

2014 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels (geschild)	200	gr.
knolselderij (geschild)	700	gr.
melk		
roomboter		
peper en zout		

Schil de aardappels en kook ze gaar. Schil de knolselderij en kook deze gaar (bewaar de rest van de knolselderij voor de chips). Knijp de aardappels door de pureeknijper. Eventueel voor een extra fijn resultaat de puree door een zeef wrijven. Draai de gare knolselderij fijn/glad in een keukenmachine, wrijf door een zeef. Vermeng met de aardappelpuree en voeg naar roomboter toe en eventueel wat melk. Breng de op smaak met peper en zout.

Kokkelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	2	kilo
witte wijn (chardonnay) (verdelen in 4 porties)	300	ml
olijfolie		
venkelknollen	3	
sjalotten	2	

Spoel/was de kokkels meerdere malen schoon. Laat een grote metalen koekenpan met wat olijfolie heet worden en voeg 500 gram kokkels toe en meteen 75 ml witte wijn toevoegen. Deksel op de pan en 1 minuut op hoog vuur. De kokkels in 4 aparte porties bereiden. Na 1 minuut de kokkels in een schaal uitspreiden om af te laten koelen. Verwijder meteen het kokkelvlees van de schelpen, koel het vlees terug en bewaar in de koelkast. Bewaar het kookvocht van de kokkels, giet het kookvocht voorzichtig in een andere schaal om eventueel zand te verwijderen. Bewaar 15 lege schelpjes voor de opmaak van het bord. Snij de onderkant van de venkel, trek de bladeren voorzichtig los en spoel af. Steek uit de venkelbladeren 90 rondjes (1,5 cm) en bewaar deze. Snij de sjalot en de helft van de overgebleven venkel rag fijn. Fruit dit aan in een beetje boter tot glazig en blus af met het kookvocht van de kokkels. Laat 30 minuten op laag vuur trekken en passeer daarna door een zeef (in een andere pan). Breng de kokkeljus weer aan de kook, voeg de 90 venkelrondjes toe en gaar deze in de saus in max 10 min. beetgaar. De venkelrondjes uitgespreid terugkoelen. Kook de kokkeljus op laag vuur in tot de helft. Zet apart tot uitserveren.

Chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1/3	
arachideolie		

Snij met de mandoline of snijmachine dunne plakjes (1-2 mm) van de knolselderij. Verhit de olie tot 170 °C en frituur de plakjes in circa 30 seconden goudbruin. Laat afkoelen op keukenpapier en breng op smaak met zout. Ze zijn nog zacht na het frituren, maar na afkoelen worden ze krokant.

Kabeljauw bereiding en afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet (rugstuk, met huid)	1	kilo
valderrama picudo olijfolie		
blokjes koude roomboter		
salicornia cress (zeekraal) of salt fingers	2	bakjes
schelpjes	15	
knolselderij chips		

Snij de kabeljauw in 15 even grote porties, vel laten zitten en kruid met peper. Warm de puree op. Glaceer (opwarmen) de 90 venkelrondjes in een pan met wat Valderrama Picudo olijfolie. Breng op smaak. Warm de kokkeljus op (nog geen boter toevoegen). Bak de kabeljauwfilets alleen op de huidkant in een beetje olijfolie. Laat ze rustig bakken totdat je aan de zijkant van de vis ziet dat deze van 'opaal/glazig' naar wittig gaat. Als dit proces halverwege is strooi dan wat roomboter in de pan en arroseer de hete boter over de vis tot de gewenste garing (kerntemperatuur 50°C). Breng op smaak met fleur de sel. (warmhouden in een oven op 50°C) Warm de kokkels kort in de kokkeljus. De kokkels uit de jus halen en warm houden. De pan met kokkeljus van het vuur en monteren met klontjes koude boter tot een saus. Houdt van het vuur warm. Schep een quenelle puree in het midden van het bord, leg daarop de kabeljauwfilet (met de huid naar beneden). Garneer rondom met de venkelrondjes en het kokkelvlees. Schep wat saus over de kabeljauw en rondom de puree. Garneer het bord af met een schelpje (gevuld met een kokkel), knolselderijchips, Salicornia Cress (zeekraal).

Zalf van pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak (geschild)	500	gr.
melk	1	liter
room	90	gr.
witte chocolade	55	gr.
roomboter		

Schil de pastinaak, snij in stukken en kook op laag vuur gaar in de melk. Giet af en bewaar de melk. Smelt de witte chocolade au bain-marie of in magnetron op laag vermogen. Doe de pastinaak, beetje room en een deel van de witte chocolade in een blender en draai glad. Voeg naar smaak beetje voor beetje de rest van de room en chocolade toe. Passeer door een fijne zeef. Indien de zalf meer vocht nodig heeft wat melk toevoegen. Indien nodig op smaak brengen met witte peper en zout of wat roomboter.

Sint-Jacobsschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handgedoken sint-jacobsschelpen	15	

Maak de Sint Jacobsschelpen schoon. We werken met verse Sint Jacobsschelpen. Met aandachtig de schelpen openen en voorkom dat de witte vrucht beschadigt (en pas op voor de handen). Bewaar het oranje koraal.

Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	5	
citroen	1	

Vul een bak met water en voeg het sap van de citroen toe. Was de schorseneren onder de kraan, schil deze en bewaar in het citroenwater. Schorseneren verkleuren snel. Om ze blank te houden moeten ze in aangezuurd water worden bewaard. Snij de schorseneren schuin in dunne plakjes en blancheer half gaar (1 minuut) in het aangezuurde water met wat zout. Giet af en laat afkoelen.

Sint-Jacobsschelp afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paling	100	gr.
beukenzwammetjes	300	gr.
geklaarde boter		
kleine wintertruffel	1	
valderrama picudo olijfolie		

Snij de paling in de breedte in dunne julienne. Bak de schorseneren met de beukenzwammetjes op hoog vuur en breng op smaak met peper en zout. Warm de zelf van pastinaak op en dresseer een streep in het midden van een bord. Kort voor het grillen de Sint Jacobsschelpen droogdeppen. Wrijf de Sint Jacobsschelp dun in met olie. Bak het koraal in wat roomboter kort aan tot net gaar. Grill op hoge temperatuur in een grillpan een ruitpatroon op de Sint Jacobsschelp (1 minuut per zijde), breng op smaak met fleur de sel en leg deze tegen de streep van pastinaak. Verdeel de gebakken schorseneren en beukenzwammetjes er rondom heen. Garneer met wat julienne van paling en rasp wat truffel op de Sint Jacobsschelp. Maak af met wat druppels Valderrama Picudo olijfolie.

Champignonbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanje champignon	1	kilo
sjalotten (schoon)	250	gr.
geklaarde boter		
fino sherry	200	ml
witte wijn	200	ml
water	1	l

Snij de champignons en de sjalotten fijn en bak gelijktijdig in geklaarde boter goudbruin (grote pan 40 cm gebruiken). Bak de champignons aan tot alle vocht is verdampt en de champignons overal goed bruin zijn gebakken. Geen zout toevoegen. Met de wijn en sherry afblussen en samen met 1 liter water in de snelkookpan 25 minuten laten koken (stand 2). De tijd gaat in zodra de pan op druk is. De temperatuur goed afstellen, gebruik het inductieplaatje. Voorkom dat de pan (veel) stoom afblaast, dan is de druk te hoog. Zeef de bouillon en druk de champignons goed uit.

Shiitakesoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake	1	kilo
sjalotten	300	gr.
geklaarde boter		
champignonbouillon	1,5	l
witte miso (sojabonenpasta)	5	tl

Snij de shiitake fijn en bak de shiitake goudbruin (10 min., meerdere pannen gebruiken). De gesnipperde sjalotten toevoegen en op laag vuur 20 min. gaar stoven. Voeg 1,5 liter champignonbouillon toe en laat 5 minuten licht koken. Blender de massa langdurig fijn en voeg beetje voor beetje naar smaak de witte Miso toe. Pas op: Miso is zout en sterk van smaak. Blender en proef tussendoor. Passeer door een fijne zeef. Zet apart.

Croutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stevig bruinbrood	8	sneeën
olijfolie		
knoflook	6	tenen

Snij de randen van het brood. Snij gelijke blokjes van het brood (<1 cm). Kneus de knoflook. Bak de stukjes brood tot croutons in olijfolie met de knoflook.

Shiitakesoep afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enoki paddenstoelen	1	bosje
sherryazijn		
olijfolie		
room	50-200	ml
enoki gold paddenstoelen	1	bosje
geklaarde boter		

Maak een dressing van 1/2 eetlepel sherryazijn en 1 eetlepel olijfolie en wat peper en zout. Marineer hierin de rauwe Enoki en laat lauwwarm worden op de warmkast. De shiitakesoep opwarmen en naar smaak room en zout toevoegen. Geen extra bouillon of fond uit potje / fles toevoegen. Bak de Enoki Gold kort in geklaarde boter. Garneer de soep met de gemarineerde Enoki, gebakken Enoki Gold en een paar croutons.

Sjalot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote sjalotten (zelfde grootte)	8	
roomboter	30	gr.

Maak de sjalotten schoon en snij in de lengte doormidden. (Snij van de sjalot een heel klein beetje van de bolle kant af, zodat hij op de bolle kant kan blijven liggen, zonder om te rollen). Breng de sjalot op smaak met een snufje zout. Vacumeer de sjalotjes met wat roomboter in één laag in een kookzak. Gaar de sjalotten in de sous-vide op 85 °C, tot iets meer dan beetgaar. Circa 50-70 minuten, afhankelijk van de grootte. Laat de vacuumzakken dicht, koel terug en bewaar in de koeling. Hierna de sous-vide op bv. 54 °C zetten en terugkoelen (bv ijs) voor de Bereiding van de ossenhaas. Warm de sjalotten (in vacuumzak) voor minimaal 15 minuten op in heet water (70°C). Haal de warme sjalotten uit de kookzak. Dep ze droog en een klein beetje zouten. Bak de sjalotten alleen op de snijzijde op matig vuur in wat olijfolie goudbruin.

Haricots verts

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	1	kilo
lange plakjes ontbijtspek	15	

Maak de haricots verts schoon en blancheer beetgaar (3 minuten). Koel meteen uitgespreid terug. Verdeel de haricots verts in 15 gelijke porties en rol er spek omheen. De haricots verts rolletjes voor 15 minuten in een oven van 170 °C.

Port-jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	225	ml
rode wijn	175	ml

Voor de portjus gebruikt men per kookavond de bouillon die verleden maand door de eigen kookavond is gemaakt en is ingevroren. Uiteraard niet de bouillon van andere kookavonden gebruiken. Ontdooi de bouillon en kook rustig in tot een glacé, tot $\frac{1}{4}$ van het originele volume (eventueel meerdere pannen gebruiken). Kook de port en wijn in tot $\frac{1}{3}$ van het originele volume. Meng naar smaak de portwijn reductie door de runderglacé, beetje bij beetje en proeven. Zet apart. Breng de portsaus tegen de kook aan, van het vuur en monteer met koude blokjes roomboter. Houdt van het vuur warm.

Gratin dauphinois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen geschild (vastkokend)	1	kilo
zure room	125	gr.
geraspte oude kaas	100	gr.
knoflook	2	teentjes

Schil de aardappelen en snij op een mandoline in dunne plakjes (niet wassen, dan verliest het zetmeel wat de cohesie versterkt). Meng de geraspte oude kaas, de fijn geknepen knoflook, een snufje zout met de zure room. Verdeel over de aardappelplakjes en meng goed door. Zet de kookringen op een stuk bakpapier en bekleed de binnenkant van de kookring met een strook bakpapier. Stapel de aardappelplakjes (vermengd met de zure room) met enig beleid op en zorg dat er zo min mogelijk holle ruimtes in zitten. Druk goed aan. Bak voor circa 30 minuten in de oven op 170°C. Controleer de garing van de aardappelen. Deze bewerking vergt veel tijd. Men kan er voor kiezen een grote schaal met gratin te maken. Dan dient de baktijd circa 1 uur te zijn (afhankelijk van de dikte van de laag aardappelen). Test de garing tussentijds. Als de gratin gaar is deze uit de oven halen en eventueel later weer even terug plaatsen om op te warmen. De kookring van de aardappelgratin verwijderen.

Ossenhaas - Sous-vide bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas (van gelijkmatige dikte)	1,2	kilo
peper		
kookzak		
geklaarde roomboter		
koude blokjes roomboter		

Bij sous-vide bereidingen staat over het algemeen de watertemperatuur 1 °C hoger ingesteld dan de gewenste kerntemperatuur van het vlees. Stel de temperatuur van de sous-vide in op de gewenste temperatuur. Een kerntemperatuur van 53 °C voor ossenhaas wordt aanbevolen (=watertemperatuur op 54 °C). Is de ossenhaas dik (> 6 cm) zal het (te) veel tijd kosten deze tot kerntemperatuur te garen. Men kan dan de ossenhaas met de 'draad' van het vlees mee snijden in 2 stukken van gelijke dikte. Kruid de ossenhaas alleen met peper. Vacumeer deze in een kookzak (vacumeermachine instellen op 40 seconden vacuüm). Bewaar tot moment van garing in de koeling. De benodigde tijd om de ossenhaas op kerntemperatuur te brengen is afhankelijk van de dikte. Plaats de gevacumeerde ossenhaas in de sous-vide en verwijder uit de sous vide net voor uitserveren. Vlak voor uitserveren de ossenhaas droogdeppen en zouten. Bak de ossenhaas in zijn geheel in een zeer hete pan in 30 seconden per zijde aan in geklaarde boter (geen pan met anti-aanbaklaag gebruiken). De ossenhaas droogdeppen en zouten. Bak de ossenhaas in zijn geheel in een zeer hete pan in 30 seconden per zijde aan in geklaarde boter (geen pan met anti-aanbaklaag gebruiken).

Bloedworst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
livar-bloedworst	200	gr.

Snijd de bloedworst in plakjes en laat in de oven van 170 °C garen totdat ze krokant zijn. Laat uitdruipen op keukenpapier en verkruimel als de bloedworst koud is geworden.

Ossenhaas presentatie

Trancheer de ossenhaas en leg 2-3 plakken dakpansgewijs in het midden van het bord. Breng op smaak met wat fleur de sel. Schik een haricoverts rolletje, sjalotje en gratin op het bord. Serveer wat portsaus bij het vlees en garneer met wat bloedworst. Serveer de rest van de portsaus in schaaltes op tafel.

Bruisende druiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pitloze witte druiven (30 druiven nodig) (in de koeling laten staan)	300	gr.

Het is van belang dat alle producten zo koel mogelijk blijven. Hoe koeler hoe, effectiever het werkt. Er worden CO2 gaspatronen gebruikt, geen reguliere NO2 patronen! Was de druiven en doe ze met aanhangend vocht in een sifon. Draai de kop er op (controleer op rubberring). Knijp de spuithendel een klein beetje in en draai een CO2 patroon er op. Het gas ontsnapt dan gecontroleerd uit de sifon. Laat de hendel los als de stroom gas uit de sifon minder wordt. (Alle lucht in de sifon is nu vervangen door CO2). Draai er dan nog 2 andere CO2 patronen op (zonder de hendel in te knijpen). Bewaar in de koelkast. Draai de sifon elk uur even voorzichtig rond. Des te langer het CO2 gas kan inwerken, bij temperaturen net boven het vriespunt, des te beter het effect.

Crème brûlée van Parmezaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	300	ml
melk	300	ml
parmezaanse kaas	250	gr.
eigeel	100	gr.

Rasp de Parmezaanse kaas en voeg met de room en melk in een pan en verwarm tot de kaas geheel gesmolten is (niet laten koken). Passeer door een fijne zeef. Laat de melk-kaas basis een beetje afkoelen, voeg 100 gram eigeel toe en meng goed door. Verdeel het mengsel over 15 ramequins en dek deze af met aluminiumfolie. Zet de ramequins eerst in een droge schaal in een oven van 130 °C. Vul dan pas de schaal met kokend water (anders kan het water over de crème brûlée klotsen). Zorg dat het waterniveau hoger is dan het mengsel in de ramequins. Controleer de stolling geregeld (aan de rand gestold, maar in het midden nog ongeveer een vijfde van het oppervlak net vloeibaar, de baktijd hangt af o.a. af van de hoogte van de vulling, kerntemperatuur 80°C). Haal de schaaljes één voor één uit het waterbad en laat ze zonder folie afkoelen. Bewaar in de koeling. Laat het water in de ovenschaal afkoelen alvorens deze leeg te gooien. Strooi wat uien-suiker op de crème brûlée en karamelliseer met de gasbrander (pas op, de uien-suiker verbrand sneller dan normale suiker) en plaats in het midden van het bord.

Uiensuiker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien (150 ml uiensap)	5	
suiker	75	gr.
neutrale olie		

Maak de uien schoon en pers in de sapcentrifuge 150 ml uiensap. Let op dat je het schuim niet meerekent. Smeer een bakplaat dun in met olie. Kook 150 ml uiensap in een klein pannetje voorzichtig en op laag vuur in tot 75 ml. Erbij blijven, niet met een lepel in de pan roeren, maar een beetje 'rond draaien' met de pan en de temperatuur reguleren. Voeg de suiker toe en op laag vuur tot een licht bruine karamel opkoken. Niet laten verbranden, erbij blijven. Het moet een harde karamel worden (die later tot uiensuiker wordt vermalen). Om te testen of de karamel bij afkoeling hard is laat je een druppeltje op een koude metalen plaatje/bakje afkoelen. Is deze karamel hard dan dun uitgieten op bakplaat. Laat afkoelen. Maal fijn tot een suiker en bewaar in afgesloten bakje voor de opmaak van de crème brûlée.

Bitterbal van brie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boeren brie	400	gr.
bloem		
eiwit		
panko		

Steek (of snij) met een kleine ring 15 ronde stukjes uit de koude brie, haal ze door de bloem en paneer de stukjes brie 2 maal met eiwit en panko. Koel bewaren. Leg ze voor frituren 15 minuten in de vriezer om de buitenkant licht aan te vriezen. (serveer de overgebleven brie tijdens het koken). Frituur de brieballetjes voor 1 minuut op 180°C.

Geiten kaas-espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas (zonder korst)	100	gr.
room	100	gr.
melk	50	gr.
sjalot	0.5	
rozemarijn (geen takken)	2	blaadjes
tijm	1	takje
peper		
honing	1	tl
pro espuma (= 7 gr)	1	dessertlepel

Verwarm de room, melk, gesnipperde sjalot en de kruiden in een pan. Snij de kaas in stukjes. Smelt de kaas in het melk-roommengsel en roer goed door. Breng op smaak met honing en peper. Passeer door een fijne zeef in een bekken. Laat iets afkoelen. Meng met een staafmixer 1 dessertlepel Pro espuma door het geitenkaasmengsel. Goed doormengen. Passeer door een fijne zeef in een sifon (gebruik het kleine gele schroefje op de sifonkop). Breng op druk met reguliere N02 gaspatronen (dus niet die bij de druiven gebruikt worden) en schud even krachtig (1 liter sifon 2 patronen of 0,5 liter sifon 1 patroon). Bewaar buiten de koeling. Schud de sifon met de kaasespuma een paar keer krachtig. Spuit 2 kleine toefjes kaasespuma op het bord. Leg een bruisende druif op de toefjes kaasespuma.

Pecannoten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pecannoten	150	gr.
honing	2	el

Verwarm de pecannoten in een koekenpan, rooster licht en voeg de honing toe. Laat afkoelen.

Kaasproeverij presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola dolce (kamertemperatuur)	300	gr.
époisse (gekoeld)	250	gr.
vijnglaze (cremonini)		
vijgenbrood	250	gr.

Haal de crème brûlée en de Époisse uit de koeling en laat een beetje op temperatuur komen. Verdeel de gorgonzola en Époisse en leg aan de rand van het bord. Strooi wat uiensuiker op de crème brûlée en karamelliseer met de gasbrander (pas op, de uiensuiker verbrand sneller dan normale suiker) en plaats in het midden van het bord. Haal de sifon met druiven uit de koeling en laat het CO2 ontsnappen (de sifon rechtop houden en hendel inknippen). Als het gas is ontsnapt, de kop van de sifon draaien en de druiven afgieten. Schud de sifon met de kaasespuma een paar keer krachtig. Spuit 2 kleine toefjes kaasespuma op het bord. Leg een bruisende druif op de toefjes kaasespuma. Frituur de brieballetjes voor 1 minuut op 180°C. Verdeel de brieballetjes en de kaasloempia's over de borden en decoreer de loempia's met de vijnglaze. Garneer met een paar pecannoten. Serveer met een plakje vijgenbrood.

Bosbessen jam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bosbessen	600	gr.
geleisuiker	150	gr.
citroen	1	

Was de bessen. Doe de bessen samen met de geleisuiker in een kleine pan en zet op laag vuur. Roer geregeld en laat 2 minuten koken totdat er een jam ontstaat. Voeg naar smaak het sap van ½ tot 1 citroen toe. Laat in de pan afkoelen en roer af en toe door. Bewaar in de koeling.

Kapselcake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	
bloem	300	gr.
suiker	300	gr.
citroen	1	

Boen de citroenen schoon (ook de citroen van de jam). Rasp de citroenschil heel fijn (niet het bittere witte van de citroenschil mee raspen). Splits 4 eieren en bewaar de dooiers voor de witte chocoladecustard. Klop de overige eieren samen met het eiwit, de suiker en de fijn gehakte citroenzeste zeer luchtig op. Spatel er beetje bij beetje 300 gram gezeefde bloem doorheen. Giet de massa dun uit (0,5 cm dik), op met bakpapier beklede dakplaten. Bak circa 15-20 minuten op 160 °C tot lichtbruin. Controleer de garing. Laat afkoelen.

Witte chocoladecustard

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse melk	1,2	l
witte chocolade	600	gr.
eierdooiers	4	
maïzena	40	gr.

Klop de eierdooiers samen met de maïzena op in een kom. Breng de melk tegen de kook aan en klop met een garde wat hete melk door het eierdooiermengsel ('familie maken') en dan weer alles terug in de pan. Klop deze gaar op laag vuur, totdat de massa net pruttelt. Haal de pan van het vuur en klop de witte chocolade door de massa, klop door tot de chocolade gesmolten is. Laat afkoelen in de koeling en roer af en toe door.

Trifle presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bosbessen	600	gr.
crème de cassis		
pipet		

Steek uit de kapselcake strak passende rondjes en bouw laag voor laag een trifle in een whiskyglas. Eerst de kapselcake, wat crème de cassis over de kapselcake druppelen (1,5 ml), dan wat jam, wat blauwe bessen en dan wat witte chocoladecustard (tot de bessen net onder staan). Dan weer kapselcake, crème de cassis, jam, bessen, custard etc. etc. Tip: Niet in een keer alle kapselcake rondjes uitsteken. Test met de grootte van de steekring, zodat elke laag een strak in het glas passend rondje kapselcake heeft. Als laatste laag met de witte chocolade custard eindigen. Garneer de custard met wat bosbessen. Bewaar in de koeling.

Witte wijn - Paul Mas Pays d'Oc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
viognier		
sauvignon blanc		

Deze blend van Viognier en Sauvignon Blanc is een nieuwe loot aan de stam van het wijnbedrijf van Paul Mas. Hints van perzik, abrikoos en kruisbessen geven de wijn een frisse en beetje mollige smaak. Deze wijn gaat goed samen met de kabeljauw met knolselderijpuree en de Coquilles.

Rode wijn - Domaine le Sang des Cailloux Vacqueyras

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grenache	70	%
syrah	20	%
mourvèdre	7	%
cinsault	3	%

Deze volle rode wijn smaakt naar zwart fruit en frambozen. Fijne tannines, lange afdronk. Heerlijk bij de ossenhaas en de kaasproeverij. De wijn wordt geproduceerd uit wijnstokken van 35-40 jaar oud en heeft 6 maanden in vaten gerijpt. De kleigrond is bezaaid met ronde stenen, waar de naam van het domein vandaan komt. Vacqueyras heeft een eigen AOC in het Rhône gebied. Producent Serge Férigoule noemt elke jaargang naar één van zijn drie dochters, 2011 was het jaar van Doucinello. Hij kweekt zijn druiven biologisch.

Dessert wijn - Elysium California Muscat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
muscat		

Deze rode dessertwijn heeft een heerlijk aroma: zoete rode vruchten, rozen, lychee. Sappig, met fijne zuren. Matcht goed met het rode fruit in het dessert. 1 fles per avond. Elysium betekent 'paradijs', zo smaakt de wijn ook.