



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu juni 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

MINIHOORNTJE MET KIP CAESARMOUSSE

KROKANTE NORI MET GARNAAL



KOOLRABICEVICHE MET WITTE ASPERGE



POULARDE CULOISEAU



LAMSBOUT MET PANNA COTTA VAN ASPERGE



GEROOSTERDE RABARBER, VANILLEBAVAROIS EN SORBET VAN GEITENKAAS



Receptuur voor 15 personen

MINIHOORNTJE MET KIP CAESARMOUSSE

INGREDIËNTEN

KIP CAESARMOUSSE

300 kipdijvlees
200 ml mayonaise
100 ml zure room
1 el Dijonmosterd
2 el citroensap
1 teentje knoflook
2 el geraspte
parmezaanse kaas
1 tl Worcestersaus
zout en zwarte peper

MINIHOORNTJES

2 eiwitten
40 g boter
60 g bloem
2 el Parmezaanse kaas
½ tl zout
¼ tl zwarte peper

PARMEZAANSE KROKANTJES

200 g Parmezaanse kaas
zwarte peper

GARNITUUR

Fijngehakte bieslook

BEREIDINGSWIJZE

KIP CAESARMOUSSE

1. Kook het kippenvlees gaar en trek uit elkaar.
2. Meng de kip, mayonaise, zure room, mosterd, citroensap, knoflook, Parmezaanse kaas en Worcestersaus in een kom.
3. Klop tot een romig en luchtig mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
4. Laat afkoelen in de koeling.

MINIHOORNTJES

5. Klop de eiwitten los (niet stijf).
6. Voeg de gesmolten boter toe en meng goed.
7. Roer de bloem, Parmezaanse kaas, zout, peper en eventueel knoflookpoeder erdoor.
8. Voeg een beetje water toe als het beslag te dik is — het moet dun en smeerbaar zijn.
9. Verwarm het wafelijzer.
10. Doe een kleine hoeveelheid beslag erin en bak tot goudbruin en knapperig (±1–2 minuten).
11. Haal de wafel eruit terwijl hij nog warm en flexibel is.
12. Rol direct op tot een hoorntje. Gebruik hiervoor de hoorntjesvorm.

PARMEZAANSE KROKANTJES

13. Verwarm de oven voor op 190°C. Leg een siliconenmat op een bakplaat.
14. Maak hoopjes van ongeveer een eetlepel geraspte Parmezaanse kaas, druk ze licht plat en bestrooi met peper.
15. Bak 5–6 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat volledig afkoelen.

PRESENTEREN

16. Doe de gekoelde mousse in een spuitzak.
17. Vul elk hoorntje royaal en maak bovenop een kleine toef.
18. Steek stukjes Parmezaanse krokant in de mousse en garneer met bieslook.
19. Serveer de hoorntjes rechtop in shotglaasjes.

Receptuur voor 15 personen

KROKANTE NORI MET GARNAAL

INGREDIËNTEN BEREIDINGSWIJZE

KROKANTE NORI

12 vellen nori
75 g suiker
75 g water

KROKANTE NORI

1. Maak een siroop met het water en de suiker.
2. Zodra de siroop is afgekoeld, strijk een vel nori in met de siroop en plak er het tweede vel op. Herhaal dit tot totaal 4 vellen.
3. Snij of knip in stroken langs de korte kant, dus ongeveer 8/9 cm lang en ca 2 cm breed.
4. Leg ze tussen 2 bakpapiertjes bedekt met een gewicht zodat ze niet krom trekken.
5. Bak 20 min in de voorverwarmde oven op 180° C. Bewaar op een droge plaats.

WHISKYMAYONAISE

1 ei
scheut azijn
zout, peper
300 ml zonnebloemolie
zoete paprikapoeder
borrelglaasje whisky
1 el tomatenketchup

WHISKYMAYONAISE

6. Maak mayonaise van het ei, azijn, zout, peper, zonnebloemolie.
7. Voeg naar smaak paprikapoeder, whisky en tomatenketchup toe.
8. Doe in een spuitflesje.

TARTAAR VAN GARNAAL

250 g garnaal
3 g zout
beetje limoensap
zwarte peper
Tabasco
5 g sesamzaadjes

TARTAAR VAN GARNAAL

9. Snij de garnalen klein. Hou er 45 apart voor garnering.
10. Maak de garnalen aan met de overige ingrediënten en wat van de whiskymayonaise.

GARNITUUR PRESENTEREN

furikake

11. Schik de garnalentartaar op het norivelletje.
12. Spuit dotjes mayonaise op de tartaar. Leg er 3 losse garnalen op.
13. Strooi wat furikake over het geheel.

Receptuur voor 15 personen

KOOLRABICEVICHE MET WITTE ASPERGE

INGREDIËNTEN

KOOLRABI

2 koolrabi's
rasp van 2 limoenen
4 el olijfolie
zout

TIJGERMELK

1 witte ui
4 stengels bleekselderij
1 kleine venkel
4 el koolrabi (reststukjes)
1 tl yuzukosho (of vervang
door chili + citroenrasp)
6 el limoensap
2–3 ijsblokjes
zout

ASPERGES

60 g gedroogde kamille
500 ml druivenpitolie
15 witte asperges
Zout

KOMBU

125 gram rijstazijn
125 gram chardonnayazijn
125 gram water
60 gram suiker
100 gram verse kombu

BEREIDINGSWIJZE

KOOLRABI

1. Schil de koolrabi.
2. Snijd in kleine blokjes (brunoise) of dunne plakjes.
3. Meng met de overige ingrediënten en masseer wat in.
4. Laat 15–20 minuten marineren.

TIJGERMELK

5. Snij de ui en de bleekselderij in grove stukken.
6. Doe alle ingrediënten in een blender.
7. Mix ± 30–60 seconden tot een frisse, licht pittige saus.
8. Zeef eventueel voor een glad resultaat.

ASPERGES

9. Verwarm de kamille en druivenpitolie op laag vuur tot 90°C.
10. Dek de pan af en laat zo lang mogelijk staan.
11. Zeef de olie.
12. Schil de witte asperges en verwijder de onderkant.
13. Steek de asperges in een vacuümzak, zodat ze plat naast elkaar komen te liggen.
14. Voeg 300 milliliter kamilleolie toe, breng op smaak met zout en vacumeer.
15. Stoom de asperges 11 minuten op 100°C.
16. Snijd ze in drieën.

KOMBU

17. Breng de rijstazijn, chardonnayazijn, water en suiker samen aan de kook tot de suiker is opgelost.
18. Laat het vocht afkoelen tot kamertemperatuur.
19. Snijd ondertussen de kombu in dunne reepjes.
20. Trek de kombu met het zoetzuur vacuüm in een open bak en laat zo lang mogelijk intrekken.

CODIUM **CODIUMMAYONAISE**

70 g sojamelk
10 g dijonmosterd
15 g witte wijnazijn
2 g gelespessa
150 g codiumolie*
zout
citroensap

21. Plaats alles samen in een hoge maatbeker.
22. Gebruik een staafmixer om alles te emulgeren.
23. Beweeg hierbij langzaam van beneden naar boven en terug tot de structuur van een mayonaise is ontstaan.
24. Breng op smaak met zout en citroensap.
25. Doe in een spuitfles.

CODIUMOLIE **CODIUMOLIE**

25 g uitgespoelde zeeboontjes
150 ml zonnebloemolie

26. Doe de zeeboontjes en zonnebloemolie in de blender en laat 10 minuten draaien.

AZIJNGEL **AZIJNGEL**

125 ml. appelfiderazijn,
Tromp & Rueb
125 g water
55 g suiker
4 g agar
1.5 g citras

27. Meng azijn en water in een pan.
28. Voeg de suiker toe om de zuurheid en roer goed.
29. Voeg de citras en agar toe aan het mengsel en roer totdat het volledig is opgelost.
30. Breng het mengsel al roerend aan de kook op middelhoog vuur. Laat het 2 minuten zachtjes koken. Blijf roeren.
31. Giet het hete mengsel in platte schaal en zet het mengsel in de koeling.
32. Laat het volledig opstijven.
33. Blend tot een gel en bewaar in een spuitzakje.

GARNITUUR **PRESENTEREN**

oesterblad

34. Doe wat tijgermelk in een kom bord.
35. Leg de koolrabbistukjes in de tijgermelk.
36. Schik de stukken asperge er bovenop.
37. Leg er reepjes kombu overheen.
38. Versier met dopjes codiummayonaise.
39. Spuit kleine dopjes azijngel op het gerecht.
40. Maak het gerecht af met stukjes oesterblad.

POULARDE CULOISEAU

INGREDIËNTEN

POULARDE

400 g kippendijvlees
35 cl vloeibare room
20 g eiwit
30 g blokjes
kastanjechampignon
50 g sjalottenconfit*
5 cl witte wijn
50 g gevogeltejus*
5 g selderijzout
1 kg kipfilet
40 g boter + olie

SJALOTTENCONFIT

400 g sjalotten
25 g boter
1 el olijfolie
1 el suiker
2 el balsamico-azijn
50 ml water
Zout, zwarte peper

MOERASSPIREA-BOTER

150 g geklaarde boter
10 g moerasspirea

BEREIDINGSWIJZE

POULARDE

1. Kook het kippendijvlees, laat afkoelen en snij het in stukjes.
2. Meng in een kom met het kippenvlees, het eiwit, de koude room en de kruiden.
3. Voeg de witte wijn, selderijzaad, kappertjes, champignons en gevogeltejus toe en maal met de pulseknop tot een farce.
4. Sla de kipfilets plat en kruid licht.
5. Bestrijk met de sjalottenconfit en vul de filets met de kippenfarce.
6. Vorm en bind de poularde.
7. Braad rondom aan in boter.
8. Laat garen in een oven op 60 gr C.
9. Laat rusten en snijd in porties.

SJALOTTENCONFIT

10. Pel de sjalotten en snijd ze in dunne halve ringen.
11. Verhit boter en olijfolie in een brede pan op middelhoog vuur.
12. Voeg sjalotten toe en bak 5–7 minuten, tot ze zacht en licht goudbruin zijn.
13. Strooi suiker erover en roer 1–2 minuten tot het begint te karamelliseren.
14. Voeg azijn en water toe. Laat 5–7 minuten sudderen tot de sjalotten glanzend en zacht zijn.

MOERASSPIREA-BOTER

15. Verwarm de boter.
16. Laat de moerasspirea trekken.
17. Zeef.

GEVOGELTEJUS

- 500 g karkassen van
gevogelte (vriezer)
- 200 g sjalotten
- 30 g knoflookteentjes
- 5 g suiker
- 100 g witte wijn
- 10 cl bruine jus
- 1 l kippenbouillon (vriezer of
pak Kylling)
- 2 cl oude wijnazijn (1 jaar)
- 1 g moerasspirea
- 80 g boter

SELDERIJREMOULADE

- 0.5 knolselderij
- 50 g mayonaise
- 20 g fijne kruiden
- 1 cl kalfsbouillon
- zout, peper

SELDERIJHAM

- 1 knolselderij (ca. 600 g)
- 20 g rozemarijn
- 20 g tijm
- 20 g boter
- 50 g moerasspirea

GARNITUUR

- 30 g kappertjes

GEVOGELTEJUS

18. Kleur de karkassen van het gevogelte in de oven.
19. Doe over in een pan.
20. Voeg sjalotten, knoflook, tijm en kruiden toe.
21. Blus af met witte wijn.
22. Voeg water en gevogeltebouillon toe.
23. Laat inkoken.
24. Laat trekken met moerasspirea.

SELDERIJREMOULADE

25. Schil de knolselderij en snijd in stukken.
26. Rasp de stukken op de grove schijf van de Magimix.
27. Breng op smaak met de overige ingrediënten.

SELDERIJHAM

28. Was en borstel de selderij, smeer in met boter en voeg de overige ingrediënten toe.
29. Wikkel in aluminiumfolie.
30. Gaar ongeveer 2 uur in een oven van 200 gr C.
31. Laat afkoelen, verwijder de schil en snijd in dunne plakjes.

PRESENTEREN

32. Leg de selderij-remoulade in het midden van het bord.
33. Leg de poularde erop.
34. Schik de selderijham erover.
35. Lepel de jus erover.
36. Werk af met kappertjes en moerasspirea-boter.

Receptuur voor 15 personen

LAMSBOUT MET PANNA COTTA VAN ASPERGE

INGREDIËNTEN

LAMSBOUT

1 knoflook
1.5 kg lamsbout zonder been
(Hollands Gras Lam)
peper, zout
rozemarijn

PANNA COTTA VAN ASPERGE

300 g geschilde asperges
300 ml room
35 g agar
700 ml kippenbouillon
peper, zout

KNOFLOOKPUREE

500 g vastkokende aardappel
100 g boter
20 g geroosterde
knoflookpuree
100 ml room

VENKELKNOL

1 venkelknol

LAMSJUS

Lamsbotten (vriezer)
1 prei
1 wortel
1 ui
4 kardemompeulen
1 l lamsfond

BEREIDINGSWIJZE

LAMSBOUT

1. Doe de lamsbout in een vacuümzak samen met peper en zout, rozemarijn en look. Trek vacuüm en gaar deze 2 uur sous-vide op 62°C.
2. Droog de lamsbout en bak aan in een flink hete pan. Twee minuten aan elke kant, zodat deze mooi aangekleurd is.

PANNA COTTA VAN ASPERGE

3. Snijd de geschilde asperges in stukken. Kook ze gaar in de kippenbouillon.
4. Mix de asperges samen met de room en 100 ml van het kookvocht tot het een mooie gladde massa is.
5. Zeef het mengsel indien nodig. Voeg hier de agar aan toe.
6. Giet in siliconenvormpjes. Zet weg in de koeling of blast chiller (koelstand).

KNOFLOOKPUREE

7. Schil de aardappelen, snij in vieren en kook ze gaar.
8. Maak hiervan puree samen met de knoflook, boter, room en breng op smaak met peper en zout.

VENKELKNOL

9. Snijd dunne plakjes van de venkelknol (stand 1 snijmachine). Steek deze uit in mooi rondjes.
10. Breng op smaak met peper zout en olijfolie.

LAMSJUS

11. Bruineer de botten op 200 gr C in de oven.
12. Voeg groenten toe.
13. Doe in een pan en voeg een fles rode wijn en de fond toe.
14. Infuseer de lamsjus met de kardemompeulen.
15. Laat zachtjes inkoken.
16. Bind de jus af als dit nodig is.

GEWOKTE ASPERGES

15 witte asperges
2 el boter
1 kleine ui of sjalot, fijngehakt
1 teentje knoflook, fijngehakt
(optioneel)
50 ml groente- of
kippenbouillon (of
gevogeltejus van de poularde)
zout en peper
peterselie
een klein scheutje citroensap

GARNITUUR

GEWOKTE ASPERGES

17. Schil de witte asperges van net onder de kop tot het uiteinde met een dunschiller.
18. Snijd de houtachtige onderkant (ongeveer 2–3 cm) af.
19. Snijd de asperges in stukken van 5–6 cm.
20. Verhit boter in een wok of ruime koekenpan op middelhoog vuur.
21. Voeg de ui en eventueel knoflook toe en fruit 1–2 minuten tot ze zacht zijn.
22. Voeg de asperges toe en wok 3–4 minuten, totdat ze licht beginnen te kleuren.
23. Voeg de bouillon toe, dek af met een deksel en laat 4–6 minuten zachtjes stoven tot de asperges gaar maar nog een beetje knapperig zijn.
24. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een scheutje citroensap.
25. Bestrooi met fijngehakte peterselie.

PRESENTEREN

26. Snij de lamsbout op de snijmachine.
27. Leg een plak lamsbout op het bord.
28. Doe daarop de knoflookpuree en leg de venkelknol er losjes overheen.
29. Leg de panna cotta ernaast en schik de gewokte asperges er omheen.
30. Doe wat jus ernaast.

Receptuur voor 15 personen

GEROOSTERDE RABARBER, VANILLEBAVAROIS, SORBET VAN GEITENKAAS

INGREDIËNTEN

GEROOSTERDE RABARBER

12 stengels jonge
rabarber
2 el sinaasappelzeste
sap van 2 sinaasappels
100 ml honing

PÂTE SUCRÉ

110 g zachte boter
100 g poedersuiker
60 g maizena
30 g amandelpoeder
2 tl vanillesuiker
beetje zout
2 eieren
220 g gezeefde bloem

VANILLEBAVAROIS

250 ml volle melk
3 eidooiers
50 g fijne suiker
1 vanillestok
200 g witte chocolade
12 g gelatine
250 ml volle room

BEREIDINGSWIJZE

GEROOSTERDE RABARBER

1. Snijd de rabarber in stukken van ca. 1,5 cm.
2. Verwarm de oven voor op 180° C.
3. Doe de rabarber in een grote kom. Voeg de sinaasappelschil, het sinaasappelsap en de honing toe. Roer tot de rabarber goed bedekt is. Leg de rabarber in 1 enkele laag op een grote bakplaat.
4. Rooster 25-30 min of tot de rabarber zacht is. Roer halverwege eens om.

PÂTE SUCRÉ

5. Meng in een kom de boter met de poedersuiker.
6. Voeg de maizena, het amandelpoeder en de vanille toe en meng.
7. Voeg het ei toe en meng.
8. Voeg de gezeefde bloem toe en meng net genoeg.
9. Rol het deeg een beetje uit tussen 2 vellen bakpapier en laat het 1/2 uur in de koelkast staan.
10. Rol het vervolgens uit en steek er met een ronde koekjesvormer 15 rondjes uit. Laat de rondjes deeg 1/2 uur in de diepvries staan.
11. Verwijder het vel bakpapier en plaats het deeg op een bakplaat bekleed met bakpapier.
12. Prik het deeg met een vork in en bak gedurende 30 min in een voorverwarmde oven op 160° C. Laat afkoelen op een rooster.

VANILLEBAVAROIS

13. Week de gelatineblaadjes in een kom met koud water.
14. Bekleed rvs cilinders met stroken bakpapier. Zet ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Zet in de diepvries.
15. Giet de melk in een pan, breng aan de kook en voeg het merg van de vanillestok toe.
16. Doe de eidooiers in een kom samen met 50 g poedersuiker en klop ze wit met een garde en giet de hete melk erover
17. Doe alles terug in de pan van de melk.
18. Bindt op matig vuur au bain-marie op 83° C.
19. Giet deze crème door een zeef over in een bak.
20. Knijp de gelatine uit en meng hem voorzichtig door de crème.
21. Voeg de witte chocoladecallets toe aan de nog hete crème, laat de callets 1 min staan.
22. Klop vervolgens met de garde tot een emulsie en zorg ervoor dat de chocolade zich vermengt met de crème. Laat afkoelen tot 25/30° .
23. Klop de slagroom niet helemaal stijf. Zet koel.

SORBET VAN GEITENKAAS

- 400 g volle melk
- 65 ml volle room
- 150 g zachte geitenkaas
- 120 g kristalsuiker
- 20 g magere melkpoeder
- 100 g maltodextrine
- 4 g stabilisator (locust, guargom, cortina)

AARDBEIENGEL

- 30 g aardbeiersiroop (Tesseire/Monet)
- 270 g water
- 9 g agar-agar

GARNITUUR

- 1 bakje aardbeien
- Balsamico-azijn
- Apple blossomcress

24. Wanneer de crème is afgekoeld (de gelatine is nog niet gezeefd), voeg 1/4 van de slagroom toe en meng krachtig met de garde.
25. Voeg de rest van de slagroom toe en meng voorzichtig met een garde.
26. Verdeel de bavaroise over de koude cilinders en zet in de diepvries om volledig op te stijven.

SORBET VAN GEITENKAAS

27. Vermeng de stabilisator met de maltodextrine en voeg suiker toe.
28. Verhit de melk, de room en droge stoffen tot 60°C, tot alle ingrediënten opgelost zijn.
29. Voeg als laatste de geitenkaas toe en meng tot een homogene massa.
30. Draai het ijs in de ijsmachine.
31. Maak er quenelles van en bewaar in de diepvries.

AARDBEIENGEL

32. Breng de aardbeiersiroop, het water en de agar-agar aan de kook en laat 1 min doorkoken.
33. Stort uit in een lage schaal tot een dunne gelijkmatige laag.
34. Zet minstens 30 min in de koelkast

PRESENTEREN

35. Snij de aardbeien in dunne plakken.
36. Steek rondjes uit de aardbeiengel
37. Schik de geroosterde rabarber in een diep bord.
38. Hierop komt een rondje pâte sucrée en de vanillebavaroise.
39. Leg hierop dunne plakjes aardbei.
40. Schik hierop de quenelle sorbet van geitenkaas.
41. Werk af met een plak aardbeiengel.
42. Spuit stipjes balsamicoazijn op de aardbeiengel en schik hierop de Apple Blossom.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE GOUDEN TON

MINIHOORNTJE MET KIP CAESARMOUSSE

KROKANTE NORI MET GARNAAL

Txakolina 2025, Txomin Etxaniz, Baskenland, Spanje

Gerechten met Worcestersaus en whiskymayo bij de garnaltjes vragen om een stevige wijn waarvan de druiven zowat in zee hebben gestaan. Dan kom je al snel uit op deze Txakolina. Samengesteld met de druiven Hundarribi Zuri & Belza, 11 % alc, lichte tinteling/koolzuur, wijngaarden aan de kust, specialiteit uit Baskenland.

Txomin Etxaniz Txakolina 2025 is een superfrisse, licht sprankelende, ziltige witte wijn uit Getaria (Baskenland), bekend om zijn citrus, groene appel en zilte mineraliteit. Txomin Etxaniz is een van de oudste en meest gerespecteerde producenten van Getariako Txakolina, in het kustplaatsje Getaria (Baskenland). De familie maakt al sinds de 17e eeuw wijn en geldt als benchmark producent voor klassieke Txakoli. Hoewel deze wijn ook flink kan ouderen is hij jong ook een verrukking,

KOOLRABICEVICHE MET WITTE ASPERGES

Sauvignon Blanc 2023, Sattlerhof, Sudsteiermark, Oostenrijk

Vind maar eens een wijn bij een pot augurken. Dit gerecht stond op de chefsavond bol van de zuren. We hopen dat er bij de gewone avonden meer smaaknuances in het gerecht komen, anders raden we aan er een flink glas koud water bij te drinken.

Wil men toch aan de wijn, dan is deze SB uit Südsteiermark een genot voor het gehemelte.

Het gebied is nog te weinig bekend als toplocatie voor witte wijnen.

Sattlerhof Sauvignon Blanc 2023 uit Südsteiermark is een zeer frisse, precieze en mineraalgedreven Sauvignon in typisch Steiermark stijl: aromatisch, strak, kruidig en elegant, met hoge zuiverheid en veel spanning. Je kunt hem nog het best vergelijken met een SB uit de Loire.

POULARDE CULOISEAU

Chardonnay 'Barrica' 2023, Enate, Somontano, Spanje

Dit gerecht smeekt om een boterige chardonnay en die vonden we in Spanje, tegen de Pyreneeën in het Somontano gebied, waar warme dagen en koele nachten elkaar afwisselen op 500-700 meter hoogte.

Barrica op het etiket maakt duidelijk dat de wijn op hout gelagerd is geweest, zonder dat het een overdreven boenwasgeur heeft.

(We hebben al vaker wijnen van Enate ingezet en niet voor niks. Wie in dit gebied een sterrenrestaurant bezoekt ziet deze wijnen altijd op de kaart staan (en voor zeer aantrekkelijke prijzen!!!)

LAMSBOUT MET PANNA COTTA VAN ASPERGE

Valpolicella Classico 2024, Manara, Veneto, Italië

Lamsbout, knoflookpuree en asperges. Daar mogen we toch wel een wijn tegenoverzetten die het geheel nog rijker maakt.

We kozen voor deze Valpolicella Classico omdat het een verfrissende, elegant rode wijn is uit het historische heuvelgebied ten westen van Verona, gekenmerkt door sappig kersenfruit, levendige zuren en een lichtvoetige, pure stijl die de transparantie van de 3 druivensoorten Corvina, Rondinella en Molinara en het kalkrijke terroir laat spreken. Met een vleugje balsamico en veel fruit. Geen houtrijping.

Manara is een familiewijnhuis uit San Floriano, in het historische gebied van de Valpolicella Classica. Het domein wordt sinds 1950 gerund door de familie Manara en staat bekend om kleinschalige productie, zorgvuldige druivenselectie en een traditionele vinificatie zonder modernistische overdrijving. De wijngaarden liggen in heuvelzones met veel kalksteen, wat zorgt voor frisheid, spanning en aromatische precisie.

GEROOSTERDE RABARBER, VANILLEBAVAROIS EN SORBET VAN GEITENKAAS

Coteaux du Layon 2024, Baumard, Loire

De afsluiting van weer een bijzonder culinair seizoen kan bijna niet mooier dan met deze verfijnde, lichtzoete wijn uit de Loire en zo passend bij vanillebavarois, geitenkaas en rabarber.

Gemaakt van laat geoogste Chenin Blanc, geen (of weinig afhankelijk van het jaar) botrytis. Zoet maar met frisse ondertoon en geen houtrijping, klassieker met geitenkaas. De 'Layon' is de rivier waar dit gebied naar vernoemd is.