



KERSTMENU 2019



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER

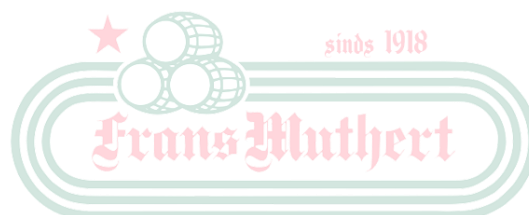
VOORWOORD

Al vijf 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.

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

Garnalen ijsje
Oesterkroket met tartaar saus
Krokante geitenkaas met vijgen en peer
Carpacciorolletjes op Aziatische wijze
Eetbare moestuintjes

Voorgerechten

Terrine van eendenlever
Salade met paddestoelen en gegrilde biefstuk
Truffel risotto met zachtgegaarde eidooier
Rundvlees ceviche tartaar

Tussengerechten

Spitskool crèmesoep met amandelen en koffie
Bietencarpaccio met geitenkaas dressing

Hoofdgerechten

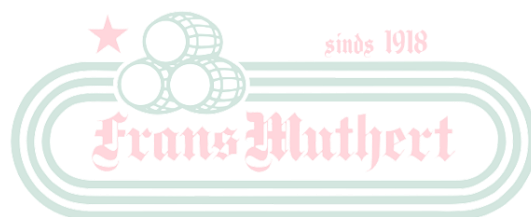
Entrecote van de BBQ met prei en polenta
Hachee Grand Luxe
Eendenborst met Arabische kruiden en pastinaakpuree
Geroosterde knolselderij met linzen en hazelnoten
Heilbot met avocado pesto & Hollandse garnalen

Desserts

Bailey's Freak Shake
Cranberry tiramisu
Merengue pistache taart met frambozen



AMUSES



GARNALEN IJSJE

Ingrediënten (4 personen):

- 100 gr roomkaas (naturel)
- 100 gr Hollandse garnalen
- 8 mini ijs hoorntjes
- 1 el gehakte gemengde kruiden als bieslook en peterselie

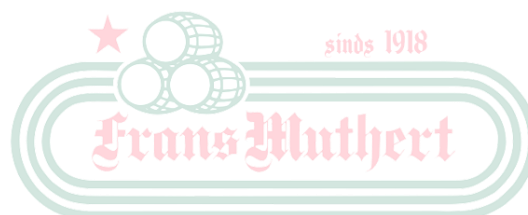


Bereidingswijze:

Klop de roomkaas luchtig in de keukenmachine en meng dit met de Hollandse garnalen. Breng dit mengsel op smaak met zout en peper en schep dit met een theelepel in en op de mini ijs hoorntjes (makkelijk zelf te maken van onder meer filo deeg). Garneer tot slot met kruiden en serveer ze vanuit een schilderspalet

Wijnadvies:

Begin met een makkelijke witte wijn als alternatief. In combinatie met zeevruchten en vis doet de Sauvignon Blanc van deGras het erg goed. Een frisse Sauvignon Blanc die goed past als aperitief maar die je ook prima doordrinkt bij een licht voorgerecht of een hoofdgerecht met vis.



OESTERKROKET MET TARTAAR SAUS

Ingrediënten (4 personen):

- 20 oesters
- 3 dl visfond
- 2 sjalotten
- ½ teentje knoflook
- 10 gr waterkers
- ¼ bos platte peterselie
- 1 limoen
- 50 gr boter
- 250 gr bloem
- 2 dl eiwit
- 400 gr Panko of paneermeel
- 1,5 dl Tartaar saus



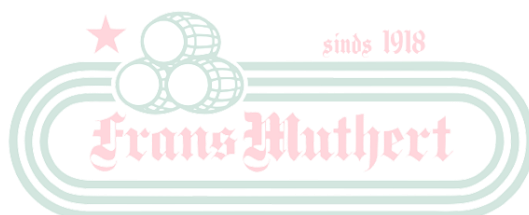
Bereidingswijze:

Steek de oesters open en giet het vocht af en vang dit op. Hak vervolgens het oestervlees met een koksmes in kleine blokjes en fruit ondertussen de fijngesneden sjalotten aan in de boter zonder dat ze verkleuren. Voeg hier 50 gram bloem aan toe en gaar deze roux. Meng deze vervolgens met de visfond glad en laat dit circa 15 minuten langzaam garen totdat deze wat ingedikt is.

Vermeng de roux met de room, gehakte oesters en gehakte peterselie en waterkers en koel dit snel terug. Meng dit op smaak met zout, peper en limoensap en laat het dan opstijven in de koelkast. Snijd deze kroket vulling in kleine worstjes en rol deze door de bloem, de eiwit en de panko en herhaal dit nogmaals. Frituur ze vervolgens op 170 graden goudbruin en serveer ze met een fijne tartaar saus

Wijnadvies:

Oesters en champagne is een gouden combinatie maar bij dit gefrituurde gerecht past ook een frisse gin tonic of zelfs een houtgelagerde Chardonnay. Wij kiezen dit jaar voor dat laatste met de Chalmet Chardonnay Reserve.



KROKANTE GEITENKAAS MET VIJGEN EN PEER

Ingrediënten (4 personen):

- 120 gr verse geitenkaas
- 2 gedroogde vijgen
- 1 el fijngesneden peer
- mespuntje vijgenjam
- 2 el tarwebloem
- 1 losgeklopt eiwit
- 4 el Panko of paneermeel
- mespuntje paprikapoeder



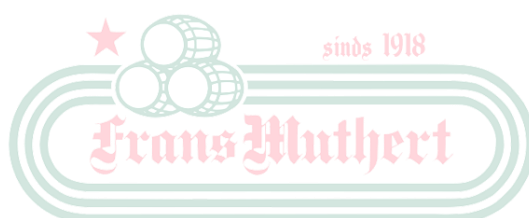
Bereidingswijze:

Snijd de gedroogde vijgen in fijne blokjes en meng samen met de jam en de peer door de verse geitenkaas. Rol hier mooie bolletjes van en laat dit even stevig worden in de koelkast.

Meng de panko met het paprikapoeder en wat zout en strooi dit op een bakblik. Haal vervolgens de bolletjes geitenkaas door de tarwebloem, klop de overtollige bloem eraf en haal ze vervolgens door het losgeklopte eiwit en Panko. Herhaal dit nog een keer en frituur de geitenkaas dan op 170 graden tot de balletjes goudbruin zijn. Serveer ze met wat vijgenjam als dip.

Wijnadvies:

Niet iedere wijn gaat bij iedere kaas en daar is geitenkaas een uitstekend voorbeeld van. Een Loire wijn of een Sauvignon Blanc past goed. Je kunt dus kiezen voor de Sauvignon Blanc van deGras die we ook bij de garnalen ijsjes adviseren. Een verrassende combi is die met een Rose d'Anjou, in dit geval van Chateau d'Avrille. Een hele fruitige rosé die verrassend goed samen gaat met deze geitenkaas snack.



CARPACCIO ROLLETJES OP AZIATISCHE WIJZE

Ingrediënten (4 personen):

- 4 porties Carpaccio van 6 plakjes
- ½ prei
- 4 el Ponzu
- ½ limoen
- ⅓ bos munt
- ⅓ bos koriander
- ½ paksoi
- Olijfolie
- 2 el Cashewnoten



Bereidingswijze:

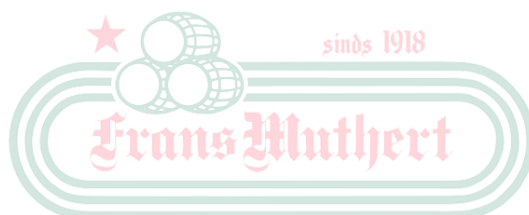
Leg 4 plakjes Carpaccio half over elkaar en kruid dit met zout, peper en Ponzu. Snijd lange, dunne linten van de prei en was deze grondig. Blancheer de preilinten tot ze mooi soepel zijn en spoel ze direct koud zodat ze niet doorgaren.

Pluk de munt en de koriander en hak de helft van de cashewnoten. Snijd het groen van de paksoi fijn en snijd het wit in fijne staafjes. Meng de paksoi met de kruiden en de gehakte Cashewnoten en kruid met limoensap en -rasp, versgemalen peper, zout, olijfolie en een beetje Ponzu. Verdeel de kruidensalade over de Carpaccio en rol dit strak op.

Snijd de Carpaccio rolletjes doormidden en rol deze stevig vast met een preilintje en zet rechtop. Rasp er tenslotte nog wat Cashewnoten overheen en serveer eventueel met een klein beetje soja saus.

Wijnadvies:

Een carpaccio is een licht gerecht en daar past eigenlijk een witte wijn bij. Bijvoorbeeld een Soave Classico van Sartori. Kies je toch voor rood? Ga dan voor iets lichts zoals een Sangiovese of een Nero d'Avola.



EETBARE MOESTUINTJES

Ingrediënten (4 personen):

- 2 dl azijn
- 1 dl water
- 50 gr suiker
- 50 gr roomboter
- 110 gr patentbloem
- 55 gr donkere basterdsuiker
- 50 gr gedroogde paddenstoelen
- snufje fleur de sel
- 25 gedroogde zwarte olijven
- 50 gerookte spekreepjes
- 50 gr briochebrood
- 8 kleine wortels
- 8 kleine radijsjes
- 1 kleine witlof
- 150 gr humus
- 150 gr avocado puree



Bereidingswijze:

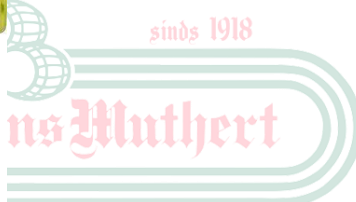
Verwarm voor de marinade de azijn met het water en de suiker en laat tegen het kookpunt trekken tot de suiker is opgelost. Kruid dit af met zout en peper en eventueel specerijen naar smaak. Snijd eventueel de minigroenten in de lengte doormidden, leg deze allemaal in aparte bakjes en schenk er de lauwwarme marinade overheen. Plaats dit in de koelkast en laat het minimaal 45 minuten marineren.

Meng voor de eetbare aarde van paddenstoelen 50 gr roomboter, 110 gr patentbloem, 55 gr basterdsuiker en 50 gr gedroogde paddenstoelen tot een kruimelig deeg, verdeel de kruimels over een bakblik en bak dit in de oven op 120 °C gedurende circa 30 minuten. Laat de kruimels daarna afkoelen en kruimel eventueel nog wat fijner.

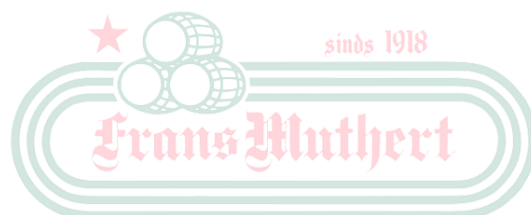
Bak voor de eetbare aarde van olijven de spekreepjes mooi krokant uit in een pan, snijd het brood in blokjes en voeg deze toe aan de spekreepjes. Laat dit meebakken tot deze ook mooi krokant zijn. Giet hiervan het vet af en laat het goed uitlekken/dep droog. Draai de spekreepjes met het brood en de olijven tot een niet te fijn kruim in de keukenmachine en kruid dit af met zout en peper. Spuit kleine potjes of schaaltes telkens vol met telkens een andere crème (humus of avocado puree) en verdeel er (een van de) eetbare aarde over en steek er de uitgelekte minigroenten in.

Wijnadvies:

Bij dit lichtzure groente gerecht past opnieuw de Sauvignon Blanc van deGras goed.



VOOR



TERRINE VAN EENDENLEVER

Ingrediënten (1 terrine vorm):

- 1,2 kg rauwe eendenlevers (3 levers van 400 gr of 2 levers van 600 gr)
- 16 gr fijn zout
- 4 gr poedersuiker
- 3 gr versgemalen peper
- 1 soeplepel grof zout
- 3 soeplepels bloem
- 1 groene appel
- 2 el bruine suiker
- 250 gr mascarpone
- 95 gr gepelde ongezoeten pistache noten



Bereidingswijze:

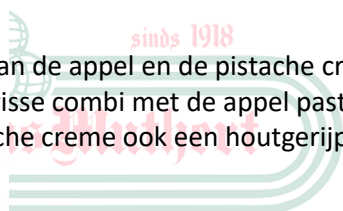
Doe de levers in een grote kom en zet ze ruim onder in koud water. Voeg een lepel grof zout toe, 6 ijsblokjes en zet de kom 12 uur in de koelkast. Verwarm daarna de oven tot 120 graden. Neem een diepe ovenslede en vul deze voor 3/4 met warm water en schuif de plaat in de oven (op de 2de onderste richel). Haal de kom uit de koelkast, spoel de levers onder koud water en dep ze droog. Verdeel de levers en verwijder met een puntmesje het vliesje dat er rond zit en de bloederige adertjes. Meng 16 gr fijn zout, poedersuiker en peper in een kommetje en bestrooi de levers aan alle kanten met het mengsel. Schik de levers in de terrine. Het is belangrijk dat de ronde kant van de levers naar beneden is gericht en dat er geen lege ruimtes zijn. Druk met de handpalm de levers samen tot een geheel en doe het deksel op de terrine.

Doe drie soeplepels bloem in een kom, voeg beetje bij beetje water toe, terwijl de bloem met de vingers tot een plakkend deeg wordt geknead. Met dit deeg wordt het deksel hermetisch afgesloten. Zet de terrine vijf kwartier in de oven, in de met warm water gevulde plaat of slede (de ideale watertemperatuur is 70 graden). Haal de terrine uit de oven, zet deze in een oude, linnen doek en doe de stof goed over de vorm, zodat de terrine langzaam afkoelt. Zet de vorm met afgesloten deksel 3 dagen in de koelkast. Verwijder de korst, dompel de vorm 1 minuut in heet water, snijd het blok levers met een warm mes los en draai de vorm op een schotel of snijplank om.

Serveer bij de lever frisse gekaramelliseerde appel en een klein beetje pistache crème. Schil hiervoor een groene appel en snijd deze brunoise. Doe de kleine blokjes in een koekenpan op laag vuur met een klein klontje boter en twee eetlepels bruine suiker. Zet dit zacht aan totdat de appelblokjes karamelliseren maar net niet helemaal garen. Koel dit terug in de koelkast en maak ondertussen de pistache crème. Maal hiervoor de pistache noten fijn in de keukenmachine tot een pistache meel ontstaat. Meng dit met de mascarpone, een snufje zoet en poedersuiker tot een gladde groene massa. Leg om te serveren twee plakken van de terrine schuin op elkaar op een bord met op elke plak een theelepeltje gekaramelliseerde appel en daartussen een toefje pistache crème.

Wijnadvies:

Dit relatief vette gerecht met de frisheid van de appel en de pistache crème gaat er goed samen met een Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc. De frisse combi met de appel past wast beter bij de Signature Chenin Blanc van Alvi's Drift terwijl de pistache crème ook een houtgerijpte versie, de Albertus Viljoen Chenin Blanc, kan gebruiken.



SALADE MET PADDESTOELEN EN GEGRILDE BIEFSTUK

Ingrediënten (4 personen):

- 4 biefstukken (125 gr elk)
- 8 gedroogde tomaten op olijfolie + wat van de olie
- 1 tl grof gemalen zwarte peper
- 200 gr champignons
- 4 el balsamico azijn
- 1 tl Franse mosterd
- 4 el mayonaise
- 4 el tomatensap
- 200 gr gemengde salade



Bereidingswijze:

Wrijf de biefstukken in met een lepeltje van de tomatenolie en de peper en snijd de gedroogde tomaten in reepjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren.

Roer een dressing van de azijn, de mosterd, de mayonaise, het tomatensap en de tomatenolie en verwarm ondertussen een koekenpan met anti-aanbaklaag, draai het vuur iets lager en bak de biefstuk (zonder toevoeging van extra vet) aan beide kanten bruin en rosé van binnen (ca. 2 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte van de biefstuk). Neem het vlees uit de pan en laat het even rusten.

Bak de champignons al omscheppende 3 minuten in de droge koekenpan, op een hoog vuur en laat ook dit kort afkoelen. Verdeel de sla, de warme champignons, de reepjes gedroogde tomaat en de sla over 4 borden. Snijd de biefstukken in dunne plakjes en leg ze op de salade en serveer eventueel met een stuk brood.

Wijnadvies:

Serveer bij dit stevige voorgerecht een glas Bourgogne. Onze tip is de Domaine de Mauperthuis Bourgogne AC Pinot Noir.



TRUFFELRISOTTO MET ZACHT GEGAARDE EIDOOIER



Ingrediënten (4 personen):

- 1 sjalotje
- risottorijst
- witte wijn
- 5 dl groentebouillon
- 100 gr beukenzwammetjes
- 50 gr roomboter
- Parmezaanse kaas
- eieren
- rucola cress
- truffelsalsa

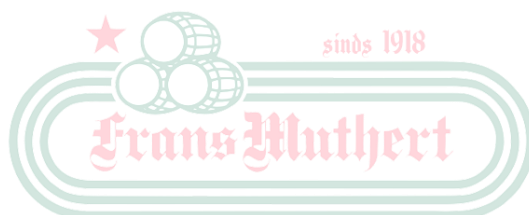
Bereidingswijze:

Snipper een sjalotje en fruit deze aan in een beetje olie en boter. Voeg de risottorijst toe en bak die eventjes mee. Blus dit daarna af met een glas witte wijn en voeg dan een klein beetje groentebouillon toe. Breng de bouillon aan de kook en gaar de risotto rustig. Elke keer wanneer het vocht opgenomen is voeg je weer wat bouillon toe.

Bak ondertussen de beukenzwammetjes en kruid deze met zout en peper. Als de risotto gaar is roomboter, Parmezaanse kaas en de truffelsalsa naar smaak toevoegen. Gaar de eieren sous-vide op 64°C gedurende 75 minuten en haal de dooiers eruit. Of pocheer een eitje in water met azijn. Schep de risotto in een diep bord, halveer de gegaarde eidooiers en leg samen met de beukzwammetjes en rucola cress op de risotto. Rasp aan tafel wat extra Parmezaanse kaas over het gerecht en garneer eventueel met wat gegrilde groene asperges.

Wijnadvies:

Truffel en wijn zijn een prachtige combinatie. Een Pinot Noir, Nebbiolo, Chianti, Chardonnay en zelfs 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 risotto en het romige eigeel.



RUNDVLEES CEVICHE TARTAAR

Ingrediënten (4 personen):

- 320 gr rundvlees (Picanha)
- sap en rasp van ½ limoen
- ¼ fijngesneden jalapeño peper
- ¼ gesnipperde rode ui
- 100 gr kokosmelk
- 4 el kokos flakes (geroosterd)



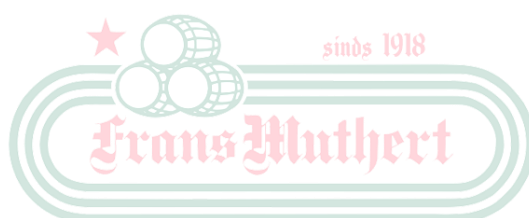
Bereidingswijze:

Snijd het rundvlees tot zeer fijne tartaar en schep dit in een kom. Voeg de gesnipperde rode ui en de peper toe en rasp er de schil van de limoen bij. Voeg vervolgens het limoensap en een beetje kokosmelk toe en kruid dit af met zout en peper. Laat het ongeveer 2 uur marinieren in de koelkast waardoor het vlees zal 'garen' door de zuren van het limoensap.

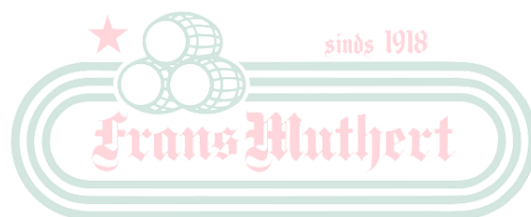
Schep de dikke room van de kokosmelk, kruid met zout en peper en zet ijskoud weg, dan kun je er mooie quenelles van maken. Dresseer de tartaar met behulp van een steker op het bord en leg er een mooie quenelle van de kokoscrème op. Steek er de geroosterde kokos flakes in en garneer eventueel met enkele blaadjes koriander en wat limoenrasp.

Wijnadvies:

Ceviche is een klassieker uit Peru die je traditioneel met vis maakt. Deze rundvlees variant met kokos invloeden gaat goed samen met een Argentijnse Torrentes, in dit geval van Phebus.



TUSSEN



SPITSKOOL CRÈMESOEP MET AMANDELEN EN KOFFIE



Ingrediënten (4 personen):

- 1 spitskool
- 200 gr roomboter
- 2 gesnipperde sjalotten
- 2 knoflooktenen
- 4 dl water
- 4 dl kookroom
- 1 l groente bouillon
- 2 gr versgemalen koffie
- 50 gr amandelschaafsel
- 1 bos bladpeterselie
- 2 dl arachide olie
- 300 gr gekonfijte eendenbout

Bereidingswijze:

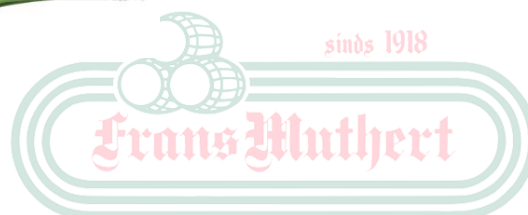
Maak de spitskool schoon en snijd deze grof. Smelt de boter in de pan en voeg de sjalot en de knoflook toe en smoor deze rustig zonder te kleuren. Voeg de spitskool toe en laat deze 10 minuten rustig smoren zonder te kleuren. Voeg daarna het water en de room toe en kook het geheel 15 minuten. Pureer de spitskool crème m.b.v. een keukenmachine en breng op smaak met de geconcentreerde groentebouillon.

Voor de crumble van amandelen en gemalen koffie bruneer je de amandelen en meng ze met de gemalen koffie. Laat dit kort afkoelen om het bij het dresseren over de soep te strooien. Voor de olie van bladpeterselie blancheer je de bladpeterselie in ruim kokend water gedurende 30 sec. Koel de peterselie vervolgens op ijswater terug en laat dit goed uitlekken. Draai de uitgelekte bladpeterselie met de arachide olie op in de thermoblender op 50°C gedurende 3 minuten. Als je geen thermoblender of mixer hebt kun je ook een au bain-marie gebruiken. Hang daarna de olie op in een fijne doek zodat alleen de groene olie opgevangen wordt en bewaar dit in een spuitflesje om te dresser.

Doe de geplukte “confit de canard” in de kommen en schep de spitskool crème erop. Maak de soep af met de crumble en de peterselie olie.

Wijnadvies:

Bij een romige soep past een zachte witte wijn met weinig zuren. Chardonnay of Pinot Gris zou prima kunnen. Onze voorkeur gaat uit naar de Signature Chardonnay van Alvi's Drift.



BIETENCARPACCIO MET GEITENKAASDRESSING

Ingrediënten (4 personen):

- 3 rauwe rode bieten
- 3 Chioggia bieten
- 4 takjes verse tijm
- 4 el extra vierge olijfolie
- 1 el appelciderazijn
- 1 el vloeibare honing
- ½ citroen
- 125 gr geitenkaas naturel 55+
- 50 gr walnoten
- 120 gr kapperappeltjes



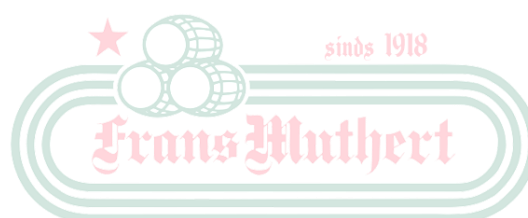
Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 °C en verpak elke rode biet strak in aluminiumfolie en rooster ze ca. 1 uur in de oven. Haal ze uit de folie, laat even afkoelen en schil ze. Schil de chioggia bieten en snijd ze met een blokschaaf, mandoline of keukenmachine in flinterdunne plakjes. Herhaal dit met de rode bieten.

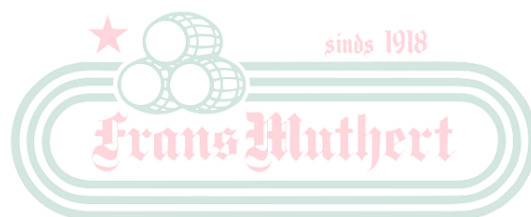
Verdeel de plakjes om en om dakpansgewijs over borden. Ris de blaadjes van de takjes tijm en meng met de olie, azijn en honing tot een dressing. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil boven de dressing en meng erdoor. Verdeel de dressing over de bietenplakjes. Verkrummel de kaas erover en bestrooi met de walnoten en kapperappeltjes.

Wijnadvies:

Rode bietjes met een zoetje, in dit geval van de honing, gaan goed samen met een Pinot Noir. Een Pouilly-Fume doet het ook verrassend goed net als een Primitivo. Wij kiezen als opmaat naar het hoofdgerecht voor dat laatste en zetten naast dit gerecht de Contrade Luce Primitivo.



HOOFD



RUNDTVLEES VAN DE BBQ MET PREI EN POLENTA

Ingrediënten (4 personen):

- 4 lerse entrecotes a 200 gr
- 4 preien
- 250 gr roomboter
- 3 el azijn
- 1 el mosterd
- Boter om de polenta te binden
- 250 gr polenta
- 250 ml melk
- 1 l water
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 500 ml room
- 1 bos platte peterselie
- 1 bos tijm
- 1 bos rozemarijn
- 1 teen knoflook



Bereidingswijze:

Begin met het maken van de boter. Doe hiervoor de room in de weckpot en schud de pot circa 15 minuten totdat je boter hebt. Tijdens het schudden zal het eerst dikke slagroom worden en dan zal er een klont boter vormen. Haal de klont boter uit de pot en was het in ijskoud water. Ververs het water als het troebel is geworden. Hak alle kruiden en pel en pers de knoflook. Meng met de boter en breng op smaak met zout en peper.

Rooster vervolgens de prei op de barbecue in 20 minuten totdat de buitenste bladeren helemaal zwart zijn. Snijd het kontje van de prei en snijd hem dan in de lengte doormidden. Pel de zwarte buitenste bladeren er af en houdt deze lauwwarm. Kook ondertussen de melk en het water en giet al roerend de polenta erbij. Kook de polenta op een laag vuur al roerende in 10 minuten gaar en roer vervolgens de kaas en de boter erdoor.

Bestrooi de entrecotes met zout en peper en grill op de barbecue in circa 10 minuten goudbruin. Laat ze daarna kort rusten terwijl je de vinaigrette maakt. Meng daarvoor de azijn met de mosterd en breng dit op smaak met zout en peper. Verwarm de boter in een koekenpan totdat er kleine bruine stipjes inkomen en het nootachtig gaat ruiken. Druppel de boter dan terwijl je met een garde goed blijft kloppen door het mosterdmengsel.

Schep de polenta op een bord met de entrecote en de prei er bovenop. Serveer een klontje kruidenboter op de entrecote en sprenkel de vinaigrette over de prei.

Wijnadvies:

Dit mooie rundvlees gerecht met de romige polenta past bij heel veel mooie volle rode wijnen maar wij kiezen voor de Alvi's Drift Drift Fusion Cape Blend en de Alvi's Drift Albertus Viljoen Bismarck. Twee houtgerijpte en volle Kaapse blends van het wijnhuis Alvi's Drift. Kies je als garnituur voor wat aardse en frisse smaken als koolrabi en groene paprika, neem dan de Drift Fusion. Als je polenta puur laat of als je nog wat truffel toevoegt is de Bismarck de perfecte begeleider.



HACHEE GRAND LUXE

Ingrediënten (4 personen):

- 800 gr hacheevlees, in blokjes
- 100 gr bloem
- 100 gr boter
- 8 hele sjalotten, gepeld
- 375 ml witte wijn
- 500 ml runderbouillon of jus de veau
- 3 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 1 el mosterd
- 1 bos bospeen, geschrapt met nog een stukje groen eraan
- 1 bos lente-ui, in stukken van 5 cm



Bereidingswijze:

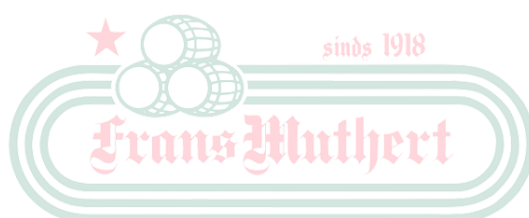
Verwarm de oven voor op 110 graden en bestrooi het hacheevlees met peper en zout, wentel het door de bloem en schud de overtollige bloem eraf. Laat 50 gr boter smelten in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Neem het vlees uit de pan en bak de sjalotten in hetzelfde bakvet ongeveer 5 minuten rondom lichtbruin.

Voeg het hacheevlees toe aan de sjalotten en schenk er de witte wijn en bouillon bij. Doe de laurier en tijmblaadjes erbij en breng het geheel aan de kook. Zet de pan met deksel in de voorverwarmde oven en laat het geheel 2,5 uur stoven. Haal de pan daarna uit de oven en laat het gerecht zonder deksel op laag vuur nog een half uur inkoken. Roer de mosterd los met een lepel kookvocht en giet het mengsel terug in de pan. Roer het geheel nog een keer goed door.

Smelt 25 gr roomboter in een koekenpan, voeg de bospeen toe met 100 ml water en stoof de penen gaar in ongeveer 10 minuten. Smelt de resterende boter in een andere koekenpan en bak hierin de lente-ui. Serveer het gerecht in een kom met een lekkere aardappelpuree ernaast.

Wijnadvies:

Een volle Rhône wijn en hachee zijn een gouden combinatie. Weij kiezen voor de Cotes du Rhone Rouge van Brunely. Van hetzelfde huis hebben we ook een prachtige Gigondas en Chateauneuf du Pape voor als je het nog iets gekker wilt maken.



EENDENBORST MET ARABISCHE KRUIDEN EN PASTINAAKPUREE

Ingrediënten (4 personen):

- 2 eendenborsten
- 1 tl baharat
- 1½ tl zout
- 25 gr ongezouten roomboter
- 800 gr pastinaken
- 2 tenen knoflook
- 1 sinaasappel
- 3 el Souq rozenharissa
- 125 gr crème fraîche
- 1 el Euroma sumak
- 50 gr geroosterde amandelen
- 7½ gr verse platte peterselie



Bereidingswijze:

Snijd met een scherp mes een ruitpatroon van een ½ cm diep in het vel van de eendenborsten zonder het vlees te raken. Verpak de eend in vershoudfolie en laat in 1 uur op kamertemperatuur komen. Meng daarna de baharat met het zout en wrijf de velkanten van de eend in met elk ⅓ van het baharatmengsel. Bestrooi de vleeskanten van de eend met de rest van het mengsel.

Verhit een koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur en bak de eend op de velkant 5 min. Neem de eend uit de pan, giet het vrijgekomen vet in een hittebestendige kom (dit wordt niet meer gebruikt) en bak de eend nog 5 min. op de velkant. Met minder vet in de pan krijg je een extra krokant vel. Keer de eend op de vleeskant, voeg de roomboter toe en bak 5 min. Schep ondertussen de smeltende boter over de eend. Neem de eend uit de pan en laat met de velkant naar boven 10 min. op een bord losjes afgedekt onder aluminiumfolie rusten.

Schil de pastinaak en snijd in blokjes van 2 cm. Kook de blokjes met de hele tenen knoflook in water met eventueel zout in 6 min. beetgaar. Boen de sinaasappel schoon en rasp ondertussen de oranje schil. Giet de pastinaak af, maar vang een kopje kookvocht op. Pureer de pastinaak met de knoflook, rozenharissa en crème fraîche met de staafmixer tot een gladde puree. Voeg eventueel wat kookvocht toe om de puree dunner te maken.

Schep de puree terug in de pan en roer de sinaasappelschil, sumak en eventueel zout erdoor. Hak de amandelen en peterselie grof. Snijd de eend in dunne plakken. Verdeel de puree over de borden en leg de plakken eend erop. Garneer met de amandelen en peterselie.

Wijnadvies:

Gegrilde eendenborst gaat goed met veel rode wijnen en zelfs een aantal witte. Voor dit stevige hoofdgerecht op Arabische wijze kiezen we voor de Montecillo Rioja Crianza die goed samen gaat met de kruiden.



GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ MET LINZEN EN HAZELNOTEN



Ingrediënten (4 personen):

- 1200 gr knolselderij
- 600 gr geschrapte worteltjes
- 8 el traditionele olijfolie
- 95 gr ongebrande hazelnoten
- 800 gr bruine linzen in blik
- 200 gr Griekse feta
- 15 gr verse munt (alleen de blaadjes)

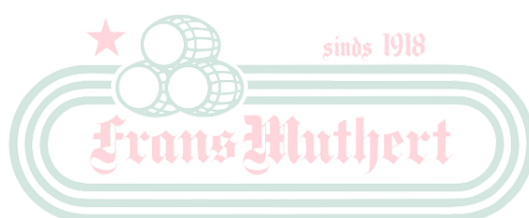
Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 °C en schil de knolselderij. Snijd deze in plakken van 1 cm en de plakken in repen van 2 cm. Halveer ook de wortels in de lengte en verdeel de groenten over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de groenten met de olie, breng op smaak met peper en eventueel zout. Rooster ze ca. 35 min. in de oven en schep ze ondertussen regelmatig om.

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de hazelnoten 2 min. Laat deze afkoelen op een bord en hak ze grof. Verwarm de linzen in hun eigen vocht 3 min. op middelhoog vuur en laat uitlekken in een zeef. Snijd ondertussen de feta in kleine stukjes. Snijd de munt fijn. Verdeel de groenten en linzen over de borden. Bestrooi met de hazelnoten, feta en munt en serveer.

Wijnadvies:

Bij de aardse en rijpe smaken van de knolselderij past een middelzware rode wijn. Een wijn met veel vanille is de El Castilla Syrah en dat past juist goed bij de knolselderij en de linzen met de zoute feta.



HEILBOT MET AVOCADO PESTO & HOLLANDSE GARNALEN



Ingrediënten (4 personen):

- 6 groene tomaten
- 1 serranopeper (of 2 jalapeño's), steel verwijderd
- 2 tenen knoflook, gepeld
- 15 gr verse koriander
- ½ middelgrote witte ui, gesnipperd
- 1 el limoensap
- 1 grote eetlepel salsa verde
- 300 gr water
- 50 gr bloem
- 100 gr pijnboompitten
- 1 bosje basilicum
- 2 tenen gekonfijte knoflook
- 50 gr geraspte Parmezaanse kaas
- sap van ½ citroen
- 3 gr spirulina (voor de kleur)
- 3 avocado's
- eventueel wat olijfolie
- 4 heilbot filets van 170 gr
- 50 gr Hollandse garnalen
- eetbare bloemen

Bereidingswijze:

Begin met de salsa verde. Verwijder de kern en zaadlijsten van de tomaten en snijd deze brunoise. Mix dit met een fijngesneden serranopeper, 2 geplette tenen knoflook, 15 gram gehakte koriander, 1 fijngesnipperde ui, limoensap, zout en peper.

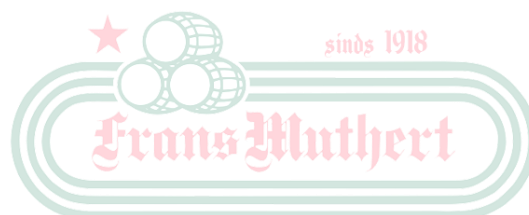
Maak vervolgens een tuile en meng hiervoor 300 gram water met 50 gr bloem en 1 grote eetlepel salsa verde. Je kunt eventueel wat groene kleurstof of spinazie sap toevoegen voor een mooie groene kleur. Doe een lepel tuilebeslag in een hete pan en wacht tot het water verdampt is en de tuile de gewenste textuur heeft. Laat deze vervolgens afkoelen op keukenpapier.

Voor de avocado pesto rooster je de pijnboompitten in een pan goudbruin. Zet deze apart en laat ze afkoelen. Blender deze vervolgens samen met de basilicum, 2 tenen knoflook, Parmezaanse kaas, Spirulina, de avocado's, citroensap, zout en peper en voeg naar smaak nog wat olijfolie toe. Een scheutje water helpt om de pesto homogeen te mengen.

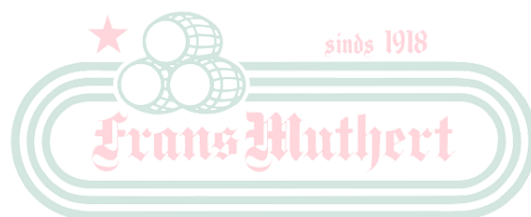
Zout de heilbot filets en bak deze in circa 8-10 minuten gaar in de koekenpan en gaar deze daarna in de oven nog zo'n twee minuten na op 170 graden. Plaats een streep avocadopesto op het bord. Trek deze met behulp van een spatel of lepel naar de andere kant van het bord. Leg de vis naast de pesto en maak het gerecht af met de Hollandse garnalen, tuile van salsa verde en eetbare bloemen.

Wijnadvies:

Bij dit gerecht met Heilbot kiezen we eveneens voor een wijn van El Castilla maar dan de witte Viura/Chardonnay met houtrijping. Een zachte en romige wijn die niet alleen goed bij de heilbot past maar ook bij de avocado en de garnalen.



DESSERT



BAILEY'S FREAK SHAKE

Ingrediënten (4 personen):

- 50ml Baileys Original Irish Cream
- 50ml koude espresso
- 4 bolletjes vanille-ijs
- 125ml halfvolle melk
- Chocoladesaus (en eventueel ook chocolade ganache)
- Opgeklopte slagroom
- Hagelslag van witte en pure chocolade

Bereidingswijze:

Een guilty pleasure combinatie tussen dessert en koffie. Maak voor deze Freak Shake eerst 50ml espresso en laat deze 2 uur afkoelen in de koelkast. Haal de chocoladesaus of ganache langs de rand van een pot of groot glas en dompel het in de hagelslag mix.

Doe 3 ijsbolletjes, 50ml Baileys, 50ml koude espresso en 125ml halfvolle melk in de blender en meng dit tot een glad mengsel. Giet het mengsel in een pot of groot glas, voeg een bolletje ijs toe en top af met een mooie toef slagroom. Leg er nog een stukje brownie bovenop en besprenkel met nog meer chocoladesaus en hagelslag.

Wijnadvies:

Wijnadvies is bij dit nagerecht volledig overbodig. Schenk nog een extra glas Bailey's in.



CRANBERRY TIRAMISU

Ingrediënten (4 personen):

- 4 el amandelschaafsel
- 250 ml verse slagroom
- 100 gr kristalsuiker
- 250 gr mascarpone
- 175 gr lange vingers
- 100 ml espressokoffie
- ½ el cacaopoeder
- 100 gr diepvries cranberry's

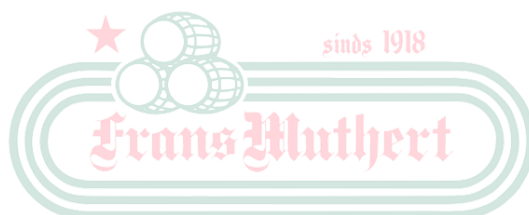
Bereidingswijze:

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster het amandelschaafsel in 2 min. goudbruin. Laat dit daarna afkoelen op een bord. Klop de slagroom stijf met $\frac{3}{4}$ van de suiker. Roer de mascarpone los en spatel voorzichtig door de slagroom. Breek de helft van de lange vingers in grove stukken en doop in de koude espressokoffie.

Verdeel de helft van de gedoopte stukken lange vinger gelijkmatig over de bodem van de glazen tot een strakke laag. Verdeel er de helft van het mascarponemengsel over en strijk glad. Zeef de helft van de cacaopoeder met een (thee)zeefje erover en herhaal deze stap. Rol de nog bevroren cranberry's door de rest van de suiker. Garneer de glazen met het amandelschaafsel en de gesuikerde cranberry's. Serveer met de rest van de lange vingers.

Wijnadvies:

Een glas Amaretto zou goed passen net als een bessenlikeur. Als dessertwijn kiezen we echter voor de Muscat de Frontignan van Alvi's Drift die je gekoeld serveert.



MERENGUE PISTACHE TAART MET FRAMBOZEN



Ingrediënten (4 personen):

- 95 gr gepelde pistachenoten
- 8 middelgrote eieren
- 1 tl citroensap
- 325 gr fijne kristalsuiker
- 10 gr maïzena
- 100 gr ongezoeten roomboter
- 100 gr zelfrijzend bakmeel
- ¼ tl zout
- 225 gr frambozen
- 35 gr gevriesdroogde frambozen
- 500 gr mascarpone
- 250 gr volle kwark
- 30 gr poedersuiker
- 1½ tl vanillearoma

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 120 °C en verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster ¾ van de pistachenoten 3 min en laat dit goed afkoelen op een bord. Maal de afgekoelde noten in de keukenmachine net zolang fijn tot ze de structuur van kristalsuiker hebben. Het mag niet plakkerig worden.

Zorg dat een kom en de gardes van de mixer helemaal schoon en vetvrij zijn. Splits 6 eieren, zorg dat er geen spoortje eigeel in het eiwit terechtkomt (de eidooiers worden niet gebruikt). Je hebt in totaal 200 gram eiwit nodig. Doe het eiwit in de vetvrije kom. Voeg het citroensap toe en klop stijf met een mixer. Voeg geleidelijk 225 g kristalsuiker toe en klop alles tot stijve pieken. Het eiwit moet zo stijf zijn, dat je de kom omgekeerd kunt houden zonder dat het eiwit eruit valt. Zeef de maïzena erboven en spatel samen met de gemalen pistachenoten door het eiwit.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en teken hierop 2 cirkels van Ø 20 cm (bijvoorbeeld met behulp van een bord). Keer het bakpapier om en verdeel het eiwit met een spatel binnen de cirkels. Strijk het niet te glad. Het eiwit zet uit in de oven, dus zorg dat je binnen de lijnen blijft om de schuimlagen straks goed te laten passen. Bak de eiwitcirkels ca. 2 uur en 30 min. in het midden van de oven. Neem uit de oven en laat helemaal afkoelen.

Verhoog de oventemperatuur naar 180 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Doe de boter met de rest van de kristalsuiker in een kom en klop in 5 min. met een mixer tot een luchtige crème. Klop 2 eieren los in een kom en voeg al kloppend op de hoogste stand beetje bij beetje toe aan de crème. Zeef het bakmeel en zout erboven en spatel voorzichtig erdoor. Verdeel het beslag gelijkmatig over de springvorm, strijk glad met een spatel en bak ca. 20-25 min. in de oven. Neem de cakebodem uit de oven, verwijder voorzichtig de vorm en laat helemaal afkoelen. Dit duurt ca. 1 uur. Hak de rest van de pistachenoten grof.

Halveer de helft van de verse frambozen. Houd de rest van de frambozen apart voor de garnering. Verkrumel met je vingers de gevriesdroogde frambozen grof en houd 2 el apart voor de garnering. Klop voor de vulling met de mixer de mascarpone los met de kwark, poedersuiker en het vanillearoma. Spatel hier kort de gehalveerde verse en de verkrumelde gevriesdroogde frambozen door en zet tot gebruik in de koelkast.

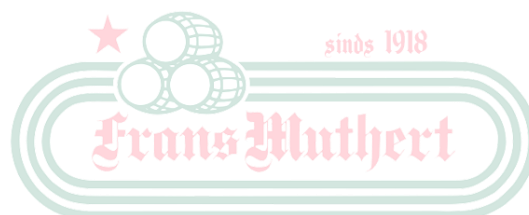
Verdeel vlak voor het serveren $\frac{1}{3}$ van het mascarponemengsel over de cake. Dek af met een meringuecirkel. Herhaal dit en eindig met de rest van het mascarponemengsel. Bestrooi met de gehakte pistachenoten en achtergehouden verkruimelde gevriesdroogde frambozen en verdeel de verse hele frambozen erover.

Bereidingstip:

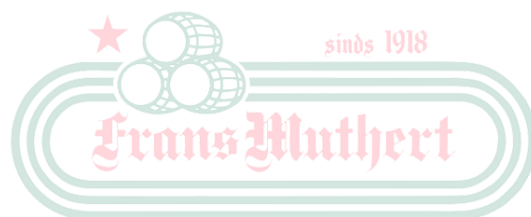
Bouw de taart maximaal 30 min. voor het serveren op. De cake en de meringuelagen kun je tot twee dagen van tevoren maken. Bewaar de cake en meringue apart van elkaar, goed verpakt in aluminiumfolie en buiten de koelkast. De vulling kun je de ochtend zelf maken, roer de frambozen er pas kort van tevoren door. Hoe langer je het laat staan en hoe meer je roert, hoe rozer de vulling wordt.

Wijnadvies:

Deze suikerbom van een nagerecht vraagt om iets fris. Kies dus niet voor een dessertwijn maar bijvoorbeeld voor een port, of nog beter, een ijskoude limoncello.



KAAS



KAASPLANKTAART

Ingrediënten (8 personen):

- 500 gr ronde brie
- 2 eetrijpe peren
- 1 el ongezouten 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.