



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu maart 2025

Alle receptuur is voor 15 personen

TONIJNBONBON

TARTELETTE MET ZALM EN AUBERGINE



KARTOFFELKUCHEN MET UIENCOMPOTE



ROODBAARS MET BEURRE NOISETTE



LAMSGROULEAU MET MOLE



HAZELNOOTSCHUIM EN -IJS



Receptuur voor 15 personen

TONIJNBONBON

INGREDIËNTEN BEREIDINGSWIJZE

TONIJN

500 g tonijnfilet

TONIJN

1. Snij de tonijn in dobbelstenen van 2 cm* 2 cm.
2. Zet koud weg.

KOKOSVLIES

1 l kokosmelk
2 tenen knoflook
3 stengels sereh
halve bosje koriander
5 g kappa

KOKOSVLIES

3. Plet de knoflook en sereh.
4. Snij de koriander in grove stukken.
5. Verwarm de kokosmelk met de overige ingrediënten.
6. Laat trekken.
7. Zeef en voeg kappa toe.

GARNITUUR PRESENTEREN

Wasabisesamzaadjes
Koriander
Sojasaus

8. Verwarm de kokosmelk met de kappa tot tegen het kookpunt.
9. Haal de tonijn uit de koeling.
10. Steek een stokje in het tonijnblokje, geef het een druppeltje sojasaus en haal door de kappa.
11. Zet meteen in een schaal met groene sesamzaadjes, zodat deze aan de onderzijde plakken.
12. Presenteer met een klein blaadje koriander.

TARTELETTE MET ZALM EN AUBERGINE

INGREDIËNTEN

TARTELETTE

125 gram patentbloem
75 gram boter
1/2 theelepelt zout
1/2 ei
1 eetlepel koud water
Spliterwtten

GEBRANDE MISO

65 g miso
4 el sake
3,5 els mirin
60 g boter
50 g honing
1,5 el sesamolie

AUBERGINECRÈME

1 aubergine
1 el olijfolie
50 g gebrande miso
5 g basilicumblaadjes
2 el olijfolie
2 tl witte balsamico

RATATOUILLE

1/2 aubergine
1 kleine venkel
1 kleine prei
1/2 ui
2 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

TARTELETTE

1. Mix bloem, boter in kleine stukjes, zout, ei en water tot een deeg.
2. Voeg eventueel wat water toe als het deeg te korrelig blijft.
3. Pak het deeg in in folie en laat een half uur rusten in de koelkast.
4. Vet de tartelette vormpjes in met bakspray.
5. Rol het deeg na een half uur uit tot ongeveer 2 mm dik.
6. Portioneer het deeg in 15 stukjes en doe in de minimuffinvormpjes.
7. Snijd de randjes netjes af.
8. Bak het blind (met erwten) op 180 gr C. in ongeveer 15 min goudbruin.
9. Laat afkoelen en los uit de vormen.

GEBRANDE MISO

10. Verwarm de oven voor op 150 gr C.
11. Smeer de miso dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat en doe het in de oven voor 15 minuten of tot de miso een donkere kleur heeft gekregen.
12. Kook ondertussen de sake en mirin in een steelpannetje op middelhoog vuur in tot de helft en zet apart.
13. Maak het pannetje schoon en laat de boter er in smelten op laag vuur tot het bruin begint te worden.
14. Doe de boter bij de sake samen met de gebrande miso, honing en sesamolie.
15. Blender het met een staafmixer glad en zet apart.

AUBERGINECRÈME

16. Schil voor de aubergine crème de aubergines en bewaar de schillen.
17. Snijd de aubergines in lange dunne plakken van een halve cm en meng met de olijfolie.
18. Verwarm een grillpan op middelhoog vuur en bak de aubergines rondom gaar.
19. Doe de gare aubergine plakken telkens in een kom met een bord erop zodat ze nog iets verder kunnen stomen.
20. Doe de aubergineplakken samen met het gebrande misomengsel, basilicum, olijfolie en de witte balsamico in een maatbeker en blender met een staafmixer helemaal glad.

RATATOUILLE

21. Schil voor de ratatouille de aubergine en bewaar de schillen.
22. Was de prei en venkel en snijd in zo klein mogelijke blokjes samen met de ui en aubergine.
23. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de groentes circa 5 minuten tot beetgaar.

24. Breng op smaak met zout en peper. Zet apart
- ZALM**
- 500 g zalm
aubergineschillen
4 el bloem
zonnebloemolie
- ZALM**
25. Snij de aubergineschillen in heel dunne reepjes.
26. Wentel ze om in de bloem, schud het overtollige bloem eraf en frituur ze tot de olie niet meer bruist. Besprenkel met zout
27. Snijd de zalm in één centimeter dikke plakken, gebruik een uitsteek ring dezelfde maat als de cupjes en steek 15 rondjes uit de zalm.
28. Leg de rondjes zalm op een bakplaat, bestrooi met een snufje zout en brand met een gasbrander de bovenkant totdat deze mooi kleurt.
- GARNITUUR**
- PRESENTEREN**
29. Doe een dotje crème in elke tartelette, gevolgd door een lepel ratatouille, een stukje gebrande zalm, nog een dotje van de auberginecrème en garneer met een paar gefrituurde aubergine schillen.

Receptuur voor 15 personen

KARTOFFELKUCHEN MET UIENCOMPOTE EN KNOLSELDERIJ-RODEWIJNSAUS

INGREDIËNTEN

KARTOFFELKUCHEN

1,5 kg Agria aardappelen
150 g boter, gesmolten
1 takjes rozemarijn
15 g zout

KNOLSELDERIJSAUS

1/2 knolselderij
1 el zonnebloemolie
1 teen knoflook, in plakjes
1/2 laurierblad
1 takje tijm
60 g gepelde tomaten (blik)
3 g gedroogd
eekhoortjesbrood
(gedroogde funghi porcini)
200 ml rode wijn
uiencompote (zie hieronder)
paar druppels rode wijnazijn

UIENCOMPOTE

2 el zonnebloemolie
500 g witte ui, grof gesneden
1 laurierblad
½ el rode wijnazijn

BEREIDINGSWIJZE

KARTOFFELKUCHEN

1. Verwarm de oven op 150 gr C.
2. Schil de aardappelen en snijd in kleine staafjes op de mandoline.
3. Leg op een theedoek en wring het vocht eruit.
4. Smelt de boter en snijd de rozemarijn fijn. Vermeng met de aardappel.
5. Voeg het zout toe.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
7. Maak rondjes van de aardappel van ca 6 cm doorsnee en 2 cm dik.
8. Bak in 2 batches.
9. Bak in een oven van 150 gr C. gedurende 25 minuten.
10. Haal de bakplaat uit de oven en leg een vel bakpapier over de rondjes en druk met nog een bakplaat voorzichtig op de aardappel om ze platter te maken tot 1 cm dikte.

KNOLSELDERIJSAUS

11. Verwarm de oven op 210 gr C.
12. Schil de knolselderij en snij in blokken.
13. Meng met olie en zout en doe in hoge bakplaat.
14. Bak in 20-30 minuten bruin.
15. Doe de geroosterde knolselderij samen met de knoflook, laurier, tijm, tomaten, eekhoortjesbrood en wat zout in een pan.
16. Voeg water toe tot het helemaal onder staat en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat 30 minuten zachtjes pruttelen.
17. Haal alles door een zeef en bewaar de bouillon.
18. Laat de rode wijn helemaal inkoken tot een siroop (blijf erbij). Doe de wijn-siroop, knolselderijbouillon en 1/3 van de uiencompote in een blender en mix tot een gladde saus (voeg eventueel nog wat uiencompote of maïzena toe als de saus te vloeibaar is).
19. Proef en breng op smaak met zout, peper en eventueel een paar druppels rode wijnazijn en houd warm.

UIENCOMPOTE

20. Verhit de zonnebloemolie op middelhoog vuur in een bakpan.
21. Voeg de uien, wat zout en laurier toe en roer regelmatig.
22. Zet, zodra de ui begint te slinken en verkleuren, het vuur laag en het deksel op de pan.
23. Smoor op laag vuur ongeveer 45 minuten, af en toe roerend, tot de ui helemaal zacht is en het meeste vocht verdampt is. Laat het deksel er de laatste minuten vanaf.
24. Breng de uiencompote op smaak met peper en een paar druppels rode wijnazijn.

EI EI

- 15 eieren
25. Doe 15 (of een paar extra voor de zekerheid) in de sousvide en verwarm op 63 g gedurende minstens anderhalf uur.
 26. Breek en pel de eieren onder water, haal de dooiers uit de eieren en bewaar in warm water.

GARNITUUR PRESENTEREN

- 1 bosje bieslook
27. Snij de bieslook fijn.
 28. Bak de aardappelkoeken nog even in een anti-aanbakpan met de gladde kant naar boven.
 29. Leg op het bord. Lepel er wat uiencompote op en maak hierin een kuiltje.
 30. Leg een eierdooier in het kuiltje. Bestrooi met peper, zout en bieslook.
 31. Schep de knolselderijsaus eromheen.

Receptuur voor 15 personen

ROODBAARS MET BEURRE NOISETTE

INGREDIËNTEN

BEURRE NOISETTE

250 g gezouten boter

SAFFRAAN

KROKANTJES

pieds de mouton

zuurdesemstokbrood

PASTINAAKCRÈME

pastinaakafsnijdsels

125 g boter

melk

water

zout

PASTINAAKRONDJES

500 g pastinaak

boter

suiker, zout

PADDENSTOELENSCHUIM

0,5 ui

5 g tijm

15 g boter

150 g witte wijn

400 g groentebouillon

200 g melk

200 g slagroom

2 g sojalecitine

2 el cepespoeder

ROODBAARS

1,2 kg roodbaarsfilet met vel

BEREIDINGSWIJZE

BEURRE NOISETTE

1. Smelt de boter in een pan met een dikke bodem en laat langzaam donker kleuren.
2. Giet de boter af en laat de verbrande gedeelten achter en voeg een beetje saffraan toe.

KROKANTJES

3. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze zeer fijn.
4. Verwijder de korsten van het brood, maal het binnenste tot kruim.
5. Bak paddenstoelen en kruim apart in olie krokant en bruin.
6. Laat uitlekken op keukenpapier.

PASTINAAKCRÈME

7. Doe de pastinaakafsnijdsels in een pan met evenveel water als melk.
8. Kook de pastinaak gaar.
9. Draai in de Magimix met de boter tot een gladde crème.
10. Breng op smaak met zout.
11. Passeer door een fijne zeef.

PASTINAAKRONDJES

12. Schil de pastinaak en steek 45 rondjes uit.
13. Bak de pastinaak in boter ongeveer 10 minuten.
14. Voeg wat suiker en zout toe. Laat karamelliseren en blus af met water.
15. Kook op laag vuur duur totdat het water is verdampt.

PADDENSTOELENSCHUIM

16. Fruit de ui en tijm met de boter in een sauspan tot deze mooi glazig zijn.
17. Blus af met witte wijn en kook volledig in.
18. Voeg de groentebouillon toe en kook tot de helft in.
19. Voeg nu de melk en room toe en breng tot het kookpunt.
20. Haal de pan van het vuur en meng het cepespoeder en de sojalecitine erbij met een garde of staafmixer.
21. Zet de pan even aan de kant om terug te koelen tot ongeveer 30 gr C.
22. Breng hoog op smaak met zout en peper.

ROODBAARS

23. Ontvel de filets en portioneer de vis in rondjes die je met vleesdraad vastzet.
24. Gaar de vis in de stoomoven 5 minuten op 60 gr C.
25. Maak de velletjes schoon en verwijder de vleesresten en geef ze een beetje zout

26. Snijd de velletjes in reepjes
27. Bak in een pan met bakpapier de reepjes in olijfolie tot droog en goudbruin.

GARNITUUR PRESENTEREN

1 bakje enokipaddenstoelen
Vene cress

28. Bak de paddenstoeltjes even licht aan.
29. Warm de beurre noisette op.
30. Schuim de paddenstoelensaus op in een smalle hoge beker met een staafmixer tot een stevig schuim.
31. Doe een flinke lepel pastinaakcrème op het bord.
32. Leg een rondje vis erop.
33. Doe de krokantjes op de vis en wat enokipaddenstoelen er op.
34. Lepel wat beurre noisette langs de pastinaakcrème.
35. Leg wat stukken pastinaak ernaast.
36. Lepel schuim naast de vis.
37. Versier met de vene cress.

LAMSROULEAU MET MOLE-BONBON

INGREDIËNTEN

LAMSROULEAU

- 1 lamszadel
- 100 g boter

LAMSJUS

- lamsbotten
- afsnijdsels
- 500 g lamspoulet
- 2 laurierblaadjes
- 5 jeneverbessen
- 10 zwarte peperkorrels
- rode wijn
- port

MOLE

- 150 g rozijnen
- 150 g ongezouten pinda's
- 2 knoflooktenen
- 2 tl komijnzaad
- Mycryo
- 10 g witte chocola

GROENTEN

- 2 meiraapjes
- 1/2 bos boswortel
- 2 gele bieten
- 1/2 romanescobloemkool
- 15 peultjes

BEREIDINGSWIJZE

LAMSROULEAU

38. Fileer de lamszadels en snijd de haasjes uit
39. Verwijder alle zenen, vliezen en de helft van het vet van het filet en de vang.
40. Rol het filetje in de vang en bind het geheel op met slagerstouw.
41. Doe zout en peper op het vlees.
42. Bak de lamsrouleau in een koekenpan met geklaarde boter tot de buitenkant krokant is.
43. Verwarm de oven tot 90 gr C
44. Bak af in de oven tot kerntemperatuur van 42 gr C.
45. Houd warm.

LAMSJUS

46. Hak de botten van de lamszadels in kleinere stukken.
47. Zet deze flink aan in boter.
48. Voeg het vlees, sjalot, tijm toe en laat even doorbakken.
49. Blus af met water, rode wijn en port in gelijke delen, tot het vlees onderstaat.
50. Voeg laurier, jeneverbessen en zwarte peperkorrels toe.
51. Reduceer tot de juiste smaak en dikte.
52. Passeer de jus en houd warm.

MOLE-BONBON

53. Rooster het komijnzaad kort.
54. Maal alle ingrediënten tot een pasta.
55. Vul een siliconenmal met kleine vormpjes met de pasta.
56. Vries in.
57. Smelt de mycryo en de witte chocola. (of boter als er geen mycryo is)
58. Haal de bevroren pasta door de mycryo/chocola en laat op een bakpapiertje stollen. Bewaar koel.

GROENTEN

59. Schil en snij de meiraap in blokjes.
60. stoof deze zachtjes in wat boter beetgaar.
61. Maak de worteltjes schoon en kook gaar.
62. Blender met wat boter en room tot een puree.
63. Maak hoog op smaak met zout.
64. Doe in een spuitzak.

65. Pof de gele bieten in de oven.
66. Pel en maak aan met witte balsamico en zout.
67. Maak kleine roosjes van de romanesco en kook kort.
68. Haal de peultjes af en blancheer.

GARNITUUR PRESENTEREN

69. Portioneer het vlees.
70. Monteer de saus met de boter.
71. Leg het vlees op het bord. Schenk de saus er overheen.
72. Schik de groenten erlangs.
73. Doe wat dotjes wortelpuree erbij.
74. Leg de molebonbon op het vlees.

HAZELNOOTSCHUIM MET -IJS*

INGREDIËNTEN

HAZELNOOTMERINGUE

- 130 g eiwit (ca 4)
- 200 g fijne kristalsuiker
- 60 g poedersuiker
- 7 g aardappelzetmeel
- 1 g mokka-extract
- 15 g hazelnootstukjes
bakspray

WITTE CHOCOLADEROOM

- 500 ml slagroom (35% vet)
- 7 g gelatine
- 130 g witte chocolade
- 2 tl. vanille-extract
- 40 ml Frangelico

KARAMELSAUS

- 200 ml volle melk
- 150 ml slagroom
- 30 g suiker
- 2 g zout
- 85 g eidooier (ca 5)

BEREIDING

HAZELNOOTMERINGUE

LET OP: EIDOOIERS WORDEN VERWERKT IN DE SAUS EN HET IJS!

1. Klop de eiwitten met de kristalsuiker los.
2. Verwarm tot 50 °C au bain-marie, zodat de suiker goed oplost.
3. Klop het daarna in de Kitchenaid op tot stijve pieken.
4. Meng de poedersuiker met het zetmeel en het mokka-extract.
5. Voeg het tijdens het kloppen in delen toe aan het schuim, net zo lang tot het een glanzende stijve massa is.
6. Zet een bakplaten en bekleed met een vel bakpapier.
7. Verwarm de oven voor op 70 °C.
8. Besmeer de hele plaat met de meringue tot een egale dunne laag van maximaal 5 mm dik.
9. Bestrooi met de hazelnootstukjes en schuif in de oven.
10. Bak 2 uur of tot het door en door droog is.
11. Vet een uitsteker van 6 cm doorsnede in met wat bakspray.
12. Steek dan 45 rondjes uit de meringueplaat.
13. Steek ook 15 kleine rondjes uit.
14. Zet opzij en bewaar droog tot gebruik.

WITTE CHOCOLADEROOM

15. Week gelatine weken in ijswater.
16. Verwarm de slagroom met het vanille-extract tegen de kook aan. Draai het vuur uit.
17. Doe de stukjes chocolade en de Frangelico erbij en laat 5 minuten staan.
18. Roer dan door en voeg het uitgeknepen blaadje gelatine erdoor.
19. Roer tot alles opgelost is en glad.
20. Zeef het roommengsel en zet koud weg om te rijpen.

KARAMELSAUS

21. Breng de room in een pannetje met deksel zachtjes aan de kook.
22. Giet 4 eetlepels water met de suiker in een steelpan met zware bodem en breng ook aan de kook zodat de suiker smelt en karamelliseert.
23. Kook zonder te roeren in tot een donkere karamel.
24. Blus de karamel af met de hete room. (pas op dit kan erg spatten!)
25. Klop de dooiers los in een kom. Giet er een scheutje hete karamelroom door en blijf roeren en voeg de rest van de hete room erdoor.
26. Giet alles terug in de pan en verwarm de saus op middelhoog vuur.

27. Blijf roeren tot de saus iets dikker wordt. (Laat het niet te heet worden, want dan stolt het ei.)
28. Haal direct van het vuur en laat afkoelen. Leg er plasticfolie op om velvorming te voorkomen.

HAZELNOOTIJS

150 g hazelnoten
160 g suiker
hazelnootolie
1 l halfvolle melk
40 g magere melkpoeder
2 eidooiers
1 g locust
1 g guargom

HAZELNOOTIJS

29. Rooster de noten op 150 gr C ongeveer 10 minuten.
30. Blender de noten met de suiker in de Magimix tot een pasta.
31. Voeg een klein scheutje hazelnootolie toe.
32. Verwarm melk, melkpoeder, locust en voeg de eidooiers toe.
33. Maak hiervan een custard.
34. Voeg de hazelnootpasta toe en meng goed.
35. Laat afkoelen.
36. Smeer de guargom aan het roerwerk van de ijsmachine en draai ijs.

CHOCOLADEVERSIERSEL

200 g donkere chocolade

CHOCOLADEVERSIERSEL

37. Tempereer de chocola.
38. Doe in een spuitzakje en spuit op acetaat folie dunne lange 'S'-vormen.
39. Laat boven op de bestuurstafel opstijven.

GARNITUUR PRESENTEREN

40. Klop de witte chocoladeroom op tot een dikke room. Doe in een spuitzak.
41. Spuit de room op twee schijfjes meringue en druk ze aan elkaar en doe de 3^e schijf erop.
42. Schep 2 eetlepels karamelsaus in het midden van het bord en zet de meringue op z'n kant erop.
43. Leg het klein rondje meringue en leg die voor het taartje in de saus. Spuit daar drie kleine bolletjes crème voor.
44. Schep een quenelle hazelnootijs en leg die op het kleine schijfje meringue, zodat hij niet kan wegschuiven.
45. Druk voorzichtig 3 chocoladeversieringen rechtop in de drie bolletjes witte chocoladeroom.

Dit nagerecht werd geserveerd aan het grote diner ter ere van Willem-Alexanders 50^{ste} verjaardag.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE GOUDEN TON

TONIJNBONBON EN TARTELETTE MET ZALM EN AUBERGINE

Pietradolce Bianco 2023

Een verfijnde witte wijn van de Etna

De Pietradolce Bianco 2023 is een prachtige witte wijn afkomstig van de noordelijke hellingen van de majestueuze Etna, specifiek uit Solicchiata. Op een hoogte van 800 meter boven zeeniveau, gedijt de Carricante-druif, een nobel druivenras dat deze wijn zijn unieke karakter verleent.

De Carricante-druif staat bekend om zijn elegant fruit, groenkruidig karakter en hoge zuurgraad. De aroma's variëren van rijpe citroen tot grapefruit en sinaasappelschil, wat resulteert in een frisse wijn met een lichte bite. Het profiel van de Pietradolce Bianco 2023 is dan ook elegant en delicaat, met mediterrane aroma's van abrikoos, witte perzik, jasmijn en magnolia. Deze wijn is zacht, gebalanceerd en ontzettend mineralig, wat bijdraagt aan een verfrissende en smaakvolle ervaring.

De Pietradolce Bianco 2023 ondergaat een lagering van 4-6 maanden in roestvrijstalen tanks. Dit proces zorgt voor behoud van de frisse en fruitige kenmerken van de wijn, terwijl het de elegantie en mineraliteit versterkt.

Deze verfijnde wijn is een uitstekende partner voor de Tonijnbonbon en Tartelette met zalm en aubergine. De frisse zuren en het fruitige karakter van de wijn complementeren de delicate smaken van de tonijn en zalm, terwijl de mineraliteit en kruidige tonen harmonieus samengaan met de aubergine.

Conclusie

De Pietradolce Bianco 2023 van de Etna is een wijn die elke fijnproever zal waarderen. De complexiteit en balans van de wijn maken het een perfecte keuze voor het begeleiden van verfijnde gerechten zoals Tonijnbonbon en Tartelette met zalm en aubergine. Geniet van deze verfrissende en smaakvolle wijn en laat u verrassen door de elegantie en finesse die de Carricante-druif te bieden heeft.

KARTOFFELKUCHEN MET UIENCOMPOTE

Domaine de Montine

Een voortreffelijke wijn uit Grignan

De Domaine de Montine wijn is een ideale partner voor Kartoffelkuchen met uiencompote. De frisse zuren en het fruitige karakter van de wijn complementeren de hartige en zoete smaken van de aardappeltaart en uiencompote. De vettigheid op de tong en de minerale nuances zorgen voor een mooie balans met de romige textuur van de Kartoffelkuchen, terwijl de subtiele florale tonen de complexiteit van het gerecht versterken.

De Domaine de Montine wijn is afkomstig uit het pittoreske dorpje Grignan, gelegen in het Drôme Provençale gebied. Dit wijnhuis is omgeven door wijngaarden die zich uitstrekken over twee verschillende soorten bodem: de ene bestaat uit kalk en klei met veel stenen, terwijl de andere uit zandgronden bestaat. Deze unieke bodemsamenstelling draagt bij aan de complexe smaakprofielen van de wijnen van Domaine de Montine.

Smaakimpressie

Bij het inschenken van deze wijn valt direct de zeer heldere en fonkelende lichtgele kleur op. De zwoele aroma's van abrikozen en perziken, aangevuld met subtiele florale en minerale nuances, stijgen verleidelijk op uit het glas. De eerste slok geeft een frisse aanzet, die vervolgens overgaat in een volle, vette smaakbeleving op de tong. Deze gulheid wordt prachtig in evenwicht gehouden door de frisse zuren, wat zorgt voor een harmonieuze smaak. In de mond ontvouwt deze wijn een sensuele ervaring met aroma's van in siroop gepocheerde peren, abrikozen, perziken, amandelen en lindebloesem. De afdronk is prachtig citrusfris en blijft lang nazinderen, wat deze wijn een aangename en verfrissende finale geeft.

Vinificatie

Alle wijnen van het Domaine de Montine ondergaan een gisting in roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole, wat zorgt voor een nauwkeurige beheersing van het fermentatieproces. Deze gisting duurt ongeveer 15 dagen. Bijzonder aan deze wijn is dat 30% van de oogst wordt gegist in nieuwe eikenhouten vaten, met regelmatige bâtonnages gedurende 4 maanden. De resterende wijn wordt opgevoed in grote betonkuipen, wat bijdraagt aan de complexiteit en structuur van de wijn.

ROODBAARS MET BEURRE NOISETTE

Domaine Brusset - Cairanne Les Travers Blanc

De Domaine Brusset - Cairanne Les Travers Blanc is een krachtige en stijlvolle wijn die een ideale match vormt met roodbaars en beurre noisette. Deze wijn, samengesteld uit druivenrassen zoals Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne en Viognier, biedt een rijk en complex smaakprofiel dat uitstekend past bij de delicate smaken van de roodbaars en de nootachtige boter.

De Cairanne Les Travers Blanc heeft een heldere, gouden kleur en een neus vol aroma's van tropisch fruit, citrus en kruiden. Bij de eerste slok ervaart men een frisse en fruitige smaak met tonen van perzik, appel en abrikoos. De wijn heeft een uitstekende balans tussen zuren en subtiele tannine, wat zorgt voor een lange en aangename afdronk.

De frisheid en het fruitige karakter van de Cairanne Les Travers Blanc complementeren de zachte en smeuge textuur van de roodbaars, terwijl de nootachtige tonen van de beurre noisette prachtig harmoniëren met de vollere smaak en structuur van de wijn. De frisse zuren van de wijn snijden door de rijkdom van de beurre noisette, waardoor een evenwichtige en verfijnde smaakervaring ontstaat.

Deze combinatie biedt een uitgebalanceerde en elegante culinaire beleving, waarbij de complexe lagen van de wijn en de verfijnde smaken van de roodbaars elkaar perfect aanvullen en versterken.

LAMSRouleau MET MOLE EN DEHESA LA GRANJA

Dehesa La Granja

De warme en aromatische neus van de Dehesa La Granja, met zijn tonen van getoast hout, zwart en rood fruit, sluit perfect aan bij de intense en kruidige smaken van de mole-saus. De volheid en rondeur van de wijn harmoniseren prachtig met de rijke textuur van de lamsrouleau, terwijl de tannine van het hout en de hint van specerijen in de wijn de kruidige elementen van de mole versterken.

De hint van zwoele vanille in de afdronk van de wijn biedt een aangename tegenhanger voor de complexe lagen van de mole-saus, waardoor een evenwichtige en verfijnde smaakervaring ontstaat. De lange en aanhoudende

afdrank van de wijn zorgt ervoor dat de smaken van zowel de wijn als het gerecht na elke hap en slok blijven nazinderen, wat de culinaire beleving compleet maakt.

De Dehesa La Granja is een prachtige wijn uit de Ribera del Duero-regio in Spanje, afkomstig van Bodegas Fernández Rivera. Deze wijn wordt geproduceerd in de plaats Zamora, gelegen ten westen van Castilla y León, nabij de Portugese grens. De wijngaarden bevinden zich op een hoogte van 600 tot 700 meter boven de zeespiegel, op de linkeroever van de Duero-rivier. Het strenge continentale klimaat met weinig neerslag zorgt voor unieke omstandigheden die bijdragen aan de complexiteit en de diepgang van de wijn.

De Dehesa La Granja is gemaakt van 100% Tempranillo-druiven en wordt 24 maanden gerijpt op vaten van Amerikaans eikenhout, speciaal geselecteerd en met een fijne nerf. Deze vinificatiemethode resulteert in een wijn met een warme en aromatische neus, vol en rond in de mond, met een mooie balans tussen rijp fruit en de tannines van het hout. Een hint van zwoele vanille in de lange en aanhoudende afdrank maakt de wijn compleet.

HAZELNOOTSCHUIM MET -IJS

Churchill's 10 Years Old Tawny Port

Hazelnootschuim met -ijs is een dessert dat rijk en nootachtig is, met een romige textuur die perfect aansluit bij de Churchill's 10 Years Old Tawny Port. De warme, rijke smaak van de port harmonieert prachtig met de geroosterde tonen van het hazelnootschuim, terwijl de frisse tonen in deze port (niet alleen maar zoet) en kruidigheid een heerlijke tegenhanger bieden voor de zoetheid van het ijs.

De complexiteit van de port, met zijn lagen van gedroogd fruit, noten en specerijen, vult de volle en romige smaken van het dessert aan, waardoor een harmonieus en uitgebalanceerd geheel ontstaat. De lange en aanhoudende afdrank van de Churchill's 10 Years Old Tawny Port zorgt ervoor dat de smaken van zowel de wijn als het gerecht blijven nazinderen, wat de culinaire beleving compleet maakt.

De Churchill's 10 Years Old Tawny Port wordt gemaakt van voornamelijk Touriga Nacional en Touriga Franca druiven, die afkomstig zijn van oude wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van meer dan 70 jaar, biedt deze port een unieke diepte en complexiteit. Ondanks de warme klimatologische omstandigheden in de Douro-vallei, hebben de druivenstokken weinig last van waterstress doordat hun wortels diep in de grond zijn doorgedrongen over de jaren heen. Deze oude stokken produceren gemiddeld slechts één fles wijn per druivenstok, wat bijdraagt aan de intensiteit van de wijn.

Om de port zijn karakteristieke zoetheid te geven, wordt op een bepaald moment tijdens het gistingsproces wijnalcohol toegevoegd aan de gistende most, waardoor de gisting stopt en een deel van de druivensuikers onvergist blijven. Dit resulteert in een port met een alcoholpercentage van ongeveer 19 à 20 procent.

De stijl van Churchill's port is minder zoet en meer aan de droge kant, doordat ze de voorkeur geven aan een langere vergisting op de druivenschillen. Waar de meeste ports 3 tot 4 dagen vergisten, duurt dit proces bij Churchill's 4 tot 5 dagen, waardoor meer druivensuiker wordt omgezet in alcohol en minder brandy nodig is. Deze langere vergisting zorgt voor meer structuur en frisheid in de port, wat door Churchill's zelf wordt omschreven als een 'electric quality' met een verfrissende zuurgraad en kruidigheid.