



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2025

Alle receptuur is voor 15 personen

MACARON MET PARMHAM, MELOEN EN KAVIAAR

Roger van Damme



ESPUMA VAN FLESPOMPOEN, PADDENSTOELEN

o.a. Tora Olsson



PANNA COTTA À LA BISQUE DE HOMARD

Délice maison



KALFSTONG EN -GEHAKTBALLETJES IN MADEIRASAUS

o.a. Peter Goossens



GEITENKAASMOUSSE MET PAPRIKAGELEI

onbekend



GEMBERBIERIJS MET 5-SPICES EN CITRUSFRUIT

onbekend

MACARON MET PARMAHAM, MELOEN EN KAVIAAR

INGREDIËNTEN

MACARONS

150 g amandelpoeder
150 g poedersuiker
55 g verse eiwitten
150 g suiker
40 g water
55 g vers eiwit

MELOENGELEI

100 g meloenpuree
6 g gelatine
10 g vegetal
10 g water
10 g suiker

CRÈME VAN PARMAHAM

200 g Philadelphia Original
roomkaas
50 g Parmaham
Peper en zout

GARNITUUR

Parmaham
Arenkha kaviaar

BEREIDINGSWIJZE

MACARONS (GEEF DOOIERS DOOR AAN NAGERECHT)

1. Meng het amandelpoeder en de poedersuiker maal fijn in de keukenmachine.
2. Zeef het mengsel door een fijne zeef.
3. Kook suiker en water in een pan tot 119° C.
4. Giet het eiwit in een kom en klopf het op tot een schuimige massa.
5. Voeg de suikersiroop in een vloeiende beweging toe. Klopf dit mengsel koud.
6. Meng de andere 55 g van het verse eiwit onder het amandelpoeder en de poedersuiker en roer dit tot een gladde massa.
7. Voeg de meringue toe en maak een taaie vloeibare massa.
8. Vul een spuitzak met een spuitmondje van max 1/2 cm met het beslag.
9. Spuit dopjes van het beslag van de macarons op een bakpapier.
10. Laat de macarons 45- 60 minuten drogen (er moet een droog vliesje ontstaan op de macarons).
11. Verwarm de oven voor op 150° C.
12. Bak de macarons 12 min zonder convectie.
13. Laat de macarons afkoelen en verwijder dan van de bakplaat.

MELOENGELEI

14. Week de gelatine in ijswater
15. Breng de 10 g suiker, het water en de meloenpuree aan de kook.
16. Voeg de vegetal toe.
17. Klopf van het vuur de uitgeknepen gelatine onder de puree.
18. Stort het mengsel meteen uit op een langwerpige plaatje met opstaande rand en laat opstijven.

CRÈME VAN PARMAHAM

19. Snij de Parmaham zeer fijn.
20. Meng met de Philadelphia.
21. Kruid af naar smaak met peper en zout.
22. Gebruik een spuitzak om de macarons met de Parmaham crème te vullen.

PRESENTEREN

23. Leg de macarons met de bakkant boven op het werkblad.
24. Beleg ze met de meloengelei.
25. Spuit de crème van Parmaham op de helft van de schelpjes.
26. Sluit de macarons met de overige schelpjes.
27. Maak roosjes van Parmaham. Leg een roosje en een macaron op het bord.
28. Doe net voor het serveren een lepeltje kaviaar over de macaron.

Receptuur voor 15 personen

ESPUMA VAN FLESPOMPOEN EN PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN

FLESPOMPOEN

500 g flespompoen
900 g groentebouillon*
300 g room
30 g boter
5 g wittewijn-azijn
3 g xantana
zout, peper

PADDENSTOELEN

750 g paddenstoelenmix
1 sjalot
1 teen knoflook

GARNITUUR

Atsinacress

BEREIDINGSWIJZE

FLESPOMPOEN

1. Schik en maak de flespompoen schoon en snij in blokken.
2. Kook deze in de groentebouillon.
3. Giet af en blender de pompoen met alle overige ingrediënten.
4. Proef goed op smaak en voeg zout en peper toe.
5. Pak de trechter en de bijpassende zeef van de iSi-fles
6. Doe de puree door de zeef in de siphon.
7. Houd warm.

PADDENSTOELEN

8. Maak de paddenstoelen schoon en snij in niet te kleine stukken.
9. Snipper de sjalot en de knoflook
10. Fruit deze aan.
11. Voeg de paddenstoelen toe en bak kort.

PRESENTEREN

12. Zet twee patronen in de iSi-fles.
13. Schud telkens goed.
14. Doe wat paddenstoel in een kommetje.
15. Spuit de espuma erover heen.
16. Werk af met cress.

GROENTEBOUILLON

1 winterwortel
3 stengels bleekselderij
1 prei
1 ui
Peterselie, tijm, rozemarijn,
laurier
peperkorrels

GROENTEBOUILLON

17. Maak alle groenten schoon.
18. Snijd fijn of hak in de keukenmachine.
19. Zet aan in een beetje zonnebloemolie.
20. Blus af met water en laat 1 uur trekken.
21. Zeef.

PANNA COTTA

INGREDIËNTEN

KREEFTENSOEP

25 g olijfolie
4 kleine kreeften
75 g venkel
50 g prei
25 g wortel
75 g knolselderij
125 g ui
3 tenen knoflook
3 blaadjes laurier
2 kruidnagels
4 g venkelzaad
5 takjes saffraan
Piment d'Espelette
20 g tomatenpuree
50 ml witte wijn
25 ml rode wijn
3 tomaten

PANNA COTTA

1 l kreeftensoep
500 ml slagroom
6 g agar
9 g gelatine
Zout en peper

GARNITUUR

Bieslook
kookcognac

BEREIDINGSWIJZE

KREEFTENSOEP

1. Dood de kreeften met een scherp mes in het kruis van de kop.
2. Kook de kreeften in ruim water met 4% zout.
3. Maak de kreeften schoon en houd het vlees apart.
4. Verwarm de olijfolie in een ruime pan.
5. Voeg de gehakte kreeftenpantsters en -koppen toe en fruit ze aan.
6. Was de groenten in ruim water. Cutter de venkel, prei, wortel, knolselderij en ui in de keukenmachine.
7. Voeg de groente en knoflook toe en fruit aan.
8. Voeg de laurier, kruidnagel, venkelzaad, saffraan toe.
9. Voeg de tomatenpuree toe en fruit ook mee aan.
10. Blas af met de witte wijn en rode wijn.
11. Snijd de tomaten in grove stukken en fruit even mee.
12. Voeg water toe totdat de groenten net onder staan en breng het geheel aan de kook.
13. Laat ongeveer 1 uur trekken.
14. Zeef door een fijne zeef.
15. Kook in tot iets meer dan een liter.
16. Breng op smaak met zout en peper en wat Piment d'Espelette.

PANNA COTTA

17. Zet de blast chiller aan op -15 gr C.
18. Week de gelatine in ijswater.
19. Voeg de agar toe aan 1 l soep en kook 2 minuten door.
20. Voeg uitgeknepen gelatine toe aan de warme kreeftensoep.
21. Voeg de slagroom bij de kreeftensoep.
22. Giet in mallen voor panna cotta.
23. Laat opstijven in de blast chiller.

PRESENTEREN

24. Bak het kreeftenvlees in wat boter en blas af met kookcognac.
25. Portioneer het kreeftenvlees.
26. Haal de panna cotta uit de mallen en leg ze op een (zwart) bord.
27. Verdeel het vlees over de panna cotta en versier met wat bieslook.
28. Doe een lepeltje kreeftensoep naast de panna cotta.

KALFSTONG EN -GEHAKTBALLETJES IN MADEIRASAUS

INGREDIËNTEN

KALFSTONG

4 kalfstongen
colorosozout
8 uien
8 selderijstengels
4 prei
8 grote wortelen
8 teentjes knoflook
4 laurierblaadjes
4 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
40 peperbollen

GEHAKTBALLETJES

1.5 kg kalfsgehakt
2 sjalotten
5 el gehakte peterselie
2 eieren
3 el room
Bloem
Peper, nootmuskaat
selderijzout

MADEIRALAK

300 ml madeira
150 g suiker

MADEIRASAUS

BEREIDINGSWIJZE

KALFSTONG

1. Doe de kalfstong in een ruime gastronormbak met flink gezouten water (50 g colorosozout per l).
2. Plaats de bak in de vacuüm machine en vacuüm een tot twee keer. Haal de tongen na een uurtje uit de bak en leg een uur in koud water om te ontzouten.
3. Snijd de groenten grof. Van de prei alleen het wit. Doe de groenten, knoflook en aromaten samen met de kalfstong in een snelkookpan en zet onder water.
4. Breng het geheel aan de kook.
5. Laat het geheel een uur op een laag vuurtje stoven.
6. Zet de pan van het vuur en laat de tong nog 20 minuten rusten in de bouillon.
7. Haal de tong uit de pan. Passeer de bouillon en zet apart.
8. Pel de tong en houd warm onder alufolie.

GEHAKTBALLETJES

9. Snipper de sjalot.
10. Maak het gehakt aan met de overige ingrediënten.
11. Draai er balletjes van van ca 25 g elk.
12. Bak deze aan in de boter en laat garen.

MADEIRALAK

13. Kook de madeira met de suiker in tot een lak.
14. Lak de tong enkele malen met de madeira.
15. Snijd de tong in plakken van ongeveer 1 cm dik.
16. Houd warm onder alufolie.

MADEIRASAUS

17. Zet een pan op het vuur en bruin 240 g boter.
18. Snijd de champignons in stukken, bak ze gaar in de boter en breng op smaak met peper en zout.
19. Snijd de ui fijn en voeg deze de laatste 2 minuten toe aan de champignons.
20. Zeef de champignons met de ui in een pannetje. Doe 60 g verse boter in deze pan.
21. Zet de pan op het vuur en roer de bloem onder de boter tot een droge roux.

300 g boter
1 kg champignons
8 uien
200 g bloem
1.5 l kookvocht van de
kalfstong
160 g tomatenpuree
80 cl madeirawijn
25 gepelde tomaten
4 el dragon

AARDAPPELKROKETTEN

3 kg bintjes
6 eierdooiers
300 g boter
3 mespunten nootmuskaat
450 g bloem
6 eieren
Flinke scheut olie
450 g panko
olie
zout en peper

WITLOFSALADE

8 flinke stronken witlof
1 grote Elstar appel
olie, azijn, zout, peper

GARNITUUR

Peterselie

22. Laat even doorkoken om een bloemsmak te vermijden.
23. Voeg de bouillon van kalfstong toe tot er een gladde saus is.
24. Roer de tomatenpuree onder het geheel en breng op smaak met witte peper en zout.
25. Kook alles goed door, zodat de smaken in balans komen.
26. Passeer de saus. Voeg de champignons, de ui, de blokjes tomaat en de fijngesneden dragon toe.
27. Werk af met de madeira en laat nog even sudderen.
28. Voeg de gehaktballetjes toe.

AARDAPPELKROKETTEN

29. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en droog eventjes op het vuur.
30. Pureer en voeg de 2 eidooiers en boter toe.
31. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
32. Maak pureerolletjes met een spuitzak .
33. Plaats de rolletjes 30 minuten in de koelkast om op te stijven.
34. Versnijd de rollen tot kroketten.
35. Vul één schaal met de bloem, één met de losgeklopte eieren, olie, peper en zout en één schaal met de panko.
36. Wentel elke kroket eerst in de bloem. Haal ze daarna door de 2 eieren.
37. Wentel ze ten slotte in de panko. Laat de kroketten ongeveer 1 uur opstijven in de blast chiller.
38. Frituur ze goudgeel in een kleine hoge pan met olie op 180°C.

WITLOFSALADE

39. Snijd de witlof schuin in repen.
40. Snijd ook de appel in dunne parten.
41. Maak de salade aan met de olie, azijn, zout en peper.

PRESENTEREN

42. Snijd de peterselie fijn.
43. Doe plakjes kalfstong op het bord.
44. Verdeel de saus en de gehaktballetjes.
45. Leg een plukje witlofsalade op het bord.
46. Leg de aardappelkroketjes ernaast.

Receptuur voor 15 personen

GEITENKAASMOUSSE MET PAPRIKAGELEI

INGREDIËNTEN

GEITENKAASMOUSSE

350 g geitenkaas met honing
2 dl slagroom
6 g gelatine

KRUIDENOLIE

30 g basilicum
30 g kervel
30 g platte peterselie
2 dl zonnebloemolie
Peper en zout

PAPRIKAGELEI

2 scheutjes olijfolie
1 sjalot
2 rode puntpaprika's
350 ml water
2 el suiker
6 g gelatine
witte peper en zout

BLADERDEEGSTENGEL

1 vel bladerdeeg
1 eidooier
Zwarte sesamzaadjes

KLETSKOP

200 g harde geitenkaas in 1 stuk

BEREIDINGSWIJZE

GEITENKAASMOUSSE

1. Week de gelatine in ijswater.
2. Verwarm de geitenkaas licht en roer deze glad met de handmixer.
3. Klop de slagroom lobbij, schep deze door de geitenkaas.
4. Knijp de gelatine uit en smelt deze in een pannetje.
5. Meng door het geitenkaasmengsel.
6. Stort het mengsel in vormpjes.
7. Zet in de vriezer.

KRUIDENOLIE

8. Pureer de kruiden met de olie in de blender.
9. Passeer door een fijne zeef.

PAPRIKAGELEI

10. Week de gelatine in ijswater.
11. Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in de olijfolie.
12. Schil de paprika's met een dunschiller. Verwijder zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd deze in blokjes, voeg toe en laat zachtjes meefruchten.
13. Giet het water erbij, voeg de suiker toe en laat 15 min zachtjes koken.
14. Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef.
15. Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel.
16. Breng op smaak met peper en zout.
17. Doe de geleï in kleine vormpjes.
18. Zet in de vriezer.

BLADERDEEGSTENGEL

19. Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopte eidooier en bestrooi met zwarte sesamzaadjes.
20. Snijd in reepjes van 0,5 cm en bak goudbruin in een oven van 200° C.
21. Leg de reepjes op een bakmatje. Leg er een bakmatje en een bakplaat bovenop en zet zo in de oven. Dit voorkomt dat het deeg gaat rijzen.

KLETSKOP

22. Verwarm de oven voor op 180° C.
23. Verwijder de korst van de geitenkaas.
24. Rasp de kaas met een grove rasp.

GARNITUUR PRESENTEREN

25. Maak van de geraspte kaas 15 gelijke rondjes op een met een bakmatje beklede bakplaat.
26. Bak deze rondjes in ca. 12 min in de oven licht bruin.
27. Haal de rondjes voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen op keukenpapier.

28. Haal de mousse en de paprika gelei tijdig uit de vriezer en meteen uit de vormpjes.
29. Leg de mousse op de kletskop.
30. Leg de paprikagelei op de mousse.
31. Leg er voor het uitserveren een bladerdeegstengel bij.
32. Giet een beetje kruidenolie om de mousse heen.

GEMBERBIERIJS MET 5-SPICE EN CITRUS

INGREDIËNTEN

5-SPICESMOUSSE

150 g eidooier
100 g suiker
100 g mascarpone
500 g volle room
12 g gelatine,
2 tl 5-spices poeder*
1 vanillestokje

GEMBERBIERIJS

1 l gemberbier
80 g verse gember,
100 g suiker
200 g citroensap
30 g prosorbet

MANGOGEL

250 g mangocoulis
50 g witte wijn (van het
gerecht)
25 g suiker
3 g agar

CITRUSCOMPOTE

2 sinaasappels
2 pompelmoezen
2 limoenen
1 citroen
100 g suiker
2 g agar

BEREIDINGSWIJZE

5-SPICESMOUSSE

1. Week de gelatine in koud water.
2. Meng de 5-spices samen met het merg van de vanille door de mascarpone.
3. Kook de suiker, met een klein beetje water op, tot 120°C. Gebruik hiervoor een thermometer.
4. Klop ondertussen de eidooier luchtig in de Kitchenaid.
5. Schenk de suiker, wanneer die de juiste temperatuur heeft bereikt, voorzichtig bij de eidooiers.
6. Klop dit mengsel koud en luchtig in de machine.
7. Klop 450 g van de room lobbij.
8. Verwarm de andere 50 g en los hier de gelatine in op. Meng dit door het mascarponemengsel.
9. Spatel vervolgens deze mascarpone door de luchtige eidooiers (= de pâte à bombe) en vervolgens door de opgeklopte room.
10. Vul hiermee bolmatjes* en vries deze in.

GEMBERBIERIJS

11. Laat de geraspte verse gember marineren in het gemberbier.
12. Zeef de gember er na 15 min uit.
13. Voeg alle andere ingrediënten toe en meng koud.
14. Draai de massa tot ijs in de ijsmachine.

MANGOGEL

15. Kook alle ingrediënten samen op.
16. Stort dit op een plateau en laat de gel opstijven.
17. Wanneer dit helemaal is opgesteven, mix de massa fijn en glad in de blender.
18. Bewaar de gel in een spuitzak.

CITRUSCOMPOTE

19. Snij alle partjes zonder vliesjes uit.
20. Bewaar het sap dat hierbij vrijkomt en knijp het sap uit de vliesjes.
21. Breng het sap samen met de suiker aan de kook.
22. Voeg agar toe. Laat dit een minuut goed doorkoken.
23. Haal dan van het vuur en voeg de rest van de citrusvruchten toe, samen met de rasp van de schil van een sinaasappel.
24. Laat afkoelen.

CRUMBLE

100 g bloem
100 g suiker
70 g boter
1 el yoghurtpoeder

PASSIEVRUCHTENSAP

2 dl passievruchtencoulis
2 dl water
70 g suiker
1 mespuntje xantana

GARNITUUR

3 stronken witlof

CRUMBLE

25. Meng de boter, bloem en suiker met elkaar tot een kruimelig deeg.
26. Bak dit af op 160°C gedurende 20 min.
27. Laat dit afkoelen en verkruimel het. Meng hier het yoghurtpoeder doorheen.
28. Haal de bollen 5 -spice mousse uit de diepvries en haal deze door het kruim. Laat verder ontdooien in de koelkast.

PASSIEVRUCHTENSAP

29. Meng de coulis, water en suiker met elkaar.
30. Bind dit met de staafmixer met xantana.

PRESENTEREN

31. Haal de witlofblaadjes los van elkaar.
32. Maak ze vlak voor het serveren aan met passievruchtensap.
33. Leg de 5 spice-mousse op het bord.
34. Leg een quenelle ijs er bij.
35. Doe wat citrussalade op het bord.
36. Leg een witlofschuitje met mangogel er bovenop.

5 SPICES POEDER

1 tl Szechuanpeper
1 tl venkelzaad
een halve steranijs
1 tl versgeraspte Chinese
kaneelbast
1 kop van een kruidnagel

5 SPICES POEDER

37. Maal de kruiden in de vijzel en zeef ze daarna door een fijne zeef.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE LOGIE

MACARONS MET PARMHAM, MELOEN EN KAVIAAR CRÉMANT DE LIMOUX, BRUT NATURE

Domaine de Mouscaillo, terroir de Roquetaillade Limoux, Languedoc-Roussillon.

Tjingelbel Tjingelbel Tjingelbelletjes, het is kerst en dan beginnen we met belletjes die klinken als een klok. Ze passen toevallig ook nog eens uitstekend bij de meloen, parmaham en het zoet van de macaron.

Domaine de Mouscaillo bevindt zich in de wijnstreek Limoux (Languedoc-Roussillon) en wordt gerund door Marie-Claire en Pierre Fort. De wijngaarden liggen op zo'n 400 meter hoogte aan de voet van de Pyreneeën, met invloeden van zowel de Middellandse Zee als de Atlantische oceaan en verschillende 'winden' die door de wijngaarden waaien wat zorgt voor de nodige verkoeling van de druivenstokken. Dit is voornamelijk van groot belang voor de chardonnay-, pinot noir-, en chenin blanc stokken die hier grotendeels staan aangeplant, dit zorgt voor frisheid en finesse in de wijn. De wijnstokken van soms wel 40 jaar oud staan hier op zandsteen en kalk- en kleihoudende bodems waarbij de pinot noir en chardonnay goed gedijen. Het domaine maakt drie wijnen: Limoux Blanc, Pinot Noir en een Crémant de Limoux. Kenmerkend voor de stijl van deze wijnen van Mouscaillo zijn de finesse en de 'fraicheur' die in alle drie de wijnen terug te proeven is.

Deze Crémant de Limoux wordt volgens de klassieke methode gevinifieerd met chardonnay, pinot noir en chenin blanc druiven. Deze worden na de oogst licht geperst en alleen het eerste sap wordt gebruikt voor de Crémant. Na de persing ondergaat het sap de eerste alcoholische fermentatie op demi-muids en rijpt vervolgens nog 9 maanden 'sur lie'. Na botteling rijpt de wijn nog eens 18 maanden op fles en ondergaat een tweede gisting op fles. Na de degorgement wordt er geen dosage toegevoegd. Deze Crémant de Limoux van Domaine de Mouscaillo heeft een lichte kleur en rijke aroma's van citrus, witte perzik en honing. In de smaak fris, wit fruit, citrus en een frisse, schone afdronk. De frisse, droge stijl maakt deze Crémant uiterst geschikt als aperitief maar is ook goed te combineren met charcuterie of met schaal- en schelpdieren zoals oesters.

Kortom: chardonnay, pinot noir, chenin blanc

LANDBOUW: biologisch

DOSAGE: 0 g/L / BRUT NATURE

RIJPING: 9 maanden sur lie, 18 maanden flesrijping

Alcoholpercentage: 12,5%

ESPUMA VAN FLESPOMPOEN EN PADDENSTOELEN

SOAVE CLASSICO Azienda Agricola Balestri Valda, Veneto, Italië

Zeggen we paddenstoelen, dan roepen we al snel "Noord Italië". Zeker als er ook nog eens pompoen bijkomt, want dan gaan we naar wit en dan zoeken we een wijn die aroma's van citrusfruit, witte perzik en bloemen bezit en in de afdronk een licht amandelbittertje heeft. Proef en overtuig u, zouden wij zeggen.

Balestri Valda is een familiebedrijf dat werd opgericht door Guido Rizzotto. Laura en Luca, Guido's kinderen, zijn in hun vaders voetsporen getreden. Laura leerde van haar vader de fijne kneepjes van het vak en zij wil de goede

kwaliteit van Soave weer op de kaart zetten. Zij gelooft in de kracht van de lokale druivenrassen, garganega en trebbiano. Ze werkt biologisch met certificaat.

Deze Soave wordt gemaakt van 100% garganega, de druiven komen van wijngaarden op 110 tot 170 meter boven zeespiegel. De bodems bestaan uit klei, vulkanische kalk en basalt en de druivenstokken zijn gemiddeld 25 jaar oud.

CLASSIFICATIE: Soave D.O.C.

LANDBOUW: biodynamisch

RIJPING: in roestvrijstalen tanks

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,5%

PANNA COTTA (EN KREEFT)

VIRÉ-CLESSÉ, TERROIR DE CLESSÉ

Domaine des Gandines, Viré-Clessé, Bourgogne, Frankrijk

Kerst en Bourgogne zijn bijna onlosmakelijk aan elkaar verbonden. Deze schitterende zuid Bourgogne is van een onwaarschijnlijk heerlijke klasse, dat je hem bijna bij alles zou willen drinken deze avond. Wat een mooie combi met de kreeft en panna cotta.

De druiven voor de Terroir de Clessé zijn afkomstig van verschillende wijngaarden binnen het dorp Clessé. De bodem bevat hier veel klei en kalksteen. De wijn rijpt 11 maanden op zijn fijne lie in roestvrijstalen tanks. Na afloop wordt de wijn licht gefilterd en gebotteld. De wijn heeft een licht gouden kleur en aroma's van steenvruchten en tropisch fruit. Smaken doen denken aan peer, perzik en ananas. Zuiver en expressief.

CLASSIFICATIE: Viré-Clessé A.O.P.

DRUIVENRAS: chardonnay

LANDBOUW: biodynamisch

RIJPING: 11 maanden in roestvrijstalen tanks

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,5%

KALFSTONG EN -GEHAKTBALLETJES IN MADEIRASAUS

CROZES-HERMITAGE, les trois chênes (Rhône)

Emmanuel Darnaud, La Roche de Glun, Rhône, Frankrijk

Met deze wijn op de tong (en langs het gehemelte) is het optimaal genieten van de tong. Gelukkig weer eens een gerecht waarbij we een stevige wijn konden uitkiezen: een 100% syrah. (Hoe sterker de saus wordt hoe lekkerder de combi.)

De wijnmaker is de talentvolle Emmanuel Darnaud. 'Les Trois Chênes' verwijst naar zijn zorgvuldige houtgebruik; hij gebruikt verschillende houten vaten zoals conische foudres en nieuwe en gebruikte barriques. De oogst is 27 augustus begonnen en heeft tot 10 september geduurd, nadat de druiven handmatig zijn geplukt worden ze zorgvuldig gesorteerd. De druiven worden dan gekoeld en ondergaan een koude schilwinkeking voorafgaand aan de alcoholische fermentatie. De wijn rust daarna nog 18 maanden in verschillende eikenhouten vaten. Alle percelen worden apart gevinifieerd en daarna geassembleerd. De wijn heeft rijke aroma's en smaken van zwarte kersen, blauwe bessen, ingedroogde vruchten, leer, chocolade en zoethout.

LANDBOUW: biologisch

RIJPING: 18 maanden in verschillende eikenhouten vaten

ALCOHOL PERCENTAGE: 14%

Crémant de Loire - Domaine de la Haute Coudraie

Het pré-dessert bleek voor de wijncommissie niet het makkelijkste om te laten “pairen” met een wijn.

De paprika en de geitenkaas leveren twee totaal verschillende smaakstructuren op en vindt daar maar eens een mooie match bij.

Een week later hebben we het gerecht nogmaals gemaakt op de cuisine en verschillende wijnen bij uitgeprobeerd, Een 100% perfecte match kwam er niet uit (ook omdat we rekening houden met de zware wijn die eraan voorafgaat en de Marsala die er nog op volgt.) Aangezien we als principe hebben bij elk gerecht een afzonderlijke wijn te schenken, hebben we toch een wijn uitgekozen: een bubbel. Het oude gezegde in de Horeca is: “Champagne past bij elk gerecht,” en dat blijkt gelukkig ook hier weer aardig te kloppen.

Het is kerst, dus een tweede fles met belletjes mag voor deze keer. Het is de een Crémant de Loire en heeft een prachtige lichtgele kleur met tonen van citrus, appel en witte bloesem. Bij de licht gezoete paprikagelei gaat deze wijn uitstekend. Dus neem voor en na elke slok een hapje van de paprika.

(Wie rood wil drinken hierbij kan de vorige wijn doordrinken en wie wat sterks wil haalt de Marsala naar voren.)

De druiven voor deze crémant de Loire worden met de hand geplukt en komen van een schist bodem. De crémant bestaat voor 80% uit chardonnay en 20% pinot noir en ligt minstens 2 jaar op zijn lie in hun kelders in Saumur. Deze brut heeft lage dosage en een zeer fijne mousse.

GEMBERBIERIJS MET 5-SPICE EN CITRUS

Marsala Superiore. Trapani, Sicilia, Italië

Een nagerecht barstensvol (kruidige) smaken vraagt om een stevig verweer. Hier hebben we voor een Marsala gekozen en dat beviel uitstekend.

Tegenwoordig wordt Curatolo Arini gezien als dé topproducent van versterkte wijnen uit Marsala. Zijn Marsala's staan bij menig sterrenrestaurant op de kaart. Afkomstig van geselecteerde wijngaarden in het kustgebied van Marsala. Hier zijn de druiven vatbaarder voor natuurlijke oxidatie en bereiken vaak een hoger suikergehalte.

De druiven worden zachtjes geperst en vergist op een gecontroleerde temperatuur tussen 20 en 25 graden. Alcohol in de vorm van 'mistella' (druivenmost met alcohol) en 'mosto cotto' (geconcentreerde druivensap, dat door koken is ingedikt) wordt toegevoegd. Dit zorgt voor de juiste balans tussen alcohol, suiker en smaak. De wijn rijpt vijf jaar lang op eiken.

CLASSIFICATIE: DOC Marsala

DRUIVENRAS: GRILLO, CATARATTO, INZOLIA

RIJPING: 5 jaar op eikenhouten vaten

ALCOHOL PERCENTAGE: 18%