



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu november 2025

Alle receptuur is voor 15 personen

'Dish Development'

menu samengesteld door deelnemers aan de Masterclass Dish Development 2024

ZOETE AARDAPPEL-PREISOEP MET PLATTE BOSUIBROODJES, WONTON, GEVULDE PANI PURI

Bron: bedacht en gekookt door Ruben van Coevorden en Ron Smeets



ZEETONG, PARELGORT, ERWTEN

Bron: bedacht en gekookt door Hans Strooker en Hans Reinders



'MEER PEER'

Bron: bedacht en gekookt door Jolanda Zuurbier en Eric Heertje



FAZANTENBORST MET KAWA, ZUURKOOL, AARDAPPELKROKANTJE EN SPRUITJES

Bron: bedacht en gekookt door Michel de Kok en Bernice Oude Grotebevelsborg



TARTE TATIN À L'AUTUMN

Bron: bedacht en gekookt door Jacqueline Rozendaal en Mike Leussink



Receptuur voor 15 personen

ZOETE AARDAPPEL-PREISOEP MET PLATTE BOSUIBROODJES, WONTON, GEVULDE PANI PURI

INGREDIËNTEN

PAPRIKA-CRÈME

2 rode paprika's
olijfolie
cayennepeper
zout

ZOETE AARDAPPELPREISOEP

zonnebloemolie
1 middelgrote ui
1 teen knoflook
3 preien
2 zoete aardappelen (oranje)
grof zout
cayennepeper
800 g kippenbouillon
50 g gehakte verse
bladpeterselie

PLATTE BOSUIBROODJES

1 bos lente-ui
1 knoflookteentje
ca 5 cm verse gember
215 g bloem
koriander
zonnebloemolie
zout

BEREIDINGSWIJZE

PAPRIKA-CRÈME

1. Omwikkel de paprika's met aluminiumfolie en doe in een 180 graden oven, 45 min
2. Verwijder de velletjes van de paprika's, pureer in de keukenmachine met de overige ingrediënten en doe over in een spuitzak.

ZOETE AARDAPPELPREISOEP

3. Gebruik van de prei de witte en lichtgroene delen, gespoeld, gedroogd en in dunne plakken gesneden. (Geef de donkere delen door aan het tussengerecht.)
4. Snij de ui en knoflook fijn. Fruit met de prei aan in weinig olie.
5. Schil de zoete aardappelen, snijd in grove brunoise en voeg samen met cayennepeper toe en bak nog even mee.
6. Voeg fijngehakte peterselie en bouillon toe, breng aan de kook, dek af en laat op laag vuur sudderen tot gaar. Proef en breng op smaak.

PLATTE BOSUIBROODJES

7. Snijd lente-ui in dunne schijfjes, pers knoflook uit, rasp gember en bak in wat olie zacht.
8. Meng in een kom met de bloem, 3 g zout en de fijngesneden koriander.
9. Roer er geleidelijk kokend water bij tot een luchtig deeg. Voeg de lenteui, knoflook en gember toe. Knead het deeg tot het glad is. Laat een kwartiertje rusten.
10. Rol dun uit tussen twee vellen bakpapier. Haal het bovenste vel papier weg, snijd met een pizza-mes (schijfmes) een groot vierkant van het deeg.
11. Laat de buitenzijde van het deeg zitten. Verdeel het vierkant in smalle strookjes van ongeveer 1 cm breed. (18 x 1 cm is een mooie maat voor de broodjes).
12. Bak af in een oven van 170°C, laat afkoelen en breek de strookjes brood los.

WONTON

1 pakje wonton-velletjes
125 g kalfsgehakt
7 g knoflook, geperst
7 g gember, geraspt
peper, zout
aardappelzetmeel

PANI PURI

20 pani puri
400 g diepvries frambozen
60 g suiker
Cayennepeper

GARNITUUR

Vene cress

WONTON

13. Meng het gehakt met de knoflook, gember en breng op smaak. Vul de wonton-velletjes met het gehaktmengsel en gaar in kokend water.
14. Bewaar met wat van het kookwater op kamertemperatuur.

PANI PURI

15. Doe de frambozen met suiker in een pan en laat inkoken tot gewenste dikte.
16. Zeef de pitjes uit de saus, voeg cayennepeper toe totdat de puree goed pittig is en doe over in een spuitzak en koel.

PRESENTEREN

17. Frituur de pani puri, maak een gaatje in het kussentje en vul het met de bereiding van framboos.
18. Warm de wonton en de soep op.
19. Gebruik een spaghettibord. Leg een wonton in het midden. Schep de soep daaromheen. Maak het bosuibroodje op met enkele dopjes paprikacreme, de pani puri en wat vene cress.
20. Zet op de rand van het bord twee kleine dopjes paprika-crème en plaats hierop het broodje. Serveer direct.

Eetadvies: neem eerst wat soep met de wonton, daarna de pani puri, dan weer wat soep en begin dan aan het broodje.

ZEETONG, PARELGORT, ERWTEN

INGREDIËNTEN

PREIOLIE

Groen van 1 prei (uit voorgerecht)
Zonnebloem olie

ZEETONGROLLETJES

4 zeetongen van 400 g

VISBOUILLON

Graten en afsnijdsels van de tongen
1 winterwortel
1 laurierblad
3/4 citroen
Kefir lime-blad
Serehstengel
1 witte ui
1 el witte peperkorrels
350 g witte wijn
olijfolie
water

PARELGORT

1 l visbouillon
witte wijn
3 saffraandraadjes
200 g parelgort
mascarpone

VISSAUS

BEREIDINGSWIJZE

PREIOLIE

1. Snij het prei groen grof en was.
2. Droog de prei goed.
3. Doe in een blender en voeg olie toe. Blend op de hoogste snelheid tot de olie handwarm voelt.
4. Zeef en laat uitlekken in een kaasdoek.

ZEETONGROLLETJES

5. Ontvel en fileer de zeetong, halveer elke filet, voeg peper en zout toe. Leg twee halve filets 'kop aan kont' op elkaar met de huidzijde aan de buitenkant op een stuk plasticfolie.
6. Maak rolletjes van de filet en zet weg tot gebruik.
7. Graten en afsnijdsels naar de visbouillon.
8. Verwarm de sousvide naar 45 °C. Doe de visrolletjes in visbouillon, trek vacuüm en gaar minstens 40 minuten.

VISBOUILLON

9. Snijd de ui, winterwortel brunoise.
10. Bak de graten etc. kort op middelhoog vuur en voeg gekneusde peperkorrels toe.
11. Blus af met witte wijn voeg 3 liter water, kefir limeblad en serehstengel toe en laat 20 minuten tegen de kook sudderen.
12. Zeef de bouillon.

PARELGORT

13. Doe de saffraan in een beetje witte wijn en laat hierin oplossen.
14. Gaar de parelgort beetgaar in de visbouillon en witte wijn/saffraan (ca 30 min).

VISSAUS

15. Snijd de sjalotten in fijne brunoise, bak glazig in wat boter.

5 sjalotten	16. Blus af met de witte wijn en kook op hoog vuur in tot nagenoeg alle vocht is verdampt.
30 g boter	17. Voeg visbouillon toe en reduceer tot de helft.
350 g droge witte wijn	18. Voeg room toe en kook in tot de saus 'hangt'. Breng op smaak met Noily Prat.
Noily Prat	19. Passeer de saus door een fijne zeef. Houd warm.
1 l visbouillon	
450 g room	
DOPERWTENPUREE	DOPERWTENPUREE
150 g doperwten (diepvries)	20. Gaar de erwten en bloemkool.
150 g bloemkool	21. Giet af, doe terug in de pan en voeg room toe. Kook in tot de gewenste dikte.
room	22. Blend tot een gladde stevige puree.
	23. Breng op smaak en houd warm in een spuit of spuitzakje.
DUBBELGEDOPE ERWTJES	DUBBELGEDOPE ERWTJES
100 g diepvrieserwten	24. Blancheer de erwten en dubbeldop ze.
	25. Bewaar met een drupje water.
KROKANTJE	KROKANTJE
20 g neutrale olie	26. Meng inktvisinkt met bouillon, klop alles goed door elkaar en doe in een spuitflesje. Bak nu mozaïekjes in een anti-aanbak pan.
50 g visbouillon	
20 g bloem	
inktvisinkt	
ZEEKRAAL	ZEEKRAAL
Zeekraal	27. Fijne zeekraal kan rauw verwerkt worden. Iets dikkere zeekraal: Giet kokend water over de zeekraal en koel direct. Snijd fijn.
GARNITUUR	PRESENTEREN
Koude klontjes boter	28. Verwarm de vissaus en haal van het vuur af.
	29. Klop met de staafmixer klontjes boter door de saus.
	30. Roer wat mascarpone door de gort.
	31. Plaats een rechthoekige steker op het bord, doe er eerst de gort in, daarna wat erwtenpuree en daarop de dubbelgedopte erwtjes. Plaats hierop de vis, verwijder de steker en breng wat krokant op de vis aan.
	32. Schenk de vissaus op het bord en strooi wat zeekraal om de creatie.
	33. Druppel aan tafel de preiolie in het bord.

MEER PEER

INGREDIËNTEN

STOOFPEERGEL

5 stoofperen
90 g suiker
1 kaneelstokje
5 kruidnagels
100 g rode wijn
100 g rode port
10 g citroenrasp
10 g sinaasappelrasp
Kappa, Locust

CILINDERTJES VAN

STOOFPEER

8 stoofperen
Sap van Elstar appels
Maïzena
100 g pecannoten

AARDPEERCRÈME MET MISO

1 kg aardpeer
40 g citroensap
45 g (droom)boter (vegan
boter)
25 g koolzaadolie
15 g misopasta
50 g Flora Plant
20 g walnootolie
suiker
zout

SCHIJFJES AARDPEER

250 g aardpeer
15 g sushiazijn, 15 ml mirin

BEREIDINGSWIJZE

STOOFPEERGEL

1. Schil de stoofperen, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes.
2. Doe in een pan en meng met suiker, kaneelstokje, rode wijn, port en citroenrasp. Vul aan met water totdat de peren onder staan.
3. Pocheer zachtjes gaar.
4. Pureer de peren in een blender. Weeg af en voeg 1% hiervan aan kappa en 0,5 % locust toe. Roer glad en breng tegen de kook gedurende 2 minuten. Stort uit in een wijde kom en laat geleren. Draai de gel glad in de blender.
5. Doe in een spuitzakje.

CILINDERTJES VAN STOOFPEER

6. Schil de stoofperen en kook ze beetgaar in het appelsap. Verwijder het klokhuis en snijd de peren door de helft.
7. Steek met een appelboor staafjes van verschillende hoogte uit de peren.
8. Kook het kookvocht in en bind met wat maïzena. Voeg samen met de cilindertjes en bewaar op kamertemperatuur.
9. Rooster de pecannoten 15 minuten in een oven van 170°C.
10. Hak fijn; zorg dat ze een bite behouden.

AARDPEERCRÈME MET MISO

11. Verwarm de oven voor op 200°C. Vul een kom met water en meng hier de helft van het citroensap door.
12. Schil de aardperen en snij in stukken, leg in het water. Bewaar de schillen voor de chips.
13. Leg de stukken aardpeer op een plateau en meng hier de koolzaadolie door. Verdeel de helft van de droomboter in kleine blokjes erover. Bak tot zacht en goudbruin.
14. Doe de aardpeer samen met de miso, Flora Plant en resterende droomboter in een keukenmachine. Draai glad, voeg dan de walnootolie en naar smaak het resterende citroensap en eventueel wat miso toe en draai nog heel even door.
15. In een spuitzak warmhouden in de warmhoudkast.

SCHIJFJES AARDPEER

16. Aardperen schillen en dun snijden met mandoline of snijmachine. Bewaar de schillen voor de chips. Schijfjes marineren in gelijke delen sushi azijn en mirin.

AARDPEERCHIPS

Schillen van alle
bovengenoemde aardperen

Zeezout

RELISH VAN PEER

450 g peren

100 g groene paprika

100 g rode paprika

40 g ui

90 g witte wijnazijn

70 g suiker

4 g kurkuma

2 g kaneel

2 g mosterdzaad

1 g gedroogde gember

1 g gedroogde rode chilipeper

PETERSELIEOLIE

half bosje peterselie

2 tenen knoflook

sap van een halve limoen

1 dl olijfolie

groene tabasco

zeezout

Snufje peper

GARNITUUR

AARDPEERCHIPS

17. Schillen drogen in oven van 120°C. Leg daarna de schillen naast elkaar op een siliconematje of op een lichtjes ingeolied bakpapier.

18. Bak in de oven op 160°C tot ze krokant zijn. Bestrooi na het afkoelen met wat zeezout.

RELISH VAN PEER

19. Snijd de peer, ui en paprika in brunoise. Verwarm suiker, witte wijnazijn en alle kruiden in een pan.

20. Laat 10 minuten trekken en voeg dan de groenten en het fruit aan toe. Kook dit tot beetgaar en bewaar op kamertemperatuur.

PETERSELIEOLIE

21. Snij het harde gedeelte van de stelen van de peterselie weg. Doe alle ingrediënten in de blender en pureer.

22. Breng verder op smaak indien noodzakelijk.

23. Zeef de olie.

PRESENTEREN

24. Gebruik een rond kombord. Spuit een bol van de aardpeercrème iets uit het midden.

25. Bedek deze met de gemarineerde aardpeerschijfjes.

26. Plaats 3 kleine quenelles van de relish naast de bol.

27. Haal de cilindertjes van stoofpeer uit het kookvocht, rol door de pecan crumble en plaats tussen crème en relish.

28. Vul aan met dopjes stoofpeergel. Druppel wat peterselie-olie rondom. Drapeer de aardpeerchips op de bollen. Werk af met wat cress.

Receptuur voor 15 personen

FAZANTENBORST MET KAWA, ZUURKOOL, AARDAPPELKROKANTJE EN SPRUITJES

INGREDIËNTEN

YAKITORISAU

30 g negi (evt bosui of prei)
5 g shanso
20 g gembersap
70 g suiker
250 g mirin
250 g sake
350 g sojasaus
2 kg kipkarkassen

FAZANT

4 fazanten – panklaar
eendenvet
shanso

SAUS

1 winterpeen
1 ui
1 prei
100 g selderij,
olie, tijm, laurier, zout, peper
maïzena

RILLETTE

fazantenpoten
eendenvet
zout, peper

KAWA

fazantenvel van de ruggen
en de poten
zout

BEREIDINGSWIJZE

YAKITORISAU

1. Grill de groente en de kipkarkassen bruin in de oven op 180 graden.
2. Kook de sake en mirin en flambeer.
3. Laat nog 10 min doorkoken.
4. Voeg 500 g kipkarkas en de overige ingrediënten toe en kook voorzichtig 15 minuten in.

FAZANT

5. Snijd de fazantenborsten met de huid van de karkassen en vacumeer met het eendenvet en shanso.
6. Gaar de fazantenborsten tenminste 45 min sousvide op 55°C, houd warm.
7. Verwijder de huid van de rug en de poten en houd apart voor de Kawa.
8. Houd de poten apart voor de rillette. Karkassen voor de saus.

SAUS

9. Bak de fijngesneden WUPS en olie in een oven van 220°C.
10. Breng over in een snelkookpan, voeg de karkassen toe, vul aan met water en voeg laurier en tijm toe. Breng op druk en laat een uur trekken.
11. Zeef de inhoud van de pan, reduceer de vloeistof tot de gewenste dikte, voeg eventueel maïzena, zout en peper toe en houd warm.

RILLETTE

12. Konfijt de fazantenpoten tenminste 60 min sousvide op 90°C in eendenvet.
13. Haal uit de sousvide, verwerk het vlees tot draadjes en voeg eendenvet, peper en zout naar smaak toe en houd warm.

KAWA

14. Snijd rechthoeken van het fazantenvel tot langwerpige repen van circa 3 cm breed. Bestrooi met wat zout.
15. Bak in het wafelijzer lichtbruin en krokant.

ZUURKOOL

500 g zuurkool
boter
witte wijn (Chardonnay)
1 nashipeer

AARDAPPELKROKANTJE

5 grote aardappelen
zout

SPRUITEN

400 g spruiten
zout

GARNITUUR

ZUURKOOL

16. Stoof de zuurkool in 1,5 uur gaar in boter met witte wijn.
17. Voeg na een uur in blokjes gesneden nashipeer toe en houd warm.

AARDAPPELKROKANTJE (you tube: accordeon aardappel)

18. Snijd de aardappelen overdwers in 12 plakken van circa 3 cm dik en steek rondjes uit van circa 3,5 cm diameter.
19. Plaats de cilinders tussen twee satéstokjes en snijd ze parallel, om de mm in tot ze net niet zijn losgesneden (plaats hiervoor aan weerszijden satéstokjes naast de cilinders).
20. Draai de cilinders een halve slag en doe hetzelfde aan de andere zijde.
21. Spoel het zetmeel van de ingesneden cilinders, steek 2 satéprikkers door de cilinders, trek ze iets uiteen, frituur (1e keer) gaar op max. 160° C en laat uitlekken.

SPRUITEN

22. Schoon de spruiten, houd enkele van de buitenste bladeren apart.
23. Kook juist beetgaar in (extreem) zout water en koel direct terug op ijswater.
24. Giet af, snijd de spruitjes doormidden.
25. Blancheer de spruitenschilletjes kort en koel ook terug op ijswater.

PRESENTEREN

Fazant

26. Bak de filets met peper en zout. Trancheer de borsten (6 tranches per borst, 3 pp).

Spruitjes

27. Bak de halve spruiten tot krokant op de snijkant op hete plaat.

Aardappelcilinders

28. Verwijder de satéprikkers, frituur de cilinders kort op 180 C tot krokant en voeg zout naar smaak toe.

Kawa

29. Bestrijk het krokante vel met Yakitori-saus en grill onder de Salamander tot krokant. Snijd de kawa in fijne reepjes.
30. Op 1/3 van een groot plat bord een langwerpige portie rode zuurkool met daar tegenaan een quenelle van rilette.
31. Op een deel van de zuurkool overlappend 3 tranches fazantenborst. Bestrooi met reepjes kawa.
32. Arrangeer het aardappelkrokantje, spruiten (donkere kant boven), spruitenschilletjes hier tegenaan en omheen.
33. Serveer de saus aan tafel, als een médaillon rond de tranches fazantenborst.

Receptuur voor 15 personen

INGREDIËNTEN

HANGOP

250 gram Turkse yoghurt 10%
1/2 ingelegde citroen

KANEEL-KARDEMON- ROOMIJS

400 g volle melk
22 g magere melkpoeder
175 g room van 35% vet
95 g suiker
30 g dextrose
1 eidooier
0,75 g Locust
0,75 g Guar gom
1 g Cortina
3 pijpjes kaneel
3 peulen kardemon

TARTE TATIN Ingrediënten deeg

400 g bloem type 55
200 g koude boter
160 g fijne suiker
1 ei
grof zout
1 stokje vanille

Vulling
6 kleine elstar appels
1 limoen
160 g boter
200 g poedersuiker
3 g kaneelpoeder

KLETSKOP
30 g zachte boter
100 g witte (basterd)suiker
20 g melk
kaneel

TARTE TATIN À L'AUTUMN

BEREIDINGSWIJZE

HANGOP

1. Laat yoghurt uitlekken in keukendoek gedurende 5 uur.
2. Snijd brunoise van citroenschil en voeg samen.

KANEEL-KARDEMONROOMIJS

3. Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte.
4. Breek de pijpjes kaneel in wat stukken en kneus de kardemompeulen.
5. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina en de specerijen in een pan. Mix homogeen (staafmixer).
6. Voeg de specerijen toe en verwarm roerend tot 85°C. Zet van het vuur en laat enkele minuten trekken.
7. Bereid de ijsmachine voor: smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk en koel de machine voor.
8. Passeer de ijsmix door een zeef en giet in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine.
9. Zodra de consistentie van het ijs goed is (golfjes blijven staan; temperatuur is ca -6°C): doe het ijs over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

TARTE TATIN

Deegbereiding:

10. Snijd de boter in kleine blokjes. Voeg suiker en boter samen en meng. Voeg ei en vanille toe en meng.
11. Voeg bloem toe en als laatste grof zout. Laat 1 uur rusten in koeling.
12. Rol deeg uit tot 3-4mm dikte en steek rondjes uit van 12cm doorsnede.

Vulling:

13. Pers limoen uit. Schil de appels, verdeel in 4 parten en verwijder klokhuis. Snijd de parten in de lengte door in dunne plakken. Meng met limoensap.
14. Verwarm oven op 190C. Verwarm de bruine ovenschaaltjes voor op 100C. Smelt de boter in steelpan, voeg de suiker toe. Meng met een spatel en maak een bruine karamel. Schep een laag van 2mm karamel in bruine ovenschaaltjes, leg appelpartjes in de karamel, besprenkel met kaneel en dek af met deegplak. Druk deeg aan. Prik met een mes een gaatje in het midden van het deeg. Bak af in de oven op 190C gedurende 20 – 25 minuten
15. Haal uit de oven en stort omgekeerd op een rooster.

KLETSKOP

16. Verwarm de oven voor op 180 graden. Blender de walnoten tot een fijn poeder. Laat de boter half smelten. Meng met de suiker en de melk, kaneel en zout. Voeg het walnoten en limoenschil schaafsel toe en meng.

zout
30 g walnoot
50 g bloem
limoenschilschaafsel

CRUMBLE

30 g suiker
30 g boter
30 g amandelmeel
30 g walnoten

INGELEGDE ELSTAR

2 Elstars
50 g balsamicoazijn

APPELBOLLETJES

2 Elstars
boter
limoensap

GEKARAMELLISEERDE

WALNOTEN

50 g walnoten
100 g fijne kristalsuiker
10 g water
kleine satehprikkers
1 stuk piepschuim

Naar keuze wijn of cocktail

COCKTAIL

250 g appelsider
50 g calvados
175 g ginger ale
kaneel
nootmuskaat
15 kaneelstokjes

GARNITUUR

Atsina cress

17. Leg op vetvrijpapier 10 g beslag in rondje van 2 cm. Bak af in de oven totdat de buitenrand bruin is geworden.
18. Haal de koekjes uit de oven, draai de koekjes om en leg op vetvrijpapier op een koele werkbank.

CRUMBLE

19. Maal de walnoten fijn.
20. Meng alle ingrediënten met de hand en kneed tot een kruimelig deeg.
21. Verspreid het deeg op een bakplaat en bak op 160C in de oven tot lichtbruin.
22. Laat afkoelen en vermaal tot een crumble.

INGELEGDE ELSTAR

23. Snij de appel in 4 parten, verwijder klokhuis en snij vervolgens dunne plakken van 3mm.
24. Leg in balsamicoazijn gedurende 1 uur. Dep droog vlak voor het doorgeven.

APPELBOLLETJES

25. Draai 45 appelbolletjes (kleinste maat) met schil en besprenkel met limoensap.
26. Zet aan in boter.

GEKARAMELLISEERDE WALNOTEN

27. Snijd de halve walnoten in de lengte doormidden. Steek prikkers in de kwart walnoten.
28. Breng suiker en water aan de kook. Stop kookproces zodra bruine vloeibare massa is ontstaan.
29. Doop de walnoten stuk voor stuk in karamel en prik deze aan de onderkant van het piepschuim, laat afkoelen.

COCKTAIL

30. Zet port glazen in de vriezer voor 2 uur.
31. Snij de kaneelstokken in de lengte doormidden en gebruiken een dun stukje per persoon als garnering in het glas
32. Meng alle ingredienten en schenk uit in glazen 30g per persoon
33. Zet dun reepje kaneelstok rechtop in het glas.

PRESENTEREN

34. Zet ronde borden 2 uur voor het doorgeven in de koeling.
35. Leg uit het midden een beetje crumble, plaats ½ Tarte tatin ernaast, plaats appelpartje, appelbolletje, gekaramelliseerde walnoot, dopje hangop, quenelle ijs op de crumble in de andere helft.
36. Zet kletsop rechtop tussen het ijs en de tarte tatin, met een takje cress.
37. Maak cocktail a la minute en serveer in bevroren glazen.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: GOUDEN TON

ZOETE AARDAPPEL/PREISOEP etc.

Domaine de Montine Coteaux du Tricastin : viognier 100%

Op de chefsavond was het prettig om te horen dat de bedenkers van deze receptuur zeer enthousiast waren over de gekozen viognier, (nietwaar Ruben?). En de andere chefs natuurlijk ook.

Het lichte zoetje sloot mooi aan bij de pittige wonton en het florale tonen bij de bosui en zoete aardappel/preisoep.

Het Domaine de Montine is gevestigd in Grignan, in het Drôme Provençale gebied.

Alle wijnen van het domein ondergaan een gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole, hier gedurende 15 dagen. 30% van de oogst wordt in nieuwe eikenhouten vaten gegist, met regelmatige bâtonnages, 4 maanden lang

Sensualiteit alom in de mond, met aroma's van gepocheerde peren, abrikozen, perziken, amandelen en lindebloesem. Prachtige, citrusfrisse finale. Serveren: 12-13°C.

ZEETONG en het gerecht MEER PEER

Dus voor de komende 2 gangen!!!

Macon – Lugny 'Genièvres' 2023 - Cave Talmard

De klassieke wijn bij een moderne twist van de zeetong met parelgortbleek ook beter te passen bij het MEER PEER gerecht, dan de wijn die de wijncie daar voor had uitgekozen.

Het is een chardonnay uit de Zuid-Bourgogne. Vreemd genoeg meestal goedkoper dan degene die noordelijker staan en dan dikbedrukt "Bourgogne" op het etiket mogen zetten.

Al in de 17e eeuw is de naam Talmard te vinden in registers die betrekking hebben op wijncultuur. De ene na de andere generatie wijngaardeigenaren brachten hun knowhow en strijd lust mee.

De druiven komen van een perceel gelegen op het plateau van de 'Genièvres'; dit wordt gezien als een van de best blootgestelde plateaus in de gemeente Lugny op een hoogte van 250 meter. (Lekker koel)

Gemiddelde leeftijd van de wijnstok: 40 jaar Terroir: kalksteenklei

Lagering: in roestvrijstalen vaten

Kleur: helder goudgeel

Geur: aroma's van geel fruit en meloen, naast een vleugje kamperfolie

Smaak: vol en rond dankzij de romige textuur, ondersteund door een frisse, zuurgraad die een extra dimensie toevoegt; dit leidt tot tonen van citrus en witte steenvruchten met een vleugje witte peper in de aanhoudende afdrank

Alcohol%: 13,5% Serveertemp.: aangeraden wordt om de wijn te serveren tussen de 12° en 13°

FAZANTENBORST

Domaine Lafarge Vial - Fleurie. Domaine Michel Lafarge –

Druif: Gamay noir à jus blanc / Beaujolais.

Ook weer zo'n gerecht dat door de verschillende tonen (zuur, yakitori, spruiten en niet te vergeten de blanke fazantenborst) vraagt om een rode wijn die heel subtiel is en niet te zwaar in de tannine zit.

Een goeie pinot noir is te duur, maar een uitstekend alternatief bood zich aan met deze wijn van een cru van de Beaujolais, de Fleurie van de grote wijnmakers uit de Bourgogne: Frédéric Lafarge en zijn vrouw Chantal Lafarge-Vial.

De Fleurie 2023 (Laatste topjaar) van Domaine Lafarge Vial is een elegante Beaujolais-cru, gemaakt van de Gamay-druif, afkomstig van oude wijnstokken op granietbodems in Fleurie.

Na een korte koude inweking liet men deze temperatuur gecontroleerd, zonder toevoeging van zwavel, de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in betonnen tanks. Na ongeveer 20 dagen volgde de persing en werd de jonge wijn overgestoken op gebruikte eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping.

Na een periode van 12 maanden werd de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld. Dit hele proces verliep geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften. De wijn kenmerkt zich door een robijnrode kleur, aroma's van rijpe bessen, pruimen, aardbeien, kruiden en een lichte rokerige toets. In de smaak is hij zacht, fruitig en delicaat, met tonen van klein rood fruit, bosgrond, een subtiel mineraliteit en verfijnde tannine.

TARTE TATIN

Als alternatief voor de in het recept staande cocktail:

Plaisir Muscat de Beaumes de Venise Rosé 2023 -Domaine Saint Roch

Beaumes de Venise, een klassieke naam voor een zoete dessertwijn, maar minder klassiek gemaakt, dan de meeste in dit kleine dorp in de Rhônevallei.

Het domein ligt tussen Mont Ventoux & Dentelles de Montmirail, op een klei-kalksteenbodem, bestaande uit grijze klei, zand en kiezelbodems.

Stéphane & Stéphanie, oprichters van Domaine Saint Roch in 2012, hebben traditie en innovatie succesvol gecombineerd om karaktervolle wijnen te maken.

Hier heeft men rode en witte druiven gemengd: de druiven: Muscat Petits Grains 50% rood en 50% wit

Deze Rosé is een atypische cuvée voor de appellatie met een heerlijke frisheid van zure rode bessen.

Geur: aroma's van citrus en rode vruchten zoals rode bessen en frambozen

Smaak: in de mond een explosie van fruit, met de zoetheid en frisheid van rode vruchten

Alcohol%: 15,5%