



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu september 2025

Alle receptuur is voor 15 personen

TARTELETTE MET DILLEMOSSE EN GEROOKTE ZALM

MOZZARELLA/TRUFFELHAPJE

GEFRITUURD TOMAATJE



HUMMUS MET GROENTEN

FOCACCIA



KABELJAUW IN UIENDASHI



KALFSLEVER MET HAZELNOOTKORST

FONDANT-AARDAPPEL



PANNA COTTA ALS TIRAMISU



Receptuur voor 15 personen

TARTELETTE MET DILLEMOSSE EN GEROOKTE ZALM

INGREDIËNTEN

DILLECRÈME

120 g dille
600 g water
8 g zout
9 g agar

DILLEMOSSE

300 g dillecrème
12 g gelatine
30 g appelsap
1,5 limoen
3 g zout
120 g slagroom

TARTELETTE

500 g bloem
250 g poedersuiker
3 eieren
10 g zout
300 g boter

APPELGLAZUUR

450 g appelsap
20 g vegetal

GARNITUUR

1 potje zalmeitjes

BEREIDINGSWIJZE

DILLECRÈME

1. Hak de dille fijn.
2. Breng het water aan de kook en voeg de agar toe. Laat even doorkoken.
3. Voeg een tipje groene kleurstof toe. (is nog in huis!)
4. Voeg de dille toe en mix met de staafmixer gedurende 2 minuten.
5. Zeef de vloeistof.
6. Giet uit over een gastronormschaal en laat afkoelen.
7. Als het een stevige gelei is, dan in de blender tot een crème malen.

DILLEMOSSE

8. Zet in de quick freezer op -20 gr C.
9. Wel de gelatine in ijswater.
10. Verwarm het appelsap en los de geweldige gelatine erin op.
11. Voeg dit mengsel bij de dillecrème.
12. Voeg zout bij en de zest van een halve limoen.
13. Sla de slagroom tot dikke yoghurt dikte.
14. Vouw de slagroom in het dillemengels en doe het in een spuitzak.
15. Spuit een halve bollenvorm met de dillemousse.
16. Zet in de vriezer.

TARTELETTE

17. Doe alle droge ingrediënten in de kom van de KitchenAid en draai op lage snelheid.
18. Voeg de eieren toe.
19. Voeg de boter toe en blijf draaien, totdat het deeg een bal vormt.
20. Kneed verder met de hand.
21. Leg in de koeling.
22. Rol het deeg dun uit en steek er rondjes uit, ca 1 cm groter dan het vormpje. Leg het deeg in het tartelette vormpje
23. Snij het deeg dat er bovenuit komt netjes weg.
24. Bak op 160 gr C.

APPELGLAZUUR

25. Breng het appelsap met de vegetalpoeder aan de kook en laat een minuut doorkoken.
26. Laat enigszins afkoelen en niet koud worden

PRESENTEREN

27. Haal de dillemousse uit de vriezer.

300 g gerookte zalm

28. Steek er een prikkertje in.
29. Dip tweemaal door het appelglazuur.
30. Snij de gerookte zalm in kleine blokjes en doe in de tartelette.
31. Leg een halve bol dillemouse er bovenop.
32. Doe een beetje zalmeitjes er bovenop.

Receptuur voor 15 personen

MOZZARELLA-/TRUFFELHAPJE

INGREDIËNTEN

MOZZARELLA EN TRUFFEL

2 losgeklopte eieren
225 g geraspte mozzarella
15 wontonvelletjes
15 kwarteleitjes
15 tl truffeltapenade

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

MOZZARELLA EN TRUFFEL

1. Smeer de rand van het wontonvelletje in met losgeklopt ei.
2. Leg wat mozzarella in het midden van een velletje.
3. Maak een 'kuiltje' en schep hier een theelepel truffeltapenade in.
4. Breek er een vers kwarteleitje op.

PRESENTEREN

5. Vouw het deeg dicht en frituur in olie tot goudbruin (knijp tijdens het bakken met een kookpincet dicht).

Receptuur voor 15 personen

GEFRITUURD TOMAATJE

INGREDIËNTEN

GEFRITUURD TOMAATJE

15 cherrytomaatjes
8 plakken rauwe ham
1 bos basilicum
zout
300 g tempurameel

GARNITUUR

zonnebloemolie
satehprikkers

BEREIDINGSWIJZE

GEFRITUURD TOMAATJE

1. Rol cherrytomaatjes goed in rauwe ham. Leg de ingerolde tomatjes in de koeling.
2. Doe het tempurameel in de keukenmachine met de blaadjes basilicum.
3. Zet de machine aan en voeg er al draaiend koud water aan toe, tot het beslag bijna een yoghurtdikte heeft.
4. Breng het op smaak met zout.

PRESENTEREN

5. Prik de tomaten op een stokje, haal ze door het beslag en frituur de tomaten in olie krokant.

Receptuur voor 15 personen

FOCACCIA

INGREDIËNTEN

FOCACCIA

300 gram bloem
7 gram gedroogde gist
1 tl zout
1 el fijne kristalsuiker
2 el olijfolie
200 ml lauwwarm water
rozemarijn
zeezout

BEREIDINGSWIJZE

FOCACCIA

1. Doe bloem, gist, zout, suiker, olijfolie en water in een kom en kneed in de KitchenAid in ongeveer 15 minuten tot een soepel en elastisch deeg.
2. Haal het deeg uit de kom, vet de kom in en plaats het deeg terug.
3. Dek de kom af en laat het deeg 45-60 minuten, of tot het in grootte is verdubbeld, rijzen op een warme en tochtvrije plaats.
4. Stort het gerezen deeg op een bakplaat met bakpapier.
5. Duw de lucht eruit en vorm tot een rechthoek.
6. Dek af met een schone theedoek en laat 20-30 minuten rijzen.
7. Duw na de tweede rij kuiltjes in het deeg met je vingers en sprenkel met rozemarijn en zeezout.
8. Sprenkel wat olijfolie over het deeg.
9. Bak in een voorverwarmde oven van 200 °C (boven- en onderwarmte) in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.

HUMMUS MET GROENTEN

INGREDIËNTEN

HUMMUS

- 750 g kikkererwten, gekookt en uitgelekt
- 1 kleine gekonfijte citroen (ongeveer 50 gr)
- 8 el pekel uit pot met gekonfijte citroenen
- 75 g goed vloeibare tahini
- 25 cl olijfolie
- 2 g kurkumapoeder

GROENTEN

- 100 g peultjes
- 200 g biet
- 200 g zoete aardappel
- 200 g courgette
- 200 g radijs
- 6 el ahornsiroop
- olijfolie
- 2 tl komijn poeder
- 150 g feta
- 2 el tamarisauz
- 1 tl tijm
- 1 tl oregano
- 1 mespunt zoete paprika

CHERMOULA

- 1/2 bos peterselie
- 1/2 bos koriander
- 5 cl olijfolie,
- 1 citroen,
- 1 tl gepureerde harissa
- 2 tenen knoflook
- beetje zout

GARNITUUR

- 15 tl dukkah
- olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

HUMMUS

1. Meng alle vloeibare ingrediënten met de kurkuma en mix in de Magimix met de uitgelekte kikkererwten en de gekonfijte citroen (in stukjes gesneden).
2. Voeg een beetje water, ijsblokjes en/of afgietsel uit het blik toe tot een gladde hummus.

GROENTEN

3. Haal de peultjes af en kook kort. Snij door de helft.
4. Kook de biet beetgaar. Haal het vel eraf en snij in blokjes.
5. Haal de radijsjes af.
6. Schil de bataat en snij in blokjes.
7. Snij de courgette in blokjes.
8. Breng de groenten, behalve de peultjes op smaak met 1 el ahornsiroop, de olijfolie, komijn en fleur de sel.
9. Bak ze 20 minuten op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Snijd vervolgens de feta in blokjes en meng met olijfolie, tamarisauz, resterende ahornsiroop, tijm, oregano en paprikapoeder.
11. Voeg het toe aan de bakplaat met de groenten voor de laatste vijf minuten van het koken.

CHERMOULA

12. Doe alles in een vijzel en voeg olijfolie, het sap van de citroen, de gepureerde harissa, de geperste knoflook en een beetje zout toe.
13. Wrijf tot een gladde brij.

PRESENTEREN

14. Verdeel de hummus in de vorm van een halve maan over de rand van een diep bord en doe er olijfolie overheen.
15. Leg de groenten ernaast en bestrooi met feta.
16. Leg er een paar dotjes chermoula en dukkah op.

Receptuur voor 15 personen

KABELJAUW IN UIENDASHI

INGREDIËNTEN

UIENDASHIBOULLON

4 witte uien
8 g gember
2 stuks sereh
40 ml soja saus
15 ml rijstazijn
15 g bonito vlokken
30 g kombu
8 shii take paddenstoelen
Zonnebloemolie
1 mespunt xantana

KOMBU EN KOOLRABI

2 pakken kombu
15 plakken meiraap
1 el suiker
1 el zout
2 dl water
1 dl azijn

BEURRE BLANC

900 g witte wijn
150 g witte wijnazijn
3 sjalotten
3 takjes tijm
15 zwarte peperkorrels
15 korianderzaadjes
3 tenen knoflook
7 g zout
300 g koude boter in blokjes

KABELJAUW

15 stukken kabeljauw
zeezout

BEREIDINGSWIJZE

UIENDASHIBOULLON

1. Pel en halveer de uien. Kwast in met een beetje olie en bak in een droge pan totdat de uien geblakerd en gekaramelliseerd zijn.
2. Plet de sereh en snij in stukken.
3. Schil de gember en snij in stukken.
4. Doe in een grote pan de uien, sereh, gember, sojasaus, rijstazijn en gehalveerde shiitakes.
5. Voeg koud water toe en breng alles aan de kook. Zodra het kook, haal van het vuur af.
6. Voeg dan de kombu en 7 gram bonitovlokken toe en laat 45 minuten trekken.
7. Zeef door een doek. Voeg de laatste 8 gram bonitovlokken toe en laat 15 minuten trekken en zeef opnieuw. Kook de bouillon verder in tot een krachtige smaak.
8. Bind de bouillon een beetje met de Xantana.

KOMBU EN KOOLRABI

9. Kook de kombu 10 minuten in gezouten water.
10. Steek er daarna kleine rondjes uit. Doe de restanten in de dashibouillon.
11. Kook suiker, zout, water en azijn op totdat de suiker gesmolten is.
12. Schil de meiraap en snijd daarna op de mandoline even dik als de kombu.
13. Steek daar ook weer rondjes uit.
14. Leg deze in de vloeistof voor ongeveer 30 minuten. Maak dan alvast de opmaak van de rondjes klaar

BEURRE BLANC

15. Giet de wijn en de witte wijnazijn in een pan.
16. Hak de sjalotten, kruiden en knoflook en voeg toe.
17. Laat langzaam inkoken tot er 20% over is.
18. Zeef en druk alles goed uit. Er moet 100 g overblijven.
19. Doe er wat zout bij.
20. Breng de gastrique aan de kook.
21. Voeg geleidelijk blokjes koude boter toe.
22. Verlaag het vuur en blijf roeren totdat er een gladde saus is.
23. (als de saus in de schift gaat, meteen met de staafmixer aan de slag!)

KABELJAUW

24. Pekel de kabeljauw met grof zeezout en laat 5 minuten staan.
25. Spoel dan goed af en dep de vis droog.

GARNITUUR PRESENTEREN

- | | |
|------------|--|
| Peterselie | 26. Pocheer de vis in de dashibouillon in 25 minuten op 55 gr C. |
| Oesterblad | 27. Gooi de bouillon niet weg! |
| olijfolie | 28. Draai een peterselie-olie in de blender |
| | 29. Voeg wat dashibouillon toe aan de beurre blanc. |
| | 30. Doe de beurre blanc in de borden. |
| | 31. Doe wat druppels peterselie-olie in de saus. |
| | 32. Leg de gepocheerde vis erop. |
| | 33. Versier deze met de kombu en meiraapronpjes om en om. |
| | 34. Maak af met een oesterblad. |

Receptuur voor 15 personen

KALFSLEVER MET HAZELNOOTKORST

FONDANTAARDAPPEL

INGREDIËNTEN

FONDANTAARDAPPEL

50 g boter
4 el olie
5 takjes tijm
3 teentjes knoflook
16 stevige aardappels
(Roseval)
700 ml groentebouillon (Star)
zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

FONDANTAARDAPPEL

1. Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
2. Haal met een steker 2 cilinders uit een aardappel. Snij de boven- en onderkant recht af.
3. Spoel de aardappelstukjes af in koud water om overtollig zetmeel te verwijderen.
4. Verhit olijfolie en boter in een ovenbestendige pan op middelhoog vuur. Zet de aardappelstukken rechtop in de pan en bestrooi met peper en zout.
5. Voeg tijm en knoflook toe. Bak beide kanten van de aardappels bruin en knapperig is.
6. Voeg hierna de bouillon toe tot de aardappels 2/3 onder staan en breng aan de kook.
7. Zet de pan met aardappels, kruiden en bouillon in de oven.
8. Bak 30 minuten op 220 graden Celsius.
9. Na een half uur hebben de aardappels een deel van de bouillon opgenomen en zijn ze zacht van binnen.
10. Haal de aardappels uit de oven en serveer direct.

KALFSLEVER

1,5 kg kalfslever
Zout, peper
bloem
4 eiwitten
2 kopjes hazelnoten

KALFSLEVER

11. Rooster de hazelnoten en hak deze fijn.
12. Maak de levers schoon: vliesje aan de zijkant, galgangetjes, zeentjes en portioneer.
13. Breng op smaak met peper en zout.
14. Klop de eiwitten los en doe in een schaal.
15. Bestuif de lever licht met bloem, haal door het ei, dan opnieuw licht bestuiven met bloem en daarna aan 1 kant bestrijken met de fijngehakte hazelnoten.

APPEL/KWEEPERENPUREE

4 rode appels
4 kweeperen
boter
water
peper, zout

APPEL/KWEEPERENPUREE

16. Schil de appels en de kweeperen en snij deze in blokjes.
17. Fruit eerst de blokjes kweeper in boter op middelhoog vuur tot ze bijna gaar zijn (10 minuten) en voeg de appelblokjes toe tot beide gaar zijn.
18. Pureer met het water tot een gladde massa en passeer door een fijnmazige zeef.
19. Breng op smaak met peper en zout.

APPELRINGEN

4 rode appels

APPELRINGEN

20. Schil de appels niet en laat ze heel.
21. Verwijder de klokhuizen met een appelboor.

22. Snij de appels in ringen.
23. Leg de appelringen in een hete sauteerpan met boter en kook op middelhoog vuur 2 tot 3 minuten aan elke kant, of tot ze licht goudbruin zijn.
24. Haal de appels uit de pan en snijd elke ring in 4 stukken.

SAUS

- 1 prei
- 1 winterwortel
- ¼ knolselderij
- 2 uien
- ½ l runderbouillon
- 200 ml rode (kook)port
- 4 el mosterd

SAUS

25. Was de groenten en snij deze klein.
26. Zet de groenten aan in de pan met wat boter.
27. Blus af met de bouillon.
28. Kook de bouillon met de groenten en de port in totdat de alcohol uit de port is verdampt.
29. Bind de saus met de mosterd.

SPINAZIE

- 2 sjalotten
- 1 kg babyspinazie
- 4 el bruine suiker
- 200 ml appelciderazijn

SPINAZIE

30. Hak de sjalotten heel fijn.
31. Fruit de sjalot in boter tot glazig.
32. Voeg de spinazie toe en kook 1 minuut.
33. Voeg de suiker en appelciderazijn toe en kook 3 minuten, of tot het meeste vocht is opgenomen.
34. Breng op smaak met peper en zout.

GARNITUUR

- druivenpitolie
- ½ bosje bieslook

PRESENTEREN

35. Snij de bieslook in schuine ringetjes.
36. Schroeï de lever met de druivenpitolie in een hete sauteerpan op laag vuur gedurende 3 minuten aan platte kant en dan aan de hazelnoot kant, of tot ze medium-rare gaar zijn.
37. Snijd elk stuk in 4 plakjes.
38. Leg een deel van de spinazie in het midden van elk bord en bedek met plakjes kalfslever.
39. Schep de appelkweeperenpuree en de mosterdjus rond de lever.
40. Leg een deel van de appelstukjes rond het bord en bestrooi met de bieslook.
41. Bestrooi met versgemalen zwarte peper.
42. Doe aardappelfondant erbij.

PANNA COTTA ALS TIRAMISU

INGREDIËNTEN

PANNA COTTA

24 g gelatine
2 l slagroom
250 gr suiker
2 vanillestokjes

WAFELS

250 g rietsuiker
250 g vanillesuiker
500 g lange vingers
150 g boter

KOFFIE- EN MELKGELEI

250 ml sterke koffie
2 el suiker
2 g agar
250 ml melk
2 g agar

MARSALAROOM

250 g mascarpone
2 el suiker
100 ml marsala

BEREIDINGSWIJZE

PANNA COTTA

1. Week de gelatineblaadjes in ijswater.
2. Snijd de vanillestokjes open en schraap het merg eruit.
3. Doe het merg en de stokjes samen met de slagroom en suiker in een steelpan en breng dit aan de kook.
4. Haal de slagroom van het vuur als deze kookt en los de geweekte gelatine daarin op.
5. Giet het roommengsel in 15 vormpjes.
6. Laat opstijven in de blast chiller.

WAFELS

7. Maak een karamel van de 2 suikers.
8. Maal ondertussen de lange vingers tot gruis.
9. Doe dit bij de karamel.
10. Spreid dit uit over bakpapier en laat ca 20 minuten afkoelen.
11. Maal het dan tot een fijn poeder. Zeef het poeder.
12. Verdeel dit met een zeef over bakpapier tot een zeer dunne laag.
13. Schuif er rondjes uit ter grootte van de panna cotta, maar laat het geheel liggen.
14. Bak op 160 gr C. in ongeveer 8 minuten.
15. Haal de plaat uit de oven en laat afkoelen.
16. Haal dan de wafeltjes er voorzichtig af.
17. Bak in meerdere batches.

KOFFIE- EN MELKGELEI

18. Plaats een gastronormbak in de vriezer totdat deze goed koud is.
19. Los in de koffie de suiker en de agar op.
20. Laat even doorkoken.
21. Doe de warme koffie op de gastrobak in een dunne laag.
22. Verwarm de melk met de agar en laat even doorkoken.
23. Voordat de koffieagar helemaal opgestijfd is, giet de melkmix er voorzichtig overeen, zodat er een marmerpatroon is ontstaan.
24. Laat helemaal opstijven.
25. Steek er met een steker rondjes uit, die ruim groter zijn dan de panna cotta's.

MARSALAROOM

26. Klop de mascarpone met de suiker kort op.
27. Beng de marsala door de room en doe in een spuitzak met een gekarteld mondje.

GARNITUUR PRESENTEREN

28. Leg een wafeltje op de panna cotta's.
29. Los de panna cotta voorzichtig en zet op het bord. (wafeltje ligt dus nu aan de onderkant.
30. Leg de geleirondjes als een tafelkleedje over de panna cotta's.
31. Spuit wat marsalaroom in toefjes om de panna cotta.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: HANOS

TARTELETTE EN OVERIGE AMUSES

Insolent Vouvray Brut – Loire

Wat is een mooiere start van het seizoen dan te beginnen met een zeer smakelijke bubbel, die geen Champagne mag heten, maar menige naar de kroon steekt. Hij pakt alle drie de onderdelen van de voorhapjes perfect op.

Deze beviel zo goed op de chefsavond, dat meteen besloten werd deze crémant in te schenken bij de seizoensopeningsborrel.

De Insolent Vouvray Brut is een verfijnde mousserende wijn uit de Loire-vallei in Frankrijk, gemaakt van 100% Chenin Blanc.

De Insolent Brut is afkomstig van wijngaarden in de dorpen Reugny en Chancay en bestaat uit een kleibodem met vuursteen en leisteen. Sinds 5 jaar wordt hier 100% biologisch gewerkt.

Coöperatie/ Vignobles Edonis

Productie

Zachte persing en fermentatie op 18°C om zoveel mogelijk geur en smaak te behouden. De tweede fermentatie vindt plaats in de fles volgens de traditionele methode.

Rijping

De wijnen rijpen 18 maanden lang in de kelder voor het dégorgement.

HUMMUS MET GROENTEN

Albades Malvasia – Valencia

Bij dit zeer smakelijke vegagerecht met zoveel verschillende groentes zochten we een rijke, aromatische wijn en vonden dat in deze met 100% gevulde malvasiadruiven uit de streek van Valencia.

Rijk aan smaken maar zeker niet te zwaar zodat we bij het volgende gerecht ook weer een stapje omhoog kunnen.

Deze wijn toont aroma's van lychee, perzik en appel en een vleugje oranjebloesem in de neus. Rijk en aromatisch in de mond met een soepele, frisse en lange afdronk.

De Malvasia-druif is een fascinerende en veelzijdige druivensoort met een rijke geschiedenis en een breed scala aan stijlen.

Herkomst: Waarschijnlijk afkomstig uit Monemvasia, een havenstad in Griekenland

KABELJAUW

Domaine des Hardières Chenin Blanc- Anjou

Het spannende gerecht van kabeljauw met uiendashibouillon, kombu, koolrabi en stevige beurre blanc verdient een krachtpatser van een witte wijn tegenover zich.

We gaan weer terug naar de chenin blanc en de Loire. (zelfde druif als in de crémant waar we mee begonnen). Deze druif kent net als b.v. de riesling vele variaties in smaakbeleving, meestal afhankelijk van het moment van de pluk en de bodem waar de wortels naar voedsel zoeken.

De Domaine des Hardières Chenin Blanc is een elegante witte wijn uit de Loire-vallei, specifiek uit de regio Anjou, waar Chenin Blanc zijn meest expressieve vormen aanneemt. Hier zijn de belangrijkste kenmerken: Elegant en complex, met een mooie balans tussen frisheid en rijp fruit (mede dankzij de zorgvuldige vinificatie: De wijn is afkomstig van een 24 hectaren grote wijngaard. De bodem is voornamelijk leisteen en de stokken hebben een leeftijd van gemiddeld 20 jaar.

De wijngaarden worden geheel biologisch bewerkt. De wijn krijgt een gisting op 400 liter grote houten vaten. Daarna krijgt de wijn een rijping van 12 maanden op eikenhouten vaten.

De wijn is afkomstig van een 24 hectaren grote wijngaard. De bodem is voornamelijk leisteen en de stokken hebben een leeftijd van gemiddeld 20 jaar.

Extra weetje:

De eigenaar van Domaine des Hardières is tegenwoordig het wijnbedrijf Orchidées, Maison de Vin, dat meerdere domeinen in de Loirestreek beheert. Historisch gezien behoorde het domein toe aan de familie Aubert, een familie van vigneronen en wijnhandelaren uit Nantes. Zij kochten het domein in 1961 en waren pioniers in het produceren van rode Loirewijnen.

Tegenwoordig maakt Domaine des Hardières deel uit van de groep Les Celliers du Prieuré, gevestigd in Saint-Georges-sur-Loire. Deze groep is verantwoordelijk voor het beheer en de distributie van de wijnen van het domein

Achter Les Celliers du Prieuré in de Loire zit de familie Fleur, een invloedrijke naam in de Franse wijnwereld. Hun filosofie is van wijngaard tot consument: Ze zijn actief in alle schakels van de wijnketen — van druiventeelt tot verkoop in eigen winkels.

KALFSLEVER

Lionel Osmin La Baie Oriental Rouge – Vin de France

Lever en zoetzuur van de appel/perenpuree... Daar hebben we iets zeer bijzonders tegenover gezet. Een combinatie Van druiven die we nog nooit eerder geproefd hebben.: de pinot noir met de syrah samen. We zochten een lichte rode wijn, maar toch met karakter en dat wordt hier geboden.

Deze wijn uit het zuidwesten van Frankrijk wordt gemaakt door Lionel Osmin.

Hij experimenteert maar al te graag met allerlei druivenrassen, ook met bijna vergeten soorten, maar in dit geval pakt hij de pinot noir en syrah.

Een deel van de Syrah ondergaat een maceration carbonique vergisting om zoveel mogelijk fruit te behouden. De rest krijgt een traditionele gisting en na de gisting wordt de wijn geblend.

In het glas toont de wijn een diepe robijnrode kleur. In de neus domineren aroma's van rijpe kersen, zwarte bessen en pruimen, met subtiele hints van vanille, specerijen en een vleugje mediterrane kruiden. De smaak is fluweelzacht, rond en fruitig, met zachte tannines en een fijne balans tussen rijpe fruitigheid en een lichte kruidigheid. De afdronk is soepel en aangenaam, met een tikje zoethout en cacao.

Een unicum.

PANNA COTTA

Blandy's 5 year Madeira

Smullen maar tezamen met de marsalaroom van deze madeira.

Blandy's 5 jaar oude Bual werd gerijpt in vaten van Amerikaans eik volgens het traditionele 'Canteiro'-systeem. Dit omvat het zachtjes verwarmen van de wijn op de zolders van de lodges in Funchal. In de loop der jaren wordt de wijn overgebracht van de bovenste verdiepingen naar de middelste verdiepingen en uiteindelijk naar de begane grond waar het koeler is. Na deze geleidelijke 'estufagem' onderging de wijn een klaring voordat de blend werd samengesteld en gebotteld

Druivenras: 50% Bual 50% Malmsey

Smaak : Een klassieke madeira met tonen van karamel, koffie en vanille. De smaak is heerlijk zoet en vol met een fijne zuurbalans. Een lange finale met de nadruk op honing en kruidige tonen van eikenhout