

2015 november

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Eendenborst met mie, sesam en peultjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	2	
sinaasappel	1	
olijfolie (extra vierge)	1	el
sesamolie	2	el
zeezout		
chinese mie	100	gr.
suiker	25	gr.
zoete (donkere) sojasaus	4	el
rijstazijn	2	el
limoen	1	
rode peper	1	
sesamzaad	2	el
peultjes	8	
overgebleven limoensap		
mirin	1	tl
rode peper (overgebleven)	½	
rode shiso-cress	1	bakje

De eendenborst: Breng het sous-videbad op 62°C. Zesteer de sinaasappel (oranje huid verwijderen) tot lange krullen. Pers de sinaasappel uit. Emulgeer olijfolie en sinaasappelsap. (kloppen tot de vloeistoffen volledig zijn gemengd) Pareer de eendenborsten (vliezen en overtollig vet verwijderen), spoel deze af en dep droog met keukenpapier. Kerf de huid voorzichtig in met een ruitpatroon. Snijd niet tot aan het vlees. Wrijf de huidzijde in met wat zeezout. Breng eendenborsten sinaasappelzeste en sinaasappel-olijfolie over in een vacumeerzak en vacumeer. Leg de eendenborsten 35 minuten in het waterbad. Bereid ondertussen de mie! Verwarm de sesamolie in een koekenpan en bak de eendenborsten op de huidkant totdat het vet gesmolten en knapperig is. Draai de borsten dan om en bak nog een ½ minuut op de vleeszijde. Verpak de eendenborsten in aluminiumfolie en laat afkoelen. De Chinese mie: Rooster in een droge pan de sesamzaadjes licht bruin. Pers de sinaasappel en limoen uit. Halveer de rode peper, verwijder de zaadlijsten en bewaar de andere helft voor de afwerking. Zet alles apart. Breng een pan met zout aan de kook en kook de mie beetgaar. Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd en hak deze ragfijn brunoise. Kristalliseer ondertussen de suiker licht in een matig hete pan en blus af met sojasaus, rijstazijn en sinaasappelsap. Laat het mengsel tot een stroperige massa inkoken. Breng op smaak met sesamolie en limoensap. Bewaar het overgebleven limoensap voor de peultjes. Giet de mie af, laat even uitdampen en meng dan onder de siroop. Bestrooi met het sesamzaad en zet afgedekt onder vershoudfolie weg. De peultjes: Emulgeer de olijfolie met 1 el van het limoensap. Blancheer de peultjes 1 minuut in gezouten kokend water en koel daarna direct terug en ijswater om verder garen te voorkomen. Snijd de peultjes schuin in flinterdunne julienne. Marineer de peultjes minstens 10 minuten in het oliemengsel en breng daarna op smaak met mirin. De afwerking: Verwijder de zaadlijsten uit de peper en snijd deze in een ragfijne julienne. Halveer de strookjes overdwers. Snijd de eendenborsten in plakjes van ca.

1½ cm en wikkel ze voor de helft strak in de mie. Garneer met wat peultjes, rode peper en shiso-cress.

Konijn met gerookte paprika, salie en lardo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie	24	blaadjes
bladpeterselie	6	takjes
crème fraîche	2	el
zonnebloemolie om te frituren		
konijnenruggen (incl. 4 niertjes)	2	
stevig witbrood	4	sneetjes
knoflook	½	teentje
slagroom	2	el
eigeel	40	gr.
witte port	2	el
lardo	8	plakjes
gemalen piment	1	tl
gemalen cayennepeper	½	tl
suiker	1	tl
peper en zout		
zachte boter	50	gr.
rode puntpaprika's	2	
sjalot	1	
olijfolie (trad.)	1	el
gedroogde rozemarijn	½	tl
honing	½	el
cayennepeper	½	tl
appels	2	
citroen	½	
olijfolie (traditionale)		

De salie: Breng in een hoge pan voldoende zonnebloemolie om te frituren op een temperatuur van 160°C. Kies 16 mooie blaadjes salie en frituur deze in de olie tot ze licht doorschijnend worden en laat ze vervolgens op keukenpapier uitlekken. Was de peterselie en de overige salie, schud ze droog verwijder de steeltjes en hak de blaadjes fijn. Pureer met de crème fraîche tot een homogene gladde puree en zet weg. Het konijn: Rol het brood tussen twee vellen verhoudfolie met een deegroller uit tot zeer dunne plakken en snijd ze in plakken van ca. 12 x 12 cm. Verkruiemel de afsnijdsels voor de farce. Snipper het knoflook. Verwijder de niertjes uit de rug, verwijder het vlies, maar laat het kransvet zitten en snijd in grove blokjes. Snijd vervolgens de filets van het karkas en snijd het dunne uiteinde van de filets. Zet alles apart. Snijd al het resterende vlees van het karkas. Snijd dit in kleine blokjes en voeg bij de afsnijdsels van de filets. Smelt boter in een pan en bak de niertjes, de helft van de knoflook en filets kort, tot de filets licht beginnen te kleuren. Haal van het vuur en voeg de niertjes bij het rauwe vlees. Laat de filets afgedekt onder aluminiumfolie afkoelen. Breng de rauwe stukjes vlees, de niertjes, de andere helft van het knoflook, de saliepuree, de slagroom, het eigeel, de broodkruimels de port en de kruiden over in de Magimix en draai op tot een farce. Breng met

peper en zout hoog op smaak. Spreid op het werkblad een aantal stukken vershoudfolie en op elk stukje een vierkantje brood. Smeer op elke plak een dun laagje farce, maar laat aan het uiteinde 1 cm vrij. Verdeel de lardo over de plakken. Leg de filets erop en rol de plakken stevig op, draai of knoop de uiteinden goed dicht. Verpak de rolletjes daarna strak in aluminiumfolie, zodat ze overal even dik zijn en vacumeer ze in een vacumeerzak. Breng een pan water aan de kook, zet het vuur uit en leg de rolletjes erin. Laat de rolletjes in 40 minuten in het afkoelende water garen. De gerookte paprika: Maak de rookoven gereed met 1 tl houtmot en ½ tl gedroogde rozemarijn. Snijd de paprika's doormidden en verwijder zaadlijsten, zaadje en steelaanzet. Leg de paprika's open op aluminiumfolie in de rookoven en rook ca. 10 minuten op een laag vuur. Snipper ondertussen de sjalot, plet het knoflook en snijd de paprika's in grove stukken. Pers de appels uit in de sapcentrifuge en pas 50 ml af. Verhit olijfolie in een pan en zet de paprika's, de sjalot en het knoflook hierin aan. Voeg takjes de salie toe en laat kort meebakken. Voeg cayennepeper en zeezout naar smaak toe. Draai het vuur laag, druppel de honing over het mengsel en laat dit kort karamelliseren. Voeg het appelsap toe en laat sudderen tot een stroperige massa is ontstaan. Verwijder de takjes salie. Breng het mengsel over in de Magimix en draai er een crème van. Breng op smaak met wat citroensap en doe over in een spuitzak. De afwerking: Haal de konijnrolletjes uit de folies en dep ze droog. Verhit in een pan met anti-aanbaklaag de olie en bak de rolletjes rondom goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en iets afkoelen. Snijd de rolletjes in plakjes van ca 1½ cm en snijd ze vervolgens overdwars doormidden. Schik twee stukjes konijn speels tegen elkaar op het (voorverwarmde) bord en werk af met de gefrituurde salie en de paprikacrème.

Gerookte forel, rode biet, komkommer, citroen en mierikswortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte forelfilet	320	gr.
olijfolie (extra vierge)	1	el
peper en zout		
bietensap	500	ml
chardonnay-azijn	4	el
(troebel) appelsap	3	dl
slagroom	50	ml
zure room	30	gr.
suiker	1	tl
pro-espuma	4	tl
citroen	½	
xantana	1	gr.
komkommer	1	
dille	2	takjes
limoen	½	
dijon mosterd	¼	tl
mierikswortel	20	cm
enkele takjes dille		

De forel: Verwijder (indien aanwezig) het vel van de forel en ontdoe de filets nauwkeurig van graatjes. Snijd de filets in zeer kleine stukjes, doe in een kom en breng op smaak met olijfolie, peper en zout. Zet koud weg. De rode biet: Karamelliseer de suiker lichtjes in een pan en blus af met bietensap, appelsap en azijn. Kook de vloeistof tot ¼ (2,5 dl) in en haal van het vuur. Laat afkoelen en spatel de slag- en zure room en vervolgens de pro-espuma erdoor. Passeer de vloeistof door een fijne zeef, doe deze over in de sifon en vul deze af met de twee gaspatronen. Controleer of de rubberen sluitring in het deksel van de sifon is geplaatst. Schud de sifon een paar keer krachtig en laat tot uitgaan in de koelkast rusten. De citroenroom: Pers de citroen uit en spatel de helft daarvan door de zure room totdat deze volledig zijn gemengd. Doe alle ingrediënten, inclusief xantana, over in een kom en klop met een garde tot een gladde homogene massa. Breng over in een spuitzak en bewaar in de koeling. De komkommer: Hak de dille fijn, schil de komkommer, halveer deze en verwijder de zaaglijsten met een lepel. Dep de komkommer droog en snijd er een fijne brunoise van. Doe de komkommer met de overige ingrediënten, in een vacuümzak en vacumeer deze op volle kracht. Leg minimaal 1 uur in de koelkast. De afwerking: Schil de mierikswortel en trek hier met een dunschiller lange linten van. Leg onderin de glaasjes een laagje komkommer en spuit daarop een toefje citroenroom. Schep de forel erop en spuit daarop een dot mousse van rode biet. Werk af met een krul mierikswortel en wat dille.

Knapperige zalmforel, gestoofde mosselen, Hollandse garnalen, tomaat en peterselie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforellen (geschubd, ingewanden vrij)	4	
casinobrood	16	sneetjes
olijfolie		
sjalotten	2	
noilly prat	1	dl
witte wijn	1	dl
crème fraîche	1	el
laurier	4	blaadjes
zachte roomkaas	100	gr.
citroensap	1	el
peper en zout		
mosselen (jumbo of imperial)	1	kg
olijfolie (traditionale)		
knoflook	2	teentjes
krulpeterselie	90	gr.
olijfolie (extra vierge)	1,5	dl
pijnboompitten	70	gr.
parmezaan	40	gr.
grote tomaten	6	
witte balsamico azijn	1	el
zonnebloemolie om te frituren		
hollandse garnaaltjes	100	gr.
bieslook voor de afwerking		

De zalmforel: Verwarm de oven voor op 110°C. Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Snijd de korsten van het broodje. Leg een sneetje brood tussen twee vellen vershoudfolie en rol dit met een deegroller dun (melba-toastdikte) uit. Herhaal dit voor de andere sneetjes. Fileer de zalmforellen, verwijder de achtergebleven graatjes en het vel. Leg de filets op het uitgerolde brood en snijd zo bij, dat de hele filet is bedekt. Verhit de olijfolie in de pan en bak de filets op de broodzijde in ca. 3 minuten tot de onderkant goudbruin is. Leg ze vervolgens met de broodzijde boven op de bakplaten en gaar ze ca. 6 minuten. Controleer de gaarheid, kerntemperatuur 60°C in het middenstuk. De crémère: Snipper de sjalot fijn. Verwarm de Noilly Prat, de wijn en de sjalot in een pan en laat iets inkoken. Vul aan met de crème fraîche en de roomkaas, voeg laurier toe en laat op een laag vuur zachtjes inkoken tot een dikke vloeistof. Verwijder de laurierblaadjes en breng op smaak met peper, zout en wat citroensap. Meng, voor het uitgaan, met de staafmixer nogmaals goed. De mosselen: Zet de mosselen in een (spoel)bak koud water en wacht tot ze wat geopend zijn. Spoel ze schoon en verwijder de restanten van de baarden. Snipper de sjalotten. Verhit wat olijfolie in een pan en fruit de sjalotten hierin tot ze glazig zijn. Blus af met Noilly Prat en laat op een zacht vuur bijna droog inkoken. Doe de mosselen in de pan en voeg de wijn toe. Draai het vuur hoger en kook de

mosselen in ca. 4 minuten gaar. Schep af en toe om, zodat de mosselen gelijkmatig te garen. Laat 16 mosselen (één per bord) in de geopende schelp, en haal de rest uit de schelp. De peterselie-olie: Rasp de parmezaan zeer fijn. Rooster de pijnboompitten in de droge pan goudbruin en hak deze fijn. Meng alle ingrediënten in de Magimix of met een staafmixer tot een zeer gladde puree en doe dit over in een spuitflesje. De tomaat: Breng een pan water aan de kook, kruis de tomaten in en plisseer deze. Verwijder het vel, maar laat het vel zoveel als mogelijk intact. Bewaar de vellen. Verwijder de zaadlijsten en zet deze in een pannetje minimaal 30 minuten op een laag vuur op. Let op dat het vocht niet gaat koken. Passeer de massa door een zeef en laat het vocht verder tot ketchupdikte inkoken. Snijd de rest van de tomaat in grove blokjes. Meng olijfolie en azijn en giet dit over de tomaat. Breng op smaak met peper en zout en zet koud weg. Breng de zonnebloemolie om te frituren op 160°C en frituur hierin de tomatenschilletjes ca. 20 seconden. Laat op keukenpapier uitlekken. Afwerking en uitserveren: Trek schuin over het bord een druppel crème. Leg hier halverwege de knapperige forelfilet op. Werk de filet af met wat gehakte bieslook. Schik in een tegenovergestelde (kruisende) lijn drie groepjes van wat garnaltjes. Schep hiertussen, met een theelepeltje, wat kleine plasjes vocht van de zaadlijsten van de tomaat en leg hier wat blokjes tomaat in. Zet aan het uiteinde van de gevormde lijn een mossel in schelp en verdeel wat mosselen over de lijn tussen de andere componenten. Werk de lijn verder af met gefrituurde tomaatvelletjes en druppeltjes peterselie-olie.

Hazenrugfilet met rode biet en maïskroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijn rugfilet	2	kg
rode wijn	2	dl
basilicum	7	takjes
knoflook	2	teentje
sjalot	2	
suiker	2	tl
tomatenpuree	2	tl
olijfolie	1	el
rode bieten	3	
teen knoflook	1	
citroen	1	
olijfolie (traditioneel)	2	el
anijszaad	1	tl
komijnzaad	1	tl
olijfolie (extra vierge)	1	el
bieslook	½	bosje
maïs van 400 gr	3	blikken
parmezaan	100	gr.
eiwit	250	gr.
grove polenta	200	gr.
paneermeel	200	gr.
bloem	150	gr.
gelatine	8	blaadjes
zonnebloemolie om te frituren		
sjalotten	2	
witte ui	1	
laurier	2	blaadjes
kruidnagelen	2	
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
jeneverbessen	2	
zwarte peper	5	korrels
boter	50	gr.
blokjes ijskoude boter		
kippenbouillon	2	dl
water	2	dl

De hazenrugfilets: Haal de hazenrugfilets alleen uit de koeling om te vacumeren en 15 minuten voor het bakken. Wanneer deze te lang op kamertemperatuur worden bewaard,

ontwikkeld zich de gevreesde leverachtige smaak. Doe basilicum, tomatenpuree, knoflook, olijfolie en sjalotje in de Magimix en pureer tot een gladde massa. Voeg de wijn en de suiker toe en klop de marinade goed door tot de suiker volledig is opgelost. Haal de haas uit de koeling, verdeel ze over verschillende vacuümzakken en verdeel de marinade over de zakken. Trek de zakken vacuüm en leg ze terug in de koeling. Laat minstens twee uur marinieren. Haal de filets uit de marinade en dep ze droog. Gril de filets op een hete grillplaat om en om in 4-5 minuten rosé. Let op dat ze niet doorslaan. De rode biet: Verwijder het loof van de bieten en kook deze in ca. 1 uur in lichtgezouten water gaar. Schil en halveer de bieten. Zesteer de citroen en pers deze uit. Bewaar de zeste. Wrijf in de vijzel het anijszaad, de helft van het citroensap, olijfolie (traditioneel) en knoflook tot een gladde marinade. Marineer de bieten 20 minuten in de marinade. Haal de bieten uit de marinade, bewaar de marinade en rook ze 20 minuten in de rookoven. Laat ze daarna afkoelen. Zeef de marinade, breng zo nodig op smaak met zout peper en wat limoensap en klop tot een dressing. De maïskroketten: Breng de inhoud van de blikken maïs over in het vergiet en laat uitlekken. Breng de maïs vervolgens over in een kom, maar houd ca. 100 gr uitgelekte maïskorrels apart voor de decoratie. Mix de maïs met een staafmixer tot een gladde puree. Week de gelatine blaadjes een paar minuten in koud water. Warm 150 ml van de maïspuree op en los hierin de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Rasp de parmezaan en mix dit met de puree nog even met de staafmixer. Stort de puree in een grote kom en laat afkoelen. Meng de polenta en het paneermeel. Zet drie diepe borden met bloem, eiwit en polenta naast elkaar. Rol van $\frac{3}{4}$ van de pasta drie bolletjes per persoon. Rol deze door de bloem, vervolgens door het eiwit en uiteindelijk door het mengsel van paneermeel en polenta. Doe de overgebleven puree in een spuitzak of spuitfles. Plaats de bolletjes in de vriezer. Verhit vlak voor uitgaan de zonnebloemolie tot 175°C en frituur de maïsbolletjes tot ze goudbruin zijn. Laat de kroketjes uitlekken op keukenpapier en serveer warm. Reductie van rode wijn: Kneus de peperkorrels en de jeneverbessen. Scheur laurierbladeren in. Plet het knoflook en snipper de sjalotten en de ui. Zet het uimengsel aan in de verwarmde boter in een sauspan met dikke bodem. Blus af met rode wijn, kippenbouillon en water en voeg kruiden en specerijen toe. Laat de saus één uur op een zeer laag vuur trekken en zeef de saus door een fijne zeef. Laat de saus vervolgens sterk inkoken tot de gewenste (dik vloeibare) dikte is ontstaan. Monteer voor uitgaan de saus met een paar klontjes ijskoude boter. Presentatie: Warm de maiscrème even op in warm water. Trancheer de hazenrugfilets in dikke stukken en plaats deze in het midden van het voorverwarmde bord. Trek drie dunne lijnen van de wijnreductie. (De rest van de saus opdienen in saucières op tafel) Leg wat blokjes rode biet tussen verspreid langs de filet en overgiet deze met wat dressing. Maak verder op met de maïs kroketjes, wat toefjes maïscrème en maïskorrels.

Westlandse tomaat met Griekse yoghurt, basilicum en rabarber

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	0,5	kg
citroen	1	
witte wijn	1	dl
water	3	dl
steranijs	1	
kardemom	3	
suiker	100	gr.
grenadinesiroop	1	dl
rode vodka	2	borrelglasjes
basilicum	1	bosje
limoenen	10	
gelatine	2	blaadjes
rode honing tomatatjes	8	
gele cocktailtomatjes	8	
groene tomaten	4	
griekse yoghurt	3	½ dl
limoen cress	1	bakje
peper en zout		

De Rabarbercocktail: Schil de rabarberstelen met een dunschiller. Snijd 1 stengel rabarber in 16 gelijke stukken en bewaar deze. Snijd de rest van de rabarber in een fijne brunoise. Breng in een pan water, witte wijn, de fijngesneden rabarber, steranijs, kardemom en grenadinesiroop aan de kook en los vervolgens de suiker er in op. Hal de pan van het vuur en laat het geheel in de afgedekte pan afkoelen. Zeef de cocktail en meng, naar smaak, met de Vodka en zet koud weg. De Basilicumgranité: Hak de basilicum en breng met het water over in een blender. Meng totdat een egale vloeistof is ontstaan. Week de gelatine enkele minuten in koud water. Pers de limoenen uit en los in een pan op een vuur de suiker er in op en breng aan de kook. Draai zodra de vloeistof kookt het vuur uit en los de uitgeknepen gelatine in de vloeistof op. Laat de vloeistof afkoelen! Meng wanneer de vloeistof is afgekoeld het basilicumwater door de vloeistof en giet dit in een lage schaal en zet in de vriezer. Haal vlak voor uitgaan de schaal uit de vriezer en schraap met een vork de bevroren massa tot granité. Het rabarbergarnituur: Verwarm in een pan een bodempje van de rabarbercocktail en gaar hierin, op een sudderplaatje, de stukjes rabarber beetgaar. Voorbereiding uitserveren: Breng een pan met water aan de kook. Kruis de tomaatjes in, dompel ze 10 seconde onder in het kokende water en spoel ze direct af met koud water. Verwijder de velletjes van de tomaatjes en snijd ze in vier partjes. Breng de partje met peper en zout op smaak. Afwerking en presentatie: Trek een mooie druppel Griekse yoghurt op het bord en verdeel hier de basilicumgranité over. Leg hier een part van de groene tomaat op en schik half staand en half liggend de rode en gele tomaatjes speel bij. Zet het stukje rabarber er tussen. Werk af met de Cress. Serveer uit en schenk aan tafel wat rabarbercocktail langs de druppel.

Honing-notennestje met gebakken peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde capellini (fijne pasta)	500	gr.
boter	250	gr.
pistachenoten (gepeld)	400	gr.
suiker	200	gr.
honing	250	gr.
citroensap	1	el
water	1,5	dl
zout		
peren	8	
lichte basterdsuiker	6	el
kaneelpoeder	2	tl

De honing-noten nestjes: Verwarm de oven voor op 180°C. Breng een grote pan licht gezouten water en de kook en kook de capellini beetgaar. Giet de pasta af en laat hem goed uitlekken. Doe terug in de pan en meng de boter er doorheen. Hak de pistachenootjes grof. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel hier de steekvormpjes over. Verdeel de helft van de pasta over de vormpje en druk dit licht aan. Bestrooi met de helft van de noten. Verdeel de rest van de pasta over de vormpjes. Bak de nestjes in ca. 45 minuten af in de oven. Doe tijdens het bakken het water de suiker en de honing in een pan en breng deze onder voortdurend roeren aan de kook. Zorg ervoor dat de suiker volledig is opgelost en laat de siroop nog 10 minuten zachtjes sudderen. Voeg dan het citroensap toe en laat nog 5 minuten verder sudderen. Zet de borden klaar. Haal de nestjes uit de oven en zet ze op de borden. Bestrooi ze met de rest van de noten en schenk de honingsiroop over de bovenkant. Laat op het bord volledig afkoelen. De peren: Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schil de peren halveer ze, verwijder het klokhuis en wrijf ze (direct) royaal in met citroensap. Leg de peren met de bolle kant omhoog in de bakplaat. Verwarm de boter in een pannetje en voeg de suiker en de kaneel toe. Los op een laag vuur de suiker op en schenk het mengsel over de peren. Bak de peren in 20-25 minuten goudbruin. Arroseeer (met het botermengsel bedruipen) geregeld. Afwerking en uitserveren: Snijd de halve peren in twee parten en schik deze tegen het honing-notennestje op het bord. Dien direct op.

Witte wijn - Pinot Grigio Mezzacorona 2013

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pinot grigio druiven		

Deze witte wijn uit het noorden van Italië heeft een traditionele witte vinificatie achter de rug. Met aansluitend een tweede vergisting en rijping in barriques van Frans eiken. Hierdoor is een wijn ontstaan met een goudgele kleur en een complexe geur van rijp fruit (peer en witte perzik) met een vleugje van kamille en hout. De smaak is kruidig, vol en rijp en is volgens de wijncommissie een goede begeleider van de wildamuses en de zalmforel. Mezzacorona is een van de allereerste coöperaties in Italië en heeft tegenwoordig zo'n 2400 hectare wijngaarden in Trentino en het aangrenzende Alto Adige. Kenmerkend voor de streek is een behoorlijk gevarieerde aanplant met als bekendste druif de immens populaire pinot grigio.

Rode wijn - Aglianico del Vulture Vigneti del Vulture 2013

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aglianico druiven		

Bij wild, zoals de hazenrugfilet, denken we natuurlijk aan rode wijn als begeleider. De wijncommissie heeft deze gevonden in de Pipoli Aglianico del Vulture. Deze rode wijn gemaakt van 100% Aglianico druiven heeft een briljante robijnrode kleur. De wijngaarden van deze wijn zijn gelegen op de hellingen van de uitgedoofde vulkaan Vulture. Qua smaakstructuur behoort de druif tot de meest authentieke van Italië. Door de wijn eerst 8 maanden in fusten te laten rijpen en daarna 3 maanden in stalen vaten ontstaat een volle harmonische wijn met rijpe tannines. In combinatie met de frisse zuren en aroma's van zwarte kersen, rijpe kersen en bosbessen, is dit een wijn die vrij breed inzetbaar is.