



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2024

Amuses met biet

Gaston Dolmans

Tonijn- en langoustinetartaar

Gabriel Kreuther

Aspergesalade

Gaston Dolmans

Op de huid gebakken zeebaars met lentegroenten

Gaston Dolmans

Rabarbercannelloni met gemberparfait

Gaston Dolmans

Wijnen zijn afkomstig van

Art of Wines

Amuses met biet

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RODE BIETENFLAN

150 G RODE BIET

25 G ROOM

30 G EIDOOIER

40 G MELK

2 G IOTA

2 G GELATINE

Flan van rode biet

Schil de bieten en snij ze in stukken. Kook de biet in gezouten water gaar. Zeef de bieten eruit en pureer deze. Week de gelatine in koud water.

Meng 100 g bietenpuree met de room, eidooier, melk en zout. Pureer het mengsel en de iota met een staafmixer en verwarm au bain-marie tot 80°C en houdt op deze temperatuur gedurende 10 minuten. Knijp de gelatine uit, voeg deze toe aan het mengsel en pureer verder gedurende 1 minuut. Stort de massa in een bolmatje (3 cm), laat afkoelen.

HARING

2 ZOUTE HARINGEN

1 SJALOT

20 ML SUSHIAZIJN

Haring

Fileer de haringen en snij deze in vierkante stukjes van 4 x 4 cm. Snij de sjalot in ragfijne ringen. Breng de sjalotringen over in een kom en zet deze in de vacumeermachine en vacumeer deze met de sushiazijn en wat zout en peper 2 keer. Zeef de ringen uit de azijn.

RODE BIETENGEL

50 G BIETENSAP

2 G SHISO PURPLE

1,5 G AGAR AGAR

LIMOENSAP

Rode bietengel

Breng het rode bietensap aan de kook, pureer met de staafmixer samen met de Shiso Purple. Roer de agar agar erdoor en breng 4 minuten aan de kook. Breng op smaak met limoensap en zout. Zeef en stort de massa uit op een plateau, laat dit gedurende 30 minuten in de koelkast rusten. Draai de gel glad met de blender.

CRUMBLE VAN ROGGEBROOD

4 SNEETJES ROGGEBROOD

Crumble van Fries roggebrood

Droog het roggebrood in de oven op 80°C en draai er vervolgens een crumble van.

GEITENKAASCRÈME

100 G ZACHTE GEITENKAAS

ROOM

LIMOENRASP

ROZE PEPER

Geitenkaascrème

Roer de geitenkaas met room tot een spuitbare crème. Breng op smaak met fijngewreven roze peper en limoenrasp. Leg de crème in een spuitzak op kamertemperatuur.

CHIOGGIABIET

2 CHIOGGIABIET

25 G OLJIFOLIE

15 G APPELCIDERAZIJN

Chioggiabiet

Schil de chioggiabiet en snij deze bij tot een staaf van 4x4 cm, zodanig dat het ringenpatroon zichtbaar is op het vlak van 4x4 cm. Snij van deze minimaal 30 zo dun mogelijke plakken met de mandoline. Meng de appelciderazijn met de olijfolie en wat zout en voeg de plakken chioggiabiet toe. Vacuummeer 3-4 keer om de marinade er goed in te laten trekken.

GELE BIET

3 GELE BIETEN

20 G OLJIFOLIE

15 G APPELCIDERAZIJN

Gele biet

Strooi wat olijfolie en zout op de gele bieten. Pak de bieten individueel in aluminiumfolie in. Pof de bieten 30 minuten in een oven van 200°C. Schil de bieten en snij er met de mandoline 30 plakken van met een dikte van ongeveer 2 mm. Steek de plakken uit met een steker van 4 cm.

EENDENLEVERMOUSSECRÈME

100 G EENDENLEVERMOUSSE

20 G ZACHTE ROOMBOTER

Eendenlevermoussecrème

Laat de eendenlevermousse op kamertemperatuur komen. Roer de boterzacht en roer hier voorzichtig de eendenlevermousse doorheen. Breng hoog op smaak met zout en peper en breng over in een spuitzak met kartelmond.

SIROOP VAN BALSAMICO

60 G BALSAMICOAZIJN

TOPJES VAN DILLE

BORAGEBLOEMEN

ATSINACRESS

SHISOCRESS PURPLE

WE DRINKEN ERBIJ:

Crémant de Bourgogne Maison
Vittaut-Alberti - Cuvée Lucien

Siroop van Balsamicoazijn

Kook de balsamicoazijn in tot een nog vloeibare siroop. Breng de siroop over in een klein spuitflesje.

Eindbewerking en presentatie**Amuse 1: Chioggiabiet met geitenkaasroom**

Spuut een dot geitenkaasroom op een plakje chioggiabiet en dek deze af met een plakje chioggiabiet. Spuit een klein dotje bietengel midden op de laatste plak en decoreer met een dilletopje en plaats er een boragebloem tegenaan.

Amuse 2: Gele Biet met eendenlevermoussecrème

Dep 15 van de plakken gele biet goed droog, leg ze naast elkaar en spuit op de gele bietenplakjes een streepjespatroon met de balsamicosiroop. Strooi hier losjes enkele fijngesneden losse blaadjes van de atsinacress op.

Spuut de eendenlevermoussecrème op een plakje gele biet en dek deze af met het gedecoreerde plakje gele biet.

Amuse 3: Rode biet met haring en roggebrood

Druk de stukje haring aan de onderzijde in de crumble van roggebrood. Dek de stukjes haring af met enkele gemarineerde sjalotringen. Plaats hier de flan van rode biet op en decoreer deze met een shisocress.

Plaats de amuses op een langwerpig rechthoekig bord in de volgorde naast elkaar.

Zoveel verschillende smaken als biet, haring, geitenkaas en eendenlevermousse, vindt daar maar eens wat bij. Mede in overleg met de bedenker van dit gerecht (Gaston Dolmans) hebben we ons heil gezocht bij een betaalbare variant van de champagne en kwamen we uit in Rully, waar een schitterende crémant wordt gemaakt waar menige echte champagne de vingers bij mag aflikken. Ook al zijn we de laatste tijd al vaak met een bubbel begonnen, dit levert wel een zalige smaaksensatie op.

Het is een blend van uitsluitend witte druiven, namelijk 80% chardonnay en 20% aligoté. Een Blanc de Blancs dus. De wijn ondergaat - net als Champagne - een tweede vergisting in de fles en rijpt vervolgens nog zesendertig maanden met de gisten. Dit geeft de Crémant verfijnde briochetonen, complexiteit en een delicate mousse. De smaak is mooi droog, maar ook zacht en rijp. Deze fraaie Brut smaakt geweldig als aperitief of bij oesters, maar is ook een feestwijn pur sang. Warm aanbevolen!

Tonijn- en langoustinetartaar

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KOMKOMMERSVINAIGRETTE

2 KOMKOMMERS

2 GROENE JALAPEÑO

20 TAKJES PETERSELIE

20 TAKJES KORIANDE

LIMOENSAP

KOMKOMMERREPEN

15 SNACKKOMKOMMERS (14 CM)

20 ML SUSHIAZIJN

ZWARTE KNOFLOOKSOJA

5 TENEN ZWARTE KNOFLOOK

50 G SOJASAU

0,5 G AGAR AGAR

10 GRAM SUIKER

TARTAAR VAN LANGOUSTINE

12 LANGOUSTINES

ARBEQUINA OLIJFOLIE

LIMOENSAP

TARTAAR VAN TONIJN

350 G TONIJN

15 BLAADJES KORIANDE

ARBEQUINA OLIJFOLIE

LIMOENSAP

DILLETOPJES

PURPLE SHISOCESS

GREEN SHISOCESS

ZWARTE KNOFLOOKSOJA

KLEINE BLOEMBLAADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

Ramón do Casar Ribeiro
Treixadura Galicië - Spanje

Komkommervinaigrette

Snij de jalapeño doormidden en verwijder de zaadlijsten. Pers het sap van de komkommers en de peterselie, koriander en jalapeño met de sapcentrifuge. Breng het sap op smaak met limoensap en zout.

Komkommerrepen

Snij de snackkommers in repen van circa 2 mm dik. Bestrijk de repen met sushiazijn en leg de repen weer op elkaar. Maak zo 15 stapeltjes van elk 5 stuks in een rechthoekig blik en plaats deze in de vacuüm machine en vacuüm deze 1 of 2 keer tot de repen voldoende buigzaam zijn. De resten van de komkommer kunnen verwerkt worden in de komkommervinaigrette.

Zwarte knoflooksoja

Verwarm de soja met de suiker en de agar agar totdat deze is opgelost. De soja mag niet te warm worden. Laat de soja afkoelen. Druk de zwarte knoflook door een zeer fijne zeef en roer deze door de soja. Bewaar wat knoflooksoja voor de decoratie.

Tartaar van langoustine

Haal de staarten uit de langoustines en verwijder zoveel mogelijk vlees uit de scharen. Geef de pantsers aan het hoofdgerecht. Snij het langoustinevlees in fijne tartaar. Maak de tartaar aan met de olijfolie, limoensap en zout.

Tartaar van tonijn

Verwijder de eventuele vliezen bij de tonijn en snij deze in fijne tartaar. Meng de tartaar met wat van de zwarte knoflooksoja. Breng de tartaar verder op smaak met wat olijfolie, limoensap en zout en roer er de fijngehakte blaadjes koriander door.

Eindbewerking en presentatie

Neem voor dit gerecht het kombord. Maak een lus van de komkommerrepen en leg in 3 van de lussen een lepeltje tonijntartaar. Leg in 2 lussen een lepeltje langoustinetartaar. Plaats een lus met tonijntartaar op het bord en vervolgens een lus met langoustinetartaar daar tegenover. Herhaal dit vervolgens met afwisselend tonijn- en langoustinetartaar, met als laatste een lus met tonijntartaar.

Leg op de tonijntartaar elk een druppel zwarte knoflooksoja met daarin gestoken een purple shisocress. Plaats op de langoustinetartaar een green shisocress met wat bloemen. Steek tussen de komkommerrepen een dilletop.

Giet aan tafel de kommervinaigrette in de komborden.

Zie CCA-website.

Aspergesalade

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ASPERGEMARSHMALLOW

2 BOSSEN GROENE ASPERGES

2 KRUIMIGE AARDAPPEL

7,5 BLAADJES GELATINE

90 G EIWIT

Groene aspergemarkmallow

Week de gelatine in koud water. Verwijder de uiteinden van de groene asperges. Snij 15 mooie punten van 5 cm van de groene asperges en houd deze apart. Snij de resterende asperges in kleine stukken. Was de aardappel. Snij de aardappel met schil in kleine stukken breng deze aan de kook in 600 ml water met een beetje zout. Kook de aardappel 20 minuten en voeg dan de aspergestukken toe. Kook deze nog 20 minuten mee. Pureer de massa en zeef het kookvocht uit de massa door een kaasdoek en kook dit in tot 300 ml. Meng de vloeistof met de blaadjes gelatine en laat goed afkoelen. Klop het eiwit luchtig tot een vlokkerig geheel. Spatel het eiwit voorzichtig door het gelatinemengsel. Stort het mengsel in een bak met vetvrij papier zodat er een hoogte van ongeveer 2 cm ontstaat en laat 1,5 uur rusten in de koeling. Haal uit de koeling en steek er met een steker van ongeveer 2 cm doorsnede 45 marshmallows uit.

ASPERGELINTEN

15 WITTE ASPERGES

Aspergelinten

Schil de asperges en snij de bovenste 5 cm van de aspergepunten af. Bewaar de aspergekoppen. Verwijder het onderste harde deel van de asperges. Maak een aspergebouillon van de schillen en de afsnijdsels. Snij de asperges met de mandoline in lange linten. Gaar de linten op het laatste moment beetgaar in de aspergebouillon.

ASPERGEPUNTENCONFIT

70 ML OLIJFOLIE

2 TAKJES DRAGON

Aspergepuntenconfit

Verwarm de olijfolie met de dragon au bain-marie met wat zout. Voeg hier de 15 witte en de groene aspergepunten aan toe en gaar deze beetgaar in de olie.

VOORJAARSKRUIDENMAYONAISE

APPELCIDERAZIJN

5 GRAM MOSTERD

1 EIDOOIER

50 ML OLIJFOLIE

150 ML ZONNEBLOEMOLIE

15 WITTE ASPERGEPUNTEN

10 TAKJES KERVEL

2 TAKJES DRAGON

2 TENEN ZWARTE KNOFLOOK

Voorjaarskruidenmayonaise

Klop de eidooier los met de mosterd, wat peper en zout en wat appalciderazijn. Voeg druppelsgewijs wat olie toe tot de massa begint de binden, daarna kan de olie straalsgewijs worden toegevoegd. Breng 1/5 deel van de mayonaise over in een spuitzakje. Druk 2 tenen zwarte knoflook door een fijne zeef en roer deze door een volgende 1/5 deel van de mayonaise en breng deze ook over in een spuitzakje. Roer vervolgens de fijngesneden kervel en dragon door de resterende mayonaise en breng deze verder op smaak met peper en zout en of wat appalciderazijn.

GEPOCHEERDE KWARTELEITJES

15 KWARTELEITJES

APPELCIDERAZIJN

Gepocheerde kwarteleitjes

Breng water aan de kook met zout en een flinke scheut azijn, zet het vuur laag. Breek het kwarteleitje en roer flink in het water en giet de kwarteleitjes een voor een in de kolk. Pocheer de kwarteleitjes.

4 TAKJES KERVEL

Eindbewerking en presentatie

Spuut afwisselend 3 dotjes gewone mayonaise en zwarte knoflookmayonaise tegen elkaar op het bord op ongeveer 5 cm buiten het centrum. Strijk met een strijpalet de mayonaisedotjes in een vloeiende beweging uit naar het centrum. Dep de aspergelinten droog, roer wat voorjaarskruidenmayonaise door de aspergelinten en draai er 15 nestjes van. Plaats een middelhoge ring op het midden van het bord op een deel van de uitgestreken mayonaise en leg er de aspergelinten in. Druk een beetje aan en verwijder de ring. Zet een witte en groene aspergepunt tegen de aspergelinten aan en plaats er drie aspergemarshmallows tegenaan. Leg een gepocheerd kwarteleitje op de aspergelinten. Decoreer de aspergelinten met enkele kervellaadjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Le Clos du Caillou Côtes du Rhône
Le Caillou Blanc Rhône –
Frankrijk**

Duco en ik zijn al vanaf het begin van onze missie om wijnen te zoeken bij de gerechten verliefd op de Rhonestreek. Niet alleen de rode wijnen zijn vaak van zeer hoge kwaliteit en toch ook nog redelijk betaalbaar, maar ook de witte wijnen kunnen zo'n prachtig boeket voortoveren, dat we twinkelend van vreugde de glazen aan onze lippen zetten.

Bij de schilderachtige aspergesalade is deze wijn een genot. Bovendien kan die eventueel doorgedronken worden bij het volgende gerecht van zeebaars, als men principieel geen rood bij vis wil drinken.

De witte Rhônedruivenrassen viognier, grenache blanc, clairette en roussanne staan op het befaamde Châteauneuf-du-Pape-domein Le Clos du Caillou.

Gelukkig zijn deze klassiekers nooit verdwenen uit de betere Franse gastronomie, waar ze gewaardeerde tafelgenoten zijn bij verfijnde gerechten. Bruno Gaspard maakt optimaal gebruik van moderne vinificatietechnieken om van deze traditionele druivenrassen hedendaagse witte biowijnen te maken. De droge, geurige Le Caillou Blanc heeft een sappige smaak met een heerlijke frisheid en is bijna vanzelfsprekend gebotteld zonder enige vorm van eikenhoutrijping. Hij smaakt in zijn jeugd het best, maar liefhebbers van rijpe tonen kunnen de wijn gemakkelijk tot drie jaar na de oogst bewaren.

Zeebaars met lentegroenten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZEEBAARS

2 ZEEBAARZEN VAN 1,3 KG

ROOMBOTER

OLIJFOLIE

SAFFRAAN

Op de huid gebakken zeebaars

Schub de zeebaars. Fileer de zeebaars en laat het vel op de zeebaarsfilet zitten. Verwijder alle graten. Proportioneer de zeebaarsfilet.

Maak een pekel van water en zout en pekel de zeebaarsstukken gedurende 15 minuten in de pekel. Spoel de filets en dep ze droog. Klaar de roomboter.

Maak een rondje van bakpapier. Leg het bakpapier in de pan en voeg 1 op 1 wat geklaarde roomboter en olijfolie toe. Wrijf wat saffraan fijn tussen 2 vingers en kruid hiermee de visfilets aan de vleeszijde. Voeg iets grof gemalen zeezout toe op de huid en wat versgemalen peper.

Bak de filets in een ruime pan op het bakpapier op middelhoog vuur aan de velzijde. Laat de filets rustig in de pan liggen maar zwenk de bakvloeistof iets rond in de pan. Als de filets aan de velkant licht bruin zijn gebakken, dan worden deze nog even aan de vleeszijde gebakken op getemperd vuur.

Laat de filets 2 minuten rusten voor uitserveren.

VISFOND

2 UI

2 WINTERPEEN

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 KLEINE VENKEL

2 LAURIERBLAD

8 GEKNEUSDE PEPERKORRELS

5 TAKJES TIJM

1 FLES WITTE KOOKWIJN

ROOMBOTER

Visfond

Verwijder de kieuwen van de zeebaars en spoel de afsnijdsels en de botten een keer af onder koud water. Was ook de koppen en de pantsers van de langoustines. Snij de wortel, ui, venkel en bleekselderij in fijne stukken. Zet de groenten aan in een beetje boter. Voeg laurierblad, tijm en peperkorrels toe. Bak deze nog even mee. Blus het geheel af met witte wijn en voeg een liter water toe. Voeg de graten, koppen en pantsers toe en laat op rustig vuur een half uur trekken. Zeef vervolgens de bouillon en kook deze in tot 1/4 van het oorspronkelijke volume.

LENTEGROENTEN

15 LENTE-UITJES

30 JONGE WORTELS

1 KG TUINBONEN

500 G DOPERWTEN

2 TAKJES DRAGON

1 BOSJE GROENE ASPERGES

ROOMBOTER

Lentegroenten

Pel de tuinbonen. Snij de lente-uitjes schuin door in stukken van 1 à 1,5 cm. Schil de wortels en laat 1 cm van het groen zitten. Deel de erwten in de peul van 15 kleine erwten, door deze aan de bolle zijde te openen en voorzichtig los te trekken. Van de erwten blijft dan de helt in elke peul achter. Dop de rest van de doperwtten. Verwijder de harde delen van de asperges en snij deze vervolgens schuin in stukken van 2 cm. Maak het blancheevocht door 2 takjes dragon, 10 g suiker en 10 gram zout toe te voegen aan 0,5 liter water. Blancheer achter elkaar in dit vocht de wortels, tuinbonen, doperwtten, de doperwtten in de peul en de groene asperges. Dubbeldop de tuinbonen. Na het blancheren de groenten direct afkoelen in ijswater. Proportioneer de groenten op een plaat en voeg geklaarde roomboter toe en houdt deze warm in de oven op 80°C.

VISSAUS

ROOMBOTER

Vissaus

Zeef de fond een laatste keer en monteer deze met kleine blokjes koude boter, bind nog met een beetje arrowroot.

CITROENSAP

Eindbewerking en presentatie

Leg wat groenten iets uit het midden van het bord. Besprenkel de groenten met een paar druppels citroensap. Plaats de zeebaarsfilet op de groenten en voeg de saus toe.

WE DRINKEN ERBIJ:

Von der Mark-Walter Baden
Spätburgunder Baden –
Duitsland

Zie CCA-site. Serveer op 14°C.

mei/ 7

Rabarbercannelloni met gemberparfait

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GEMBERPARFAIT

3 DL SLAGROOM
100 G STEMGEMBER OP SIROOP
0,25 DL ROOM
2 BLAADJES GELATINE
100 G EIDOOIER
120 G SUIKER

RABARBERCANNELLONI

10 RODE RABARBERSTELLEN
15 STUKS ACETAATFOLIE 10X12 CM
150 G SUIKER
50 G GELLAN
2 G KAPPA
PLAKBAND
30 STUKJES ACETAATFOLIE 4X4 CM

RABARBERGEL

RESTERENDE RABARBERPUREE
RODE KLEURSTOF

ROZE ROOM

150 ML SLAGROOM
25 G POEDERSUIKER
RODE KLEURSTOF

WITTE CHOCOLADEPLAATJE

200 G WITTE CHOCOLADE
RODE KLEURSTOF
ACETAATFOLIE TER GROTE VAN
EEN SNIJPLANK

Gemberparfait

Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbij. Snij de stengember in stukken en draai deze vervolgens heel fijn met een staafmixer. Verwarm de 0,25 dl room en los hier de uitgeknepen geweekte gelatine in op. Klop de eidooier met suiker tot een dikke massa en luchtig. Spatel de rest van de ingrediënten erdoor. Breng de parfait over in een spuitzak en leg deze gedurende 20 minuten in de koeling.

Rabarbercannelloni

Schil de rabarberstelen voorzichtig met een mes in zo recht mogelijke schillen en bewaar de schillen voor het maken van de cannelloni. Kook 400 g van de geschilde rabarber met de 100 g van de suiker en 200 g water gaar. Kook de schillen even mee tot deze zacht zijn. Haal de schillen eruit. Pureer overige het kookvocht met de rabarber. Meng de resterende 50 g suiker met de gellan en de kappa en roer deze door de puree. Verwarm de puree tot 85°C en verwarm de schillen hier nog 5 minuten in en haal ze er dan uit. Bewaar de overgebleven rabarberpuree voor de gel. Bewaar de overgebleven rabarberstelen voor de granité. Snij de rabarberschillen in stukken van 9 cm en leg ze strak naast elkaar tegen de 10 cm zijde van de acetaatfolie. Laat 3 cm onder aan vrij. Zet de plakjes vervolgens even koud weg om op te stijven. Rol de cannelloni voorzichtig op en zet vast met wat plakband en spuit deze op met de gekoelde gemberparfait. Plaats een kapje acetaatfolie op de uiteinden en zet de cannelloni in de vriezer.

Rabarbergel

Breng de rabarbergel met kleurstof op kleur. Zet de gel in de koeling. Voor het uitserveren de gel met de staafmixer pureren en overbrengen in een spuitzakje.

Roze room

Klop de slagroom stijf met poedersuiker en een druppeltje rode kleurstof. Breng de room over in een spuitzakje.

Witte chocoladeplaatje

Druppel 3 tot 4 druppels rode kleurstof op de acetaatfolie en strijk deze uit met een vochtig kwastje. Smelt 150 g van de witte chocolade au bain-marie. Zet de chocolade van het vuur en roer hier snel de resterende witte chocolade door totdat de temperatuur op 28 graden ligt. Smeer de chocolade uit op de acetaatfolie, dek de chocolade af met dunne folie en zet deze 5 minuten koud weg om verder op te stijven. Haal de chocolade uit de koeling, verwijder de folie en steek er 15 rondjes uit met een doorsnede van 5 cm en 15 rondjes van 4 cm. Dek de plaat weer af met folie en plaats deze terug in de koeling.

RABARBERGRANITE

250 G GESCHILDE RABARBER

80 G SUIKER

150 ML WATER

10 ML CITROENSAP

ACLLA CRESS

6 MUNTBLAADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

**Mirabelle de la Jaubertie
Monbazillac Bergerac – Frankrijk****Granité van rabarber**

Breng het water met suiker al roerend aan de kook. Voeg er de rabarber en het citroensap aan toe. Laat 7 minuten onder deksel stoven. Pureer de gestoofde rabarber met een staafmixer. Wrijf de rabarberpulp met een pollepel door een zeef in een kleine metalen braadslee. Laat afkoelen in de vriezer. Roer het bevrozende mengsel om het half uur door met een vork.

Eindbewerking en presentatie

Haal de gevulde cannelloni uit de vriezer 15 minuten voor het uitserveren. Verwijder de acetaatfolie van de cannelloni. Laat de cannelloni op de bank even rusten. Haal de plaat met chocoladeplaatjes uit de koeling. En maak de plaatjes los.

Plaats een gevulde cannelloni links op een gekoeld bord. Zet aan het uiteinde aan de achterzijde het grote chocoladerondje en vooraan het kleine rondje. De rode kleur moet vanaf de voorzijde zichtbaar zijn!

Plaats een strakke streep roze room rechts op het bord. Plaats hier 3 dotjes rabarbergel naast. Steek een acllacress in de rabarbergel.

Zet een quenelle rabarbergranité links en rechts naast de roze room. Plaats een chiffonade van muntblad op de granité.

Druivenrassen 65% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 10% Muscadell
Weer zo'n plaatje van een gerecht, waar een verleidelijke wijn bij hoort. De keuze uit dessertwijnen is meestal beperkt, zeker als je in de betaalbare klasse zoekt. Je hebt een wijn nodig die niet alleen zoet is, maar juist ook een mooi citroentje heeft om het zoet te accentueren.

Deze Mirabelle van Hugh Ryman, eigenaar van Château de la Jaubertie, ontstaat door het geduld van deze wijnmaker. Een klein deel van de witte druiven wordt niet geoogst voor de productie van droge witte wijn, maar blijft langer aan de stok rijpen. De vochtige omstandigheden in het naseizoen bespoedigen de 'pourriture noble' (nobele rotting) waarbij de druiven verschrompelen en in smaak concentreren.

Bij zowel het zoetzuur van de rabarber als het zalvige van de witte chocolade gaat de wijn perfect. Genieten!