprenkel het geheel met wat gehakte dille.

Wijadvies:

Drink bij dit gerecht *geen* wijn maar een glas Gin & Tonic met veel sinaasappel schil en wat limoen of kies voor een korenwijn of gerijpte jenever.



OESTER, GRAPEFRUIT, APEROL

Ingrediënten (4 personen):

- grapefruit
- poedersuiker
- Aperol Spritz
- melkpoeder
- 4 oesters

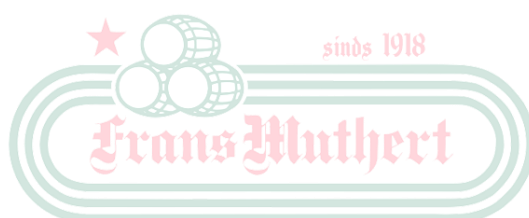
Bereidingswijze:

Maak een grapefruit schoon en snijd de partjes tussen de vliezen weg. Snijd deze in kleine stukjes en meng het met een beetje Aperol en poedersuiker. Vang het vocht van de grapefruit op en voeg er een scheutje Aperol aan toe en meng er een eetlepel melkpoeder doorheen.

Verwarm dit lichtjes en schuim het op met een staafmixer. Leg de oesters op het bord en verdeel hier wat vruchtvlees over. Verdeel vervolgens 1-2 eetlepels schuim per oester en serveer.

Wijnadvies:

Oesters en champagne is een gouden combinatie maar het bittertje van de grapefruit en Aperol voorkomen een perfecte foodpairing. Kies daarom voor een glas Aperol Spritz als aperitief bij deze amuse.



LINZEN EN EEND

Ingrediënten (4 personen):

- gesnipperd sjalotje
- fijngesneden lente ui
- ½ venkel
- 100gr linzen
- 1l gevogelte bouillon
- eendenham
- sla melange
- tuinkruiden olie



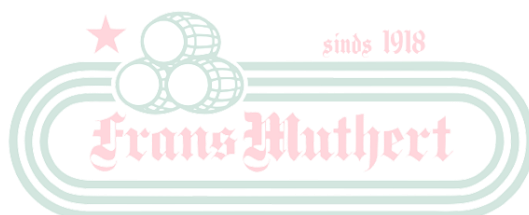
Bereidingswijze:

Bak in een hoge pan een gesnipperd sjalotje aan samen met fijngesneden ½ venkel. Bak dit totdat het zacht is en voeg de linzen toe en bak even mee. Giet de bouillon erop en laat in circa 30 minuten garen.

Laat dit kort afkoelen en meng hier de blokjes of reepjes eendenham doorheen en dek het op het bord af met een handje sla en wat tuinkruiden olie.

Wijnadvies:

De Terrazas Reserva Chardonnay is een Argentijnse Chardonnay met veel fruit. Een wijn die goed past bij vette vis en salades maar die ook heel goed samen gaat met een klein beetje eend en kruiden olie.



KROKETJES VAN RAAPSTEEEL STAMPPOT



Ingrediënten (1 kilo):

- 600gr kruimige aardappels
- 3 bossen raapsteeltjes
- 100gr roquefort
- 75ml melk
- flinke klont roomboter
- 3el tarwebloem
- 2 eieren
- 4 flinke el panko
- 3el mayonaise
- 2el mosterd met groene kruiden
- rasp van ¼ citroen
- olijfolie

Bereidingswijze:

Schil de aardappels, snijd ze grof en zet ze op met gezouten water. Kook de aardappels in ongeveer 15-20 minuten volledig gaar. Maak ondertussen de raapsteeltjes schoon, was ze goed, verwijder de wortels en snijd 2 bosjes grof. Houd de andere bos apart.

Stamp de aardappels fijn en druk ze door een pureeknijper of fijne zeef. Verwarm de melk met de roomboter en meng door de puree. Schep er de gesneden raapsteeltjes en de verkruimelde roquefort door. Breng eventueel op smaak met zout (niet te veel want de roquefort bevat nogal wat zout) en peper.

Zorg ervoor dat de stamppot niet te dun is! Schep de stamppot in een lage schaal en laat volledig afkoelen op een koele plaats. Zet één schaal met een laagje tarwebloem, één schaal met de losgeklopte eieren en één schaal met een laag panko klaar. Schep bollen of quenelles van de stamppot, vorm ze en haal achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en de panko. Herhaal dit paneren nogmaals en houd de 'kroketjes' apart.

Verwarm de friteuse tot 180 °C en frituur de kroketten à la minute mooi goudbruin. Meng de mayonaise met de groene mosterd. Smoor de achtergehouden raapsteeltjes kort in een druppel olijfolie en breng op smaak met citroenrasp, peper en zout. Dresseer de gesmoorde raapsteeltjes op het bord, leg er de kroketjes op en garneer met de mosterdmayonaise. Garneer eventueel met enkele topjes aangemaakte, rauwe, raapsteeltjes.

Wijadvies:

Welke wijn drink je bij een stamppot? Laat staan een stamppot kroket. In dit geval hebben we even moeten zoeken, maar zowel de Alvi's Drift Signature Chardonnay als de MontGras Estate Merlot zijn een passende combinatie.



EEND MET MANDARIJN EN SESAM SAUS

Ingrediënten (4 personen):

- 1 mandarijn
- 8 plakjes gerookte eendenborst filet
- 1 flesje sesam saus
- 25gr taugé

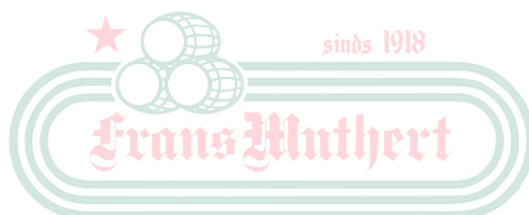
Bereidingswijze:

Schil de mandarijn en ontdoe deze van de witte vliesjes. Besmeer daarna de plakjes eend licht met de sesam saus en leg hierop een partje mandarijn en wat taugé. Rol dit samen en steek het vast met een bamboe prikker of amuse vorkje.

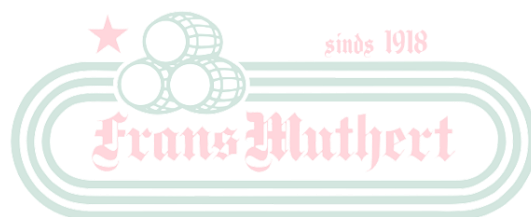


Wijnadvies:

Een gerecht met Oosterse invloeden die vraagt om een frisse Sauvignon Blanc of Viognier als tegenhanger van de vette eend en machtige sesam invloeden. Omdat het een voorgerecht is past de Signature Viognier van Alvi's Drift hier bij. Mocht je dit met deze ingrediënten een hoofdgerecht maken dan kun je ook kiezen voor de Cloudy Bay Sauvignon Blanc.



VOOR



SALADE GOURMANDE

Ingrediënten (4 personen):

- eieren
- 1/2 dl olijfolie
- 2 el mayonaise
- 1 el vocht van cornichons
- 1/2 el vloeibare honing
- 100 gr veldsla
- 1 blikje artisjokkenhartjes (185 gr)
- 250 gr kerstomaatjes
- 200 gr zachte geitenkaas
- 20 cornichons (kleine augurkjes)
- peper en zout



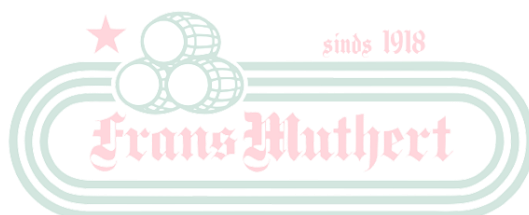
Bereidingswijze:

Kook de eieren hard, pel deze en snijd ze in vieren. Snijd de artisjokken en tomaatjes ook in vieren en verkrummel de geitenkaas. Voor de dressing klop je de olie, mayonaise, het cornichon vocht, de honing en peper en zout samen tot een lichte saus.

Verdeel de veldsla (licht aangemaakt met olijfolie) over de borden en verdeel hierover de tomaatjes, eieren, cornichons en geitenkaas gevolgd door de dressing.

Wijnadvies:

Deze frisse boerensalade is een goede match met een glas Sauvignon Blanc. Wij kiezen echter voor de Cotes de Gascogne Blanc van Duffour Per & Fils. Een stuivende witte wijn op basis van Colombard, Gros Manseng en Ugni Blanc druiven. Een mooie frisse tegenhanger voor de zoete honing tonen en volle geitenkaas. Een mooi glas champagne (Veuve Clicquot Ponsardin Brut) of een Chenin Blanc (Alvi's Drift 221) zouden trouwens ook niet misstaan.



WILD TERRINE VAN KONIJN EN FAZANT

Ingrediënten (4 personen):

- 2 konijnenbouten
- 540 gr wilde fazantdijen
- 380 gr kippenlevertjes
- 3 takjes verse tijm
- 150 gr bakbacon
- 2 sjalotten
- 1 tl Ras el Hanout
- 6 blaadjes verse salie
- 1 tl zout
- 100 ml droge witte wijn
- 50 ml vieux
- 320 gr pancetta
- 95 gr ongezouten pistachenoten



Bereidingswijze:

Ontbeen de konijnenbouten: zoek met de punt van een scherp mes het bot en snijd het vlees daar voorzichtig vanaf. Snijd het konijn vlees, de fazantdijen en kippenlevertjes in blokjes van 1 cm. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Doe de helft van het vlees incl. alle stukjes vel met de tijm, bacon, sjalotten, Ras el Hanout, salie en het zout in de keukenmachine en maal dit fijn. Meng het gemalen vlees in een kom met de rest van het vlees en voeg de wijn en vieux toe. Dek dit af en laat het 4 uur marineren in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 140 °C. Bekleed 1 cakevorm met $\frac{3}{4}$ van de pancetta en zorg dat de plakken elkaar iets overlappen, laat aan de randen wat overhangen. Meng de pistachenoten door het vleesmengsel. Vul hier de cakevorm met pancetta mee. Dek de bovenkant af met de rest van de pancetta. Vouw de overhangende pancetta hier overheen.

Dek de bovenkant van de terrine af met aluminiumfolie en zet deze in de ovenschaal. Doe kokend water in de schaal tot de terrine voor $\frac{2}{3}$ onder water staat en bak ca. 1½ uur in de oven. Neem uit de oven, verwijder de folie en giet eventueel het vocht af. Laat de terrine in 2 uur helemaal afkoelen en dek deze dan goed af met vershoudfolie.

Zet de tweede (lege) cakevorm met de bodem aan de onderkant op de terrine. Zet er voor het gewicht blikken of iets anders zwaars in om de terrine massief te maken en zet het geheel minimaal 4 uur in de koelkast. Neem de terrine 1 uur voor serveren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Stort deze op een schaal of bord en snijd plakken van een centimeter dik die je serveert met wat cornichons en geroosterd brood.

Wijnadvies:

Als je bij het voorgerecht al stevig wilt beginnen kies je voor een glas El Castilla Syrah. Een volle en licht kruidige Spanjaard. Kies je liever iets lichters



TRUFFELPASTA MET GEPOCHEERD EI

Ingrediënten (4 personen):

- 4 zeer verse eieren
- 2 el azijn
- 350 gr verse pasta
- 3 el truffelolie
- 2 el room
- 2 truffels (uit een potje)



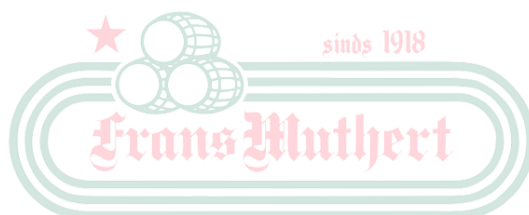
Bereidingswijze:

Pocheer eerst de eieren en kook de pasta vervolgens 'al dente' in goed gezouten water. Giet de pasta af in een vergiet en doe deze terug in de pan. Voeg nu de truffelolie en de room toe en roer goed door.

Breng de pasta en saus op smaak met vers gemalen peper en schaaft de truffel eroverheen. Serveer de pasta op voorverwarmde borden en leg op ieder hoopje pasta een ei. Prik de dooier direct na serveren.

Wijnadvies:

Truffel en wijn zijn een prachtige combinatie. Een Pinot Noir, Nebbiolo, Chianti, Chardonnay en zelfs C champagne zijn een leuke combi. Als het om truffel in een warm pasta gerecht gaat zijn vooral de eerste drie bovengenoemde wijnen een perfecte combinatie. Wij kiezen in dit geval voor een Pinot Noir van Cloudy Bay uit Nieuw Zeeland. Mooie volle fruit tonen met soepele tannines die goed passen bij de truffel, de pasta en het romige ei.



HARTIGE QUINOAKOEKJES MET SALSA VAN AVOCADO

Ingrediënten (4 personen):

- 150 gr quinoa
- 50 gr zelfrijzend bakmeel
- ½ gele courgette
- ½ groene courgette (middelgroot)
- 1 kleine rode ui
- 4 takjes koriander
- 1 teentje gehakte knoflook
- ½ jalapeño peper
- 1 grote kruimige aardappel
- 1 avocado (niet te rijp)
- ¼ rode ui (gesnipperd)
- sap en rasp van ¼ limoen
- 4 takjes verse koriander (fijngesneden)
- 1 tomaat
- scheutje olijfolie



Bereidingswijze:

Kook de quinoa in een ruime pan met lichtgezouten water in circa 10 minuten gaar. Giet af en laat zeer goed uitlekken. Schil ondertussen de aardappel, snijd grof en kook volledig gaar in gezouten water. Giet deze ook af, laat goed uitlekken en knijp door een pureeknijper of stamp fijn.

Rasp de gele en de groene courgette fijn en schep in een kom. Strooi er een beetje zout overheen en laat 15 minuten staan. Knijp daarna al het vocht eruit. Snipper de rode ui, snijd de koriander fijn en hak de jalapeño (zonder zaadjes) fijn. Smoor de rode ui, knoflook en peper in een druppeltje zonnebloemolie en voeg er de courgette aan toe. Laat kort smoren, neem van het vuur en meng met de rijstbloem, aardappelpuree, quinoa en koriander. Kruid met zout en peper en vorm er platte burgers van.

Laat dit kort rusten en snijd ondertussen de avocado doormidden, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees eruit. Snijd het vruchtvlees in blokjes en meng met de fijngesneden koriander, de gesnipperde rode ui en het sap en rasp van de limoen. Snijd de tomaat in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng met de rest van de ingrediënten, voeg een lekkere scheut olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper.

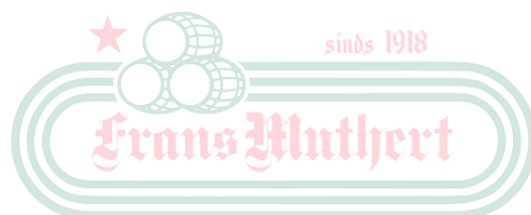
Verwarm in een ruime antiaanbakpan een laagje olijfolie en bak de quinoakoekjes aan beide kanten mooi goudbruin en serveer deze met de salsa.

Wijnadvies:

Wijn en vegetarische gerechten, vooral als het kleine hapjes zijn, is nog een beetje onontgonnen gebied terwijl er hele leuke combinaties mogelijk zijn zoals bijvoorbeeld een rosé. In dit geval kiezen we voor een fruitige rosé van Faustino, de Faustino V Tempranillo rosé.



TUSSEN



BIETEN CARPACCIO

Ingrediënten (4 personen):

- 1 el rodewijn azijn
- 3 el extra vierge olijfolie
- 2 tl dijonmosterd
- 1 tl vloeibare honing
- 500 gr gekookte bieten
- 40 gr rucola

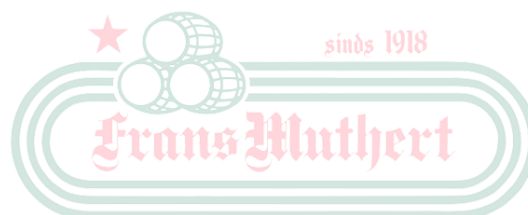


Bereidingswijze:

Klop een dressing van de wijnazijn, olijfolie, mosterd en honing. Snijd de bietjes in flinterdunne plakjes met een scherp mes of kaasschaaf en leg deze dakpansgewijs op de borden. Leg er een klein beetje rucola bovenop en besprenkel met de dressing, zout en peper.

Wijnadvies:

De aroma's van pruimen, kersen en bosbessen, in combinatie met de zachte smaak, maken de Barbera d'Alba van Negro een perfecte begeleider van een wat aardser gerecht als bieten carpaccio. Vervang je de honing mosterd dressing door geitenkaas? Dan is het ook een perfect combinatie met een (licht) houtgerijpte Chardonnay.



WATERKERS SOJABONEN SOEP

Ingrediënten (4 personen):

- 600 ml kraanwater
- 2 el Bio Today yeast free vegetable stock powder in pot
- 250 gr diepvries gepelde sojaboontjes
- 100 gr diepvries tuinerwten
- 45 gr waterkers
- 1 el Saitaku sushigember
- 10 gr verse basilicum
- 4 el kokosyoghurt



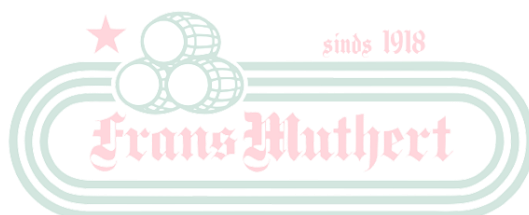
Bereidingswijze:

Breng het water aan de kook met de groentebouillonpoeder. Voeg hier de sojaboontjes en tuinerwten aan toe, breng opnieuw aan de kook en laat 2 min. koken. Schenk de hete soep in de blender en voeg de waterkers, sushigember en 1 el vocht uit het potje gember toe. Voeg als allerlaatste ook de basilicum toe maar houd een paar blaadjes achter voor de garnering. Pureer dit in de blender tot een gladde soep.

Verdeel de soep over diepe borden of kommen. Roer de kokosyoghurt los met 1 el water. Schep in elk bord 1 el kokosyoghurt en garneer met het achtergehouden basilicum. Serveer direct.

Wijnadvies:

Als je bij de amuse bent begonnen met de Chardonnay van Alvi's Drift of Terrazas kun je die prima aanhouden voor bij deze lichte soep. Een ander passend alternatief is een Gruner Veltliner van Weinzierl. Lekker fris en een goed tegengewicht aan de zoete tonen van de soep.



CEVICHE VAN TONIIN MET KOKOS

Ingrediënten (4 personen):

- 400 gr sushikwaliteit tonijnfilet
- ½ sjalot (gesnipperd)
- ½ rode peper
- 1 cm verse gember
- 1 kokosnoot
- 6 takjes verse koriander
- 3 limoenen (sap en rasp)
- ½ komkommer
- ½ rettich
- 2 avocado's
- gerookte paprikapoeder



Bereidingswijze:

Breek de kokosnoot open met behulp van een hamer en vang het vocht op. Snijd de tonijn in 4 mooie banen en leg in een schaal. Schenk er het kokoswater overheen en voeg het sap en de rasp van de limoenen en de gesnipperde sjalot toe.

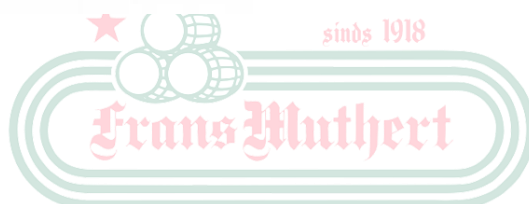
Snijd de rode peper doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd fijn. Rasp de gember en voeg samen met de rode peper toe aan de marinade. Snijd de koriander grof en voeg toe. Kruid met zout en laat minimaal 2-4 uur marineren in de koelkast.

Rasp ondertussen op de mandoline de komkommer en de rettich tot mooie spaghetti en maak deze à la minute aan met wat van de tonijnmarinade. Snijd het vruchtvlees van 1 avocado in grove blokjes en marineer kort in het vocht van de tonijn.

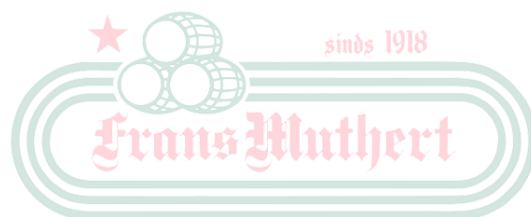
Snijd de andere avocado in parten en druk één kant in het gerookte paprikapoeder. Hak de kokosnoot in stukken en schaaf er wat vruchtvlees uit. Neem de tonijn uit de marinade, snijd in mooie tranches en dresseer op de kokoschots. Garneer met de spaghetti van groenten, de blokjes en partjes avocado en wat geschaafde kokos.

Wijnadvies:

Rauwe vis en Zuid-Amerikaanse smaken. In deze combinatie past de Viura Chardonnay van El Castilla heel goed. Houtgerijpt met een vleugje vanille die goed past bij de kokos en limoen.



HOOFD



IERSE ENTRECOTE MET JUS VAN GEBRANDE UI



Ingrediënten (4 personen):

- 4 Ierse entrecotes
- ½ spitskool
- geklaarde boter
- beurre noisette
- ½ l uien bouillon
- 6 uien
- 2 laurierblaadjes
- 2 plakken knolselderij
- ½ winterpeen
- zwarte knoflook
- 50 gr roomboter
- mini peentjes
- Ras el Hanout

Bereidingswijze:

Snijd de spitskool doormidden en leg deze met de buitenkant naar beneden op het rooster van een bbq. Houd de temperatuur op 150 °C gedurende circa 1,5 uur en bestrijk tussendoor de spitskool op de binnenkant in met beurre noisette.

Snijd de uien doormidden en bak deze in een grote pan (snijvlak naar beneden) in een klein beetje olie helemaal zwart. Voeg hier de knoflook, laurier, knolselderij en winterpeen aan toe en bak dit samen goed aan zodat alle smaken los komen. Blus met de bouillon en laat op zacht vuur staan gedurende circa 2 uur. Zeef en passeer de massa en kook in tot de gewenste dikte en maak het dan af met wat koude roomboter.

Was de kleine peentjes en snijd deze doormidden. Bak deze kort aan in geklaarde boter en laat ze dan 5 minuten doorgaren in een over op 180 °C. Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool, zodra deze gaar is en bewaar het hart. Snijd in gewenste stukken en bak warm in boter. Zout deze net als de peentjes na en leg deze op een voorverwarmd bord.

Laat de entrecote op kamertemperatuur komen en bak of grill deze daarna in geklaarde boter. Gaar door tot een kern van 52 °C en snijd deze na het rusten in dikke tranches. Leg deze op het bord tussen de spitskool en peentjes en kruid na met wat Ras el Hanout voordat je de jus toevoegt. Serveer eventueel met wat puree van zoete aardappel.

Wijnadvies:

Een Barolo van Negro zou niet misstaan bij dit rijke gerecht maar wij kiezen voor de 200 Bicentennial Reserva van het Chileense MontGras. Een blend van Cabernet Franc en Carmenere die de uien saus heel goed ondersteunt.



KALFSSUKADE BBQ STYLE

Ingrediënten (4 personen):

- 1,8 kg sukade aan een stuk
- 2 eieren
- 15 gram dijonmosterd
- 30 gram witte wijnazijn
- 200 ml zonnebloemolie
- 3 rode paprika's
- 1 spekbokking
- 1 dl zonnebloemolie
- 20 gram eiwit
- 6 ml sushi-azijn
- 20 gram yoghurt
- 10 gram citroensap
- 4 grote aardappels
- gerookte olijfolie
- zout en peper



Bereidingswijze:

Sukade

Maak de sukade rondom helemaal schoon door met je scherpste mes alle vliezen en zenen te verwijderen. Verwijder daarna de dikke zeen uit het midden van de sukade, maar zorg wel dat het één grote lap blijft. Bestrooi de bovenkant met zout en peper en bind netjes op met slagerstouw. Leg de sukade direct op een laag gestookte barbecue (120 graden) en breng in een ruim uur naar een kerntemperatuur van 46 graden. Stook het vuur op naar iets boven medium (220 graden) en grill verder naar een kerntemperatuur van 55 graden. Laat de rollade 10 minuten rusten en snijd in dunne plakken.

Paprika mayonaise

Vul een beker met de eieren, mosterd, azijn en olie, in die volgorde. Zet de staafmixer onder in de beker en draai op de hoogste stand. Haal als de massa onderin egaal van kleur is, de staafmixer langzaam naar boven en breng de mayonaise op smaak met zout en peper. Leg 2 paprika's op de kolen van een medium gestookte barbecue of op het rooster en grill totdat ze rondom zwart zijn. Laat de paprika's 30 minuten afkoelen in plasticfolie en trek de vellen ervan af en verwijder alle oneffenheden en verbrande deeltjes.

Maal 1 paprika tot sap in de sapcentrifuge. Snijd de gegrilde paprika's in stukjes, meng met het sap en laat inkoken tot het bijna droog is. Meng deze paprikapuree met de mayonaise en breng op smaak met zout en peper.

Spekbokking mayonaise

Zet de spekbokking op zonnebloemolie en laat minimaal 1 nacht staan. Meng 1 eiwit met sushi-azijn en yoghurt en monteer met de spekbokkingolie. Breng dit op smaak met citroensap en zout.

Papardelle van oerwortel

Schil alle wortels en zorg dat ze gelijk van breedte zijn. Snijd met behulp van de mandoline, op de dunste stand, de wortels en rettich in plakken van 15 cm lang. Vul een pan met zonnebloemolie, 2 geplette tenen knoflook, wat gekneusde peper en grof zeezout. Neem een gloeiend stuk houtskool en dompel dit met een tang voor 1/3 in de olie. Haal de houtskool er direct uit als het erg gaat roken en herhaal de oefening een aantal malen. Test de olie op rookmaak.

Stoom de wortels boven kokend water beetgaar en koel deze terug in ijswater. Meng de wortels en rettich met citroenrasp, een paar druppels gerookte olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Dresseer op het bord en maak af met ragfijn gesneden bosui.

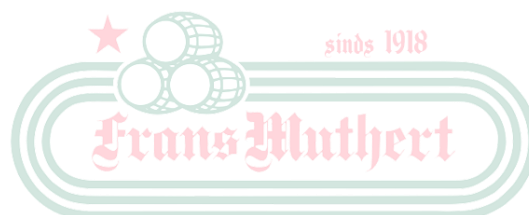
Gegrilde aardappels

Snijd van de aardappels de zijanten en snijd de aardappels vervolgens in 8 dikke gelijke plakken. Snijd die rechthoekig bij, zodat je 8 gelijke aardappels overhoudt. Konfijt de aardappels in de gerookte olijfolie, de olie mag niet warmer worden dan 80 graden. Haal de aardappels uit de olie en gril ze vervolgens op de barbecue.

Serveer een dikke plak sukade op het bord met de opgerolde papardelle met de spekbokkingmayonaise en serveer de aardappel apart met de gegrilde paprika en paprika mayonaise.

Wijnadvies:

Dit vette gerecht met toch wat frisse tonen van de groente schreeuwt om een mooie houtgelagerde rode wijn die niet te kruidig is en die ook goed samen gaat met de twee soorten mayonaise. De Reserve Fusion van het Zuid-Afrikaanse Alvi's Drift is verrassend genoeg zo'n wijn! Een blend van een aantal druivensoorten waaronder Shiraz en Petit Verdot, 22 maanden houtgelagerd (zowel Frans als Amerikaans eiken) en erg vol van smaak.



DORADE IN ZOUTKORST MET ZEEVENKEL EN SCHORSENEREN

Ingrediënten (4 personen):

- 2 dorades (circa 1-1,5 kilo)
- 1 citroen, in plakjes
- een paar takjes rozemarijn
- 2 teentjes knoflook, in plakjes
- 2 kilo grof zeezout
- 150 gr eiwit
- 250 gr bloem
- 1 kilo schorseneren
- scheutje citroensap
- 1 rolletje citroen en peper boter
- 100 ml gevogeltebouillon
- 1 bakje zeevenkel



Bereidingswijze:

Maak de dorades goed schoon. Dep ze droog en vul de buikholte met de citroen, rozemarijn en knoflook. Maak een zoutdeeg van het zeezout, eiwit en bloem. Spreid de helft van het deeg uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en leg hier de vissen op en zorg dat de vissen elkaar niet raken. Bedek de vissen volledig met de rest van het zoutdeeg en bak ze in een oven van 180°C in circa 25 minuten gaar. Laat de vissen 5 minuten staan en breek het zoutdeeg. Haal de vis er voorzichtig uit en fileer deze.

Houd een schorseneer apart en schil de rest van de schorseneren. Leg ze na het schillen meteen onder water met het citroensap om verkleuring te voorkomen. Snijd ze vervolgens in schuine reepjes en stoof ze in een eetlepel van de citroen-peperboter en de bouillon. Boen de achtergehouden schorseneer goed schoon en snijd doormidden. Snijd de helften met een dunschiller over de lengte in dunne plakken. Frituur ze op 150°C krokant.

Blancheer tot slot de zeevenkel kort. Serveer de doradefilet met de gestoofde schorseneren, citroen-peperboter, zeevenkel en schorseneerchips.

Wijnadvies:

Een licht ziltig gerecht door zowel de vis als zeevenkel in combinatie met de romige smaak van schorseneren past goed samen met heel veel witte wijnen maar wij kiezen voor de Quatro Blanco van het Chileense MontGras. Een blend van Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon en Viognier met veel frissen en rijpe fruittonen en een vleugje bloemigheid.



DRY AGED RUNDERRIB MET ZWARTE KNOFLOOK SAUS

Ingrediënten (4 personen):

- 1 runderrib frenched & dry aged
- 4 tenen knoflook, in dunne plakjes
- 6 à 8 ansjovisfilets, in stukjes van 2 cm
- paar takjes tijm, topjes
- 2 el olijfolie
- 300 ml runderfond
- 8 tenen zwarte knoflook
- 500 gr kruimige aardappelen
- 75 ml room
- 60 gr boter
- 100 gr curly kale red
- 100 gr grotchampignons, in zessen



Bereidingswijze:

Laat het vlees op kamertemperatuur komen en voorzie het aan beide kanten van circa 20 inkepingen van 2 centimeter diep. Steek in elke inkeping een plakje knoflook, stukje ansjovis en een topje tijm. Bak het vlees kort aan beide kanten bruin in de olie en gaar vervolgens in een oven van 100°C langzaam naar een kerntemperatuur van 50°C.

Blus de pan af met de runderfond, reduceer tot de helft en pureer met 5 tenen zwarte knoflook. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Snijd de overige 3 tenen zwarte knoflook in dunne plakjes.

Kook de aardappelen in een bodempje water gaar. Breng ondertussen de room met 50 g van de boter aan de kook. Giet de aardappelen af en laat ze even uitdampen. Stamp de aardappelen fijn en roer de hete room erdoor. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Roer de curly kale red er snel door, als de puree nog goed heet is.

Bak de grotchampignons een paar minuten in de rest van de boter en schep ze door de stampot. Trancheer het vlees en serveer op een schaal met de saus. Leg in de saus wat plakjes zwarte knoflook en geef de stampot er apart bij.

Wijnadvies:

Medium gegaarde runderrib met veel knoflook is een goede combinatie met de Corte Ottone Brindisi Riserva. Een stevige rode wijn op basis van de Malvasia Nera, Negroamaro en Sangiovese met 12 maanden houtrijping.



VEGETARISCHE CASSOULET

Ingrediënten (4 personen):

- 1 ui
- 4 stengels bleekselderij
- 2 winterwortels
- 125 gr champignons
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 pot witte bonen in tomatensaus
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 el oregano
- 2 el peterselie
- zout
- versgemalen peper
- 50 gr amandelen
- geraspte oude kaas

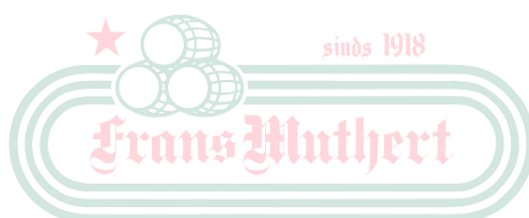


Bereidingswijze:

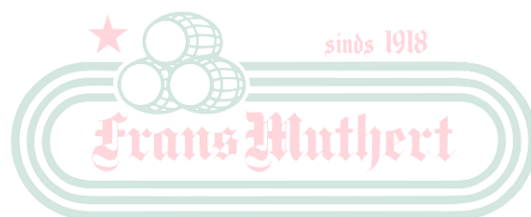
Snipper de ui, snijd de bleekselderij in boogjes en de geschilde winterwortels in halve plakjes. Bak dit samen met de in vieren gesneden champignons in olie en knoflook totdat alles beetgaar is. Voeg hieraan de witte bonen met saus, de uitgelekte tomaten, de oregano en de peterselie toe en laat alles goed verwarmen. Breng dit op smaak met zout en peper en schep het in een ovenschaal. Bestrooi met fijn gemalen amandelen en oude kaas en laat het circa 15 minuten gratineren en een oven op 200 graden.

Wijnadvies:

Dit vegetarische gerecht met Frans en Spaanse invloeden past verrassend genoeg goed bij een Chileense wijn, de Estate Cabernet Sauvignon van MontGras. Gedeeltelijk houtgelagerd wat een beetje tegengewicht geeft aan de kruiden en knoflook net als de oude kaas.



DESSERT



DE PEER

Ingrediënten (4 personen):

Vulling:

- 250 gr peren puree
- 5 gr agar
- 2 handperen (in brunoise)
- suiker en kaneelpoeder (gemengd)
- boter

Cheesecake:

- siliconen mal peer
- 375 gr mascarpone
- 160 gr Sandwich Delight
- 150 gr crème fraîche
- 100 gr suiker
- 60 ml Poire William likeur
- 3 blaadjes gelatine (6 gr)

Glaçage:

- 100 gr witte chocolade
- 100 gr cacaoboter
- gele velvetspray

Steeltje:

- pure chocoladedruppels



Bereidingswijze:

Vulling

Schil de peren en snijd deze in brunoise. Smelt een beetje boter en voeg de perenblokjes toe. Bestrooi met de mix van suiker en kaneelpoeder (naar eigen smaak) en laat dit lichtjes karamelliseren, maar zorg ervoor dat de peren niet te zacht worden. Laat de perenpuree ontdooien en meng er de agar doorheen. Breng al roerend aan de kook en laat afkoelen tot gelei. Draai de gelei vervolgens in de keukenmachine glad en meng de perenblokjes erdoorheen. Portioneer met een kleine ijslepel in ronde siliconen matjes en vries in.

Cheesecake

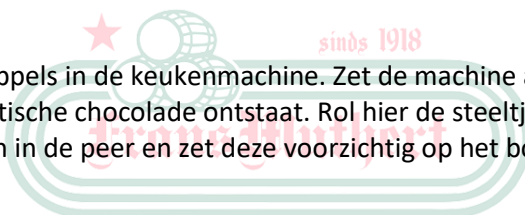
Meng de mascarpone, sandwich delight, crème fraîche en suiker in de keukenmachine. Voeg al draaiend de Poire William likeur toe. Week de gelatine en smelt daarna op laag vuur. Voeg dit toe aan de massa en draai goed door elkaar. Smit de mallen voor de helft vol, druk er het bevroren bolletje perenvulling in en vul de mal verder af. Vries de mallen vervolgens in.

Glaçage

Smelt 100 gram witte chocolade met 100 gram cacaoboter. Haal de bevroren peer uit de mal en dompel deze onder in het chocolademengsel. Smit de peer lichtjes af met gele velvetspray.

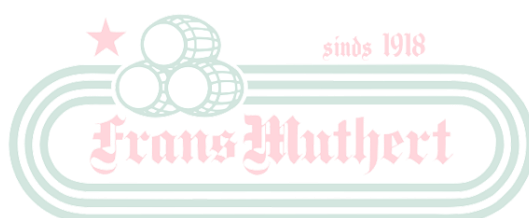
Opbouw

Doe wat pure chocoladedruppels in de keukenmachine. Zet de machine aan en laat net zolang draaien tot een bal met elastische chocolade ontstaat. Rol hier de steeltjes van en laat uitharden. Steek deze vervolgens boven in de peer en zet deze voorzichtig op het bord.



Wijnadvies:

De peer is zoet en fris tegelijk dus een glas dessertwijn is niet noodzakelijk. Een zoete Duitse wijn als een Spatlese of Kabinett past goed net als een eau de vie als Poiré Williams. Een verrassende combinatie is de heide honing whisky likeur van Morrison & MacKay, Bruadar. Zoet maar niet overheersend waardoor de peer overeind blijft.



GEPOCHEERD APPELTJE MET CHOCOLADE MOUSSE EN KANEEL SABAYON



Ingrediënten (4 personen):

Gepocheerde appeltjes:

- 1 kg kleine appeltjes (Jonagold)
- 1 l witte wijn
- 500 ml suikerwater
- 5 gr steranijs
- 1 vanille peul
- 100 ml citroensap
- 2 kaneelstokken

Kaneel sabayon:

- 400 ml crème brûlée
- 100 gr eiwit, gepasteuriseerd
- 1 gr kaneelpoeder
- 500 ml chocolademousse

Crumble:

- 125 gr ongezoeten roomboter
- 125 gr bloem
- 125 gr poedersuiker
- 100 gr amandelpoeder

Garnering:

- 50 gr rozijnen
- 100 ml limoncello

Bereidingswijze:

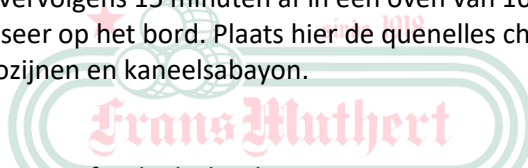
Verwarm de wijn samen met het suikerwater, het citroensap en de specerijen. Schil de appeltjes en boor op verschillende plekken uit met een klein parisienne boortje. Pocheer de appeltjes en de uitgeboorde bolletjes gaar in het warme vocht. Koel terug en bewaar in het pocheervocht.

Vermeng voor de sabayon en de crème brûlée samen met het eiwit en het kaneelpoeder en giet in een sifonfles van een halve liter en belucht met één gaspatroon. Plaats in een bain marie van exact 65 °C. Klop de chocolademousse luchtig in de planeetmenger totdat de stevigheid van slagroom is bereikt en breng over in een passende bak. Laat dit opstijven in de koeling en wel ondertussen de rozijnen in de limoncello.

Vermeng voor de crumble alle ingrediënten in een bak en vermeng alles losjes met de hand. Wrijf het deeg voorzichtig tussen de handen, zodat kruimels ontstaan. Laat 2 uur rusten op keukentemperatuur en bak vervolgens 15 minuten af in een oven van 160 °C. Verwarm de appeltjes in het pocheervocht en dresseer op het bord. Plaats hier de quenelles chocolademousse bij en werk verder af met de crumble, rozijnen en kaneelsabayon.

Wijnadvies:

Een glas whisky met een Sauternes finish als de Glenmorangie 12yo Nectar d'Or of de Benriach 15yo past heel goed bij dit appeltje. Op wijngebied is de Muscat de Frontignan van Alvi's Drift een aanrader. Een goede begeleider van een dessert met boomgaardfruit net als diverse kazen.



COOKIE DOUGH IJSBOMBE

Ingrediënten (4 personen):

- 50 gr garneermandelen
- 300 gr fijne kristalsuiker
- 5 el kraanwater
- 1 tl zout
- 50 gr puur fleur de sel Belgische chocolade
- 75 gr ongezoeten roomboter
- 100 gr poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 150 gr amandelmeel
- 1 liter vanilleroomijs
- 1 liter kaneelijs

Bereidingswijze:

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de amandelen op middelhoog vuur in 4-5 min. goudbruin. Laat dit afkoelen.



Doe de kristalsuiker met het water in een steelpan en laat op middelhoog vuur karamelliseren tot het goudbruin is. Roer niet, maar draai af en toe met de pan, zodat de karamel loskomt van de randen. Giet $\frac{1}{3}$ van de karamel op een vel bakpapier. Til de randen van het vel voorzichtig op om de karamel te verspreiden. Laat in ca. 45 min. afkoelen en breek in lange stukken om de kroon van te maken.

Doe de amandelen met het zout bij de rest van de karamel in de steelpan en schep om. Giet deze hete praliné op een vel bakpapier. Laat ca. 45 min. afkoelen en hak daarna in stukjes. Hak ondertussen de chocolade in kleine stukjes. Snijd de boter in blokjes en doe deze in een kom. Voeg de poedersuiker, het vanille-extract en de rest van het zout toe en meng met je vingertoppen tot een egaal mengsel. Kneed het amandelmeel en de chocolade erdoor en zet de cookie dough tot gebruik in de koelkast.

Laat beide soorten ijs 15 min. buiten de vriezer wat zachter worden. Bekleed de mengkom zo strak mogelijk met vershoudfolie. Schep het vanille-ijs in de kom en maak er rondom een laag van 2 cm dik van; laat de bovenste rand van de kom vrij. Bestrooi met $\frac{1}{3}$ van de amandelpraliné. Duw de helft van de cookie dough in stukjes in het vanille-ijs. Schep het kaneelijs in de kom en strijk de bovenkant glad. Bedek met de rest van de cookie dough. Dek de bombe af met vershoudfolie en zet minimaal 3 uur in de vriezer.

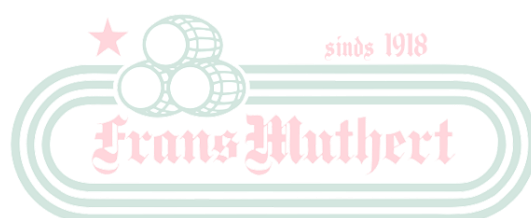
Stort de bombe op een mooie schaal. Strijk rimpels in het oppervlak eventueel gladder met een (palet)mes dat je steeds nat maakt in heet water. Decoreer de bombe met de rest van de amandelpraliné en garneer de bovenkant met de stukken karamel.

Wijnadvies:

Ook hier zou de Muscat de Frontignan van Alvi's Drift goed passen net als een likeurtje van Bottega zoals bijvoorbeeld de Bottega Cannella. Een likeur op basis van grappa en kaneel. Zoet maar tegelijkertijd ook fris en met een stevige body.



KAAS



KAASPLANKTAART

Ingrediënten (8 personen):

- 500 gr ronde brie
- 2 eetrijpe peren
- 1 el ongezoeten roomboter
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 el vloeibare honing
- 50 gr blanke amandelen
- 250 gr camembert
- 2 verse vijgen



Bereidingswijze:

Neem de brie uit de koelkast en halveer meteen overdwars. Schil de peren en snijd in stukjes ter grootte van een dobbelsteen. Verhit de boter in een koekenpan en bak de peer op middelhoog vuur in 5 min. zacht en licht goudbruin. Ris de blaadjes van ½ van de rozemarijn en voeg samen met ½ van de honing de laatste minuut van de baktijd aan de peren toe. Laat dit mengsel afkoelen.

Verhit een andere koekenpan en rooster de amandelen op laag vuur goudbruin. Beleg de onderste helft van de brie met het peermengsel. Leg de bovenste helft van de brie erop en zet hier de camembert in het midden op, als een taartlaag. Snijd de vijgen in kwarten en leg erop. Besprenkel de bovenkant met de rest van de honing. Strooi de amandelen erover en garneer met het andere takje rozemarijn.

Wijnadvies:

Kaas en port zijn goede vrienden dus kies bij deze kaas taart vooral voor een port die je zelf lekker vind. In de winkel kun je onder meer de ports van Ramos Pinto proeven, dus maak zelf je keus.