



MENU JUNI 2016

2 Bereidingen van Langoustine en Courgette | Peterselie crème

Soepje van Geroosterde Tomaten & Paprika | Geitenkaasbonbons | Aubergine

Lauwwarme Risotto van Vin Santo | Parmaham | Bleekselderij | Parmezaan crème

Agnolotti | Limoen Dragon Saus | Gamba

Kalfsoester | Aardappelcrème | Linzen | Spelt | Parmezaankoekje | Coquille

Vanilleravioli met amandelspijs | Citroen Panna Cotta | Paprika-Frambozencoulis

2 Bereidingen van Langoustine en Courgette | Peterselie crème

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen (METEEN BEGINNEN MET 3P!)

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

Oven: 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de Gamba olie</u> 8 gambakoppen (van gang 4) 2 takken tijm 1 takken rozemarijn 1/2 ui, gesnipperd 2 tenen knoflook 200 g maïsolie 200 g olijfolie Zout en cayennepeper</p>	<p><u>Gamba olie:</u> Plet de koppen (van gang 4) en stoof ze samen met de tijm, rozemarijn, ui, knoflook, een beetje cayennepeper en snufje zout. Voeg daarna beide oliën toe. Verwarm tot net onder de 100 graden en laat minimaal 30 minuten trekken. Laat de olie afkoelen en zeef ze.</p>
<p><u>Voor de courgettespaghetti</u> 2 courgettes 1 sjalot 1 teen knoflook 2 tl tijm Peper en zout 1 scheutje Sushi-azijn Klontje boter Citroenrasp van 1 citroen</p>	<p><u>De courgettespaghetti:</u> Snipper de sjalot, hak de tijm en pers de teen knoflook. Snijd lange dunne slierten van de courgette (eerst plakken maken met mandoline, dan snijden). Zet de slierten aan in olijfolie, sjalot, knoflook en tijm. Kruid met peper en zout. Blus af met de Sushi-azijn en laat een minuutje koken. Roer een klontje boter door de spaghetti en voeg de citroenrasp toe.</p>
<p><u>Voor de langoustine tartaar</u> 16 langoustines Olijfolie Peper en zout Gambaolie Citroensap</p>	<p><u>De Langoustinetartaar:</u> Om de langoustines te pellen, breek eerst de kop eraf. Duw de 'schakels' van de langoustine naar elkaar toe (beetje kraken) en pel ze dan schakel per schakel (verwijder ook staart). Verwijder het darmkanaal door een kleine inkeping op de rug van de langoustine te maken. Snijd de langoustines fijn tot een tartaar. Maak de langoustines aan met olijfolie, zout, peper en gambaolie. Verfris de tartaar met wat citroensap.</p>
<p><u>Voor de gebakken langoustine</u> 16 langoustines Peper en zout</p>	<p><u>De gebakken langoustine:</u> Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal (laat de staart nu zitten als mogelijk) en kruid met peper en zout. Dek af tot eindbereiding.</p>
<p><u>Voor de courgettechutney</u> 2 courgettes Olijfolie 2 tenen knoflook, geperst 1 sjalot, gesnipperd 2 tl tijm, gehakt Peper en zout Sushi-Azijn 200 ml gevogeltesfond (pot) Sap en rasp van 1 citroen</p>	<p><u>De courgettechutney:</u> Pers de knoflook, snipper de sjalot en hak de tijm. Snij de courgettes in vieren en snijd de zaadlijst eruit. Snijd de zaadlijsten (!) in stukken en zet deze aan in olijfolie met de look, sjalot en tijm. Kruid met peper en zout. Blus de courgette met Sushi-azijn en voeg het fond toe. Laat de courgette garen en draai tot zelf in de blender. Verfris met citroensap en rasp naar smaak. Snijd de rest van de courgette in een fijne brunoise en vermeng met de chutney.</p>

<p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><u>Voor de gegrilde courgette</u> 1 courgette Olijfolie</p>	<p><u>De gegrilde courgette:</u> Verwarm de over voor op 180 graden (bij eindbereiding). Snijd de courgette in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Blancheer de courgette en grill er een lijntje op in grillplan. Zet weg tot vlak voor opdienen.</p>
<p><u>Voor de Peterselie crème</u> 1 bosje peterselie 50 ml gevogeltefond (pot) 30 g eiwit 2 g xantana 25 g Sushi-azijn 150 ml olijfolie 150 ml maïsolie Sap van ½ citroen Peper en zout</p>	<p><u>De Peterselie crème:</u> Doe de peterselie, kippenfond, xantana, azijn, het citroensap en eiwit samen met peper en zout in de blender en draai fijn. Bind de massa met olijf- en de maïsolie. Doe deze in een spuitzak.</p>
<p><u>Voor de peterselie-olie</u> 1 bosje peterselie 1 teen knoflook 250 ml maïsolie 250 ml olijfolie Sap van 1/2 citroen Peper en zout</p>	<p><u>De peterselie-olie</u> Doe de peterselie, knoflook en oliën in de blender en draai alles mooi fijn. Breng op smaak met peper en zout en verfris met citroensap. Passeer de olie door een fijne zeef en verwarm daarna tot net onder de 100 graden. Laat afkoelen en vul spuitfles. Bewaar wat peterselie-olie voor gang 3!</p>
<p>Rucola, 100 gram Fleur de Sel Olijfolie Boter (2el)</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Neem een rond bord met opstaand randje. Brand de langoustines 15 sec met creme brulé brander (op bakplaat) en daarna nog 2 min in de oven op 180 graden op bakplaat met beetje olijfolie en snufje zout. Plaats de plakjes courgette 1 minuut in de warme oven en sprenkel er dan wat olijfolie en fleur de sel over. Rol wat courgettespaghetti op met een vork en leg die op het bord, leg daarop de gebakken langoustine. Leg een hoopje courgettechutney naast de spaghetti. Doe er een quenelle tartaar op. Werk speels af met paar blaadjes rucola, plakjes gegrilde courgette, druppels peterselie-olie en toefjes peterselie crème.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, JW) Am 2016-06-01

Soepje van Geroosterde Tomaten & Paprika | Geitenkaasbonbons | Aubergine

Voor 16 personen

Uitvoering: 1 a 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

Oven: 200 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de auberginekaviaar</u> 3 aubergines</p>	<p><u>De auberginekaviaar</u> Verwarm de oven voor op 200°C. Verpak de aubergines in dubbel aluminiumfolie en pof in 45-55 minuten zacht in de oven. Laat de aubergine tot handwarm afkoelen en halveer over de lengte. Schep met een kleine lepel de zaadlijsten uit de aubergine, dit is de kaviaar. Bewaar de kaviaar apart. Schep de rest van het vruchtvlees uit de schil en hak het grof en bewaar voor eindbereiding.</p>
<p><u>Voor de tomaten-paprika soep</u> 20 pomodoritomaten 5 rode paprika's 5 uien 7 teentjes knoflook 5 verse laurierblaadjes 15 takjes tijm 125 ml olijfolie 1,2 liter krachtige runderbouillon Peper Zeezout</p>	<p><u>De tomaten-paprika soep:</u> Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in grove stukken. Snijd de tomaten in parten. Pel en halveer de uien en snijd de uien in halve ringen. Pel en halveer de teentjes knoflook. Leg de paprika, tomaten, ui, knoflook, laurier en tijm in een paar ovenschalen (of grote braadslee), bestrooi licht met zeezout en besprenkel met olijfolie. Rooster de groente circa 25-30 minuten in de oven tot ze zacht en licht gekleurd zijn. Haal de tijm en laurier uit de ovenschaal. Doe alles in een blender, voeg de bouillon toe en pureer het fijn. Schenk de soep door een bolzeef in een pan en laat nog iets inkoken. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper.</p>
<p><u>Voor de geitenkaas bonbons</u> 250 gram zachte jonge geitenkaas 1,5 eetlepel honing 12 el zwart sesamzaad (circa 100 gram)</p>	<p><u>De geitenkaasbonbons:</u> Meng 1 eetlepel honing door de geitenkaas, verdeel de geitenkaas in 16 gelijke hoeveelheden en rol ze gelijkmatig rond in de hand (iets kleiner dan een pingpongballetje). Rol ze door de sesamzaadjes zodat het wit van de geitenkaas nauwelijks meer te zien is.</p>
<p>1/2 bosje bieslook 8 el extra vierge olijfolie</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Hak het bieslook fijn. Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en verwarm hierin de gepofte aubergine. Meng het bieslook erdoor. Schep een lepel gepofte aubergine in het midden van (voorverwarmde) diepe borden. Gebruik hier eventueel een kleine ringvorm voor. Schenk de (warme) soep langs de aubergine. Leg de geitenkaasbonbon op de aubergine en leg er de auberginekaviaar op. Druppel een halve eetlepel olijfolie in de soep.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, JW) Am 2016-06-02

Lauwarme Risotto van Vin Santo | Parmaham | Bleekselderij | Parmezaan crème

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de gedroogde Parmaham</u> 16 plakken parmaham</p>	<p><u>De gedroogde Parmaham</u> Leg 8 plakken parmaham op een siliconenmatje in een grote oventray. Leg daar een siliconenmat op. Leg daarop opnieuw 8 plakken parmaham en bedek die opnieuw met een siliconenmat. Leg daar een kleine oventray op. Laat minimaal 1 uur drogen in een oven van 80°C. Controleer of de parmaham goed gedroogd is. Droog zo nodig verder.</p>
<p><u>Voor de Parmezaan crème</u> 150 ml slagroom 125 gr Parmezaanse kaas Peper, zout</p>	<p><u>De Parmezaan crème:</u> Rasp de kaas heel fijn en doe met de slagroom in een klein pannetje. Verwarm, al roerend, op laag vuur totdat de kaas goed gesmolten is, laat de room inkoken totdat er een mooie crème ontstaat. Naar smaak peper en zout toevoegen. Doe de crème in een spuitzak en laat deze afkoelen op kamertemperatuur.</p>
<p><u>Voor de Risotto</u> 500 gram Arboriorijst 1 rode ui 2 bospeentjes 4 stengels bleekselderij ½ bosje bladpeterselie 5 el olijfolie 1,8 liter gevogelte/kippenbouillon (van fond) 5 dl Vin Santo 100 g Parmezaanse kaas 100 g boter</p>	<p><u>De risotto:</u> Snij de groente in fijne brunoise en zet de helft van de bleekselderij brunoise apart. Ris de blaadjes van de platte peterselie en hak de steeltjes Verhit de olijfolie in een grote gietijzeren pan en smoor de groenten en de steeltjes in 10 minuten. Zet de pan weg <i>Tijdens de laatste bereiding van gang 2 (niet eerder):</i> Breng de bouillon aan de kook en verhit de pan met groenten. Doe de rijst bij de gesmoorde groenten en roer tot alle korrels met een vetlaagje zijn bedekt. Giet er 4 dl Vin Santo bij en laat deze 3-4 minuten koken tot de rijst bijna alle wijn heeft opgenomen. Doe nu de resterende bleekselderijbrunoise bij de rijst en voeg de hete bouillon toe, steeds een volle soeplepel. Voeg pas nieuwe vloeistof toe als de vorige portie is opgenomen. Blijf onder voortdurend roeren bouillon toevoegen tot de rijst gaar is, ongeveer 20 - 25 minuten. Onderbreek dit proces bij het uitgaan van gang 2 en hervat dat na gang 2. Neem nadat alle bouillon is opgenomen de risotto van het vuur en giet er de overgebleven dl Vin Santo erbij. Voeg de boter en fijngeraspte Parmezaan toe en laat even rustig smelten. Voeg op het laatst de fijngehakte bladpeterselie toe en roer de risotto even voorzichtig door. De risotto moet 'net lopend' zijn.</p>
<p><u>Voor de bleekselderij sprietten</u> 3 stengels bleekselderij</p>	<p><u>De bleekselderij sprietten:</u> Verwijder de draden en schil de buitenkant van de bleekselderij met de dunschiller. Snijd in dunne sprietten van 3,5 cm. Bak deze a la minute 2 minuten in olijfolie.</p>
<p>Peterselie-olie van gang 1</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Leg een plak parmaham op een rechthoekig / langwerpige bord. Plaats hierop in een ring de risotto. Steek hierin speels een aantal sprietten bleekselderij. Spuit rondom mooie dopjes Parmezaan crème en maak het geheel af met druppels peterselie-olie.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, JW) Am 2016-06-03

Agnolotti | Limoen Dragon Saus | Gamba

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>Voor de Gamba's</u> 16 Gamba's	<u>De Gamba's</u> Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Geef de koppen aan gang 1. Snijd de gamba's recht af (ze moeten rechtop op de ravioli kunnen staan).
<u>Voor de agnolotti</u> 300 g tarwebloem 200 gr grano duro (Farina de semola di grano duro) 5 eieren 1 tl zout	<u>Het pastadeeg:</u> Meng de tarwebloem en de grano duro met de deeghaak in de machine met de eieren en zout. Iets water toevoegen om een soepel deeg te krijgen. Goed door kneden met de hand tot je een elastisch en soepel deeg hebt. Laat een half uur rusten alvorens te bereiden. Rol het deeg uit op een machine tot stand 6.
<u>Voor de vulling</u> 100g zongedroogde tomaatjes op olie (Grand Gerard) 350g Ricotta 100ml room 70g Parmezaanse kaas 50g kappertjes	<u>De vulling:</u> Spoel de kappertjes af. Snijd de tomaatjes en de kappertjes fijn en meng met de ricotta. Voeg de Parmezaanse kaas en room toe, breng op smaak met peper, zout en olijfolie en bewaar in de koeling. Voeg niet alle ingrediënten in een keer toe, maar proef eerst. Vulling moet niet te zacht zijn.
<u>Voor de Agnolotti</u> Uitgerold deeg Vulling Bloem voor bestuiven	<u>De agnolotti</u> Bestuif het werkblad met bloem. Maak 32 rondjes met een steker van 10 cm (diameter, of eventueel 8). Bestrijk de rand van de (onderste) pastavellen met een kwastje met een klein beetje water en verdeel de ricotta-mousse in het midden. Leg het tweede vel erop en rondom aandrukken met zijkant van je hand (druk de lucht eruit).
<u>Voor de limoen dragon saus</u> ½ bosje dragon (4 a 5 takjes) 1 limoen (rasp van) 3 sjalotten 6 dl gevogeltesfond (pot) 225 ml room Evt. limoensap naar smaak (voorzichtig)	<u>De limoen dragon saus</u> Snijd de blaadjes van de dragon fijn. Snipper de sjalotten. Laat het gevogeltesfond 1/2 inkoken samen met de sjalot en voeg dan de room toe en laat weer tot ongeveer de helft inkoken en passeer door een zeef. Breng op smaak met peper en zout en voor het serveren de dragon, limoenrasp en eventueel klein beetje! limoensap toevoegen.
Limoen Paar dragonblaadjes	AFWERKING EN UITSERVEREN: Pak diepe ronde borden (met breder rand). Kook de pasta in een paar pannen ruim kokend water met zout voor 5 minuten en haal eruit met schuimspaan en laat uitlekken op papier. Doe de helft van de saus in een smalle maatbeker en schuim deze op met de staafmixer. Bak de gamba's kort in olijfolie. Doe de andere helft van de saus onderin het bord. Let de agnolotti erop. Zet daarop de gamba en lepel er wat schuim op. Leg er wat mooi dragonblaadjes op en 1 raspje limoen boven het bord.

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, JW) Am 2016-06-04

Kalfsoester | Aardappel crème | Linzen | Spelt | Parmezaankoekje | Coquille

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Oven: 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de spelt en linzen</u> 3 uien 3 stengels bleekselderij 2 bospenen 120 ml olijfolie 400 ml kalfsfond 150 ml water ¾ el zout 250g spelt 250g linzen</p>	<p><u>De spelt en linzen met aromatische groenten</u> Snijd de groenten brunoise en bak deze 5 minuten zachtjes in de olijfolie. Voeg spelt, linzen, kalfsfond, water en zout toe en laat 30 minuten pruttelen op zacht vuur.</p>
<p><u>Voor de aardappel crème</u> 750 gram aardappelen 125 ml melk 150 ml room 1 teentje knoflook Witte peper Zout</p>	<p><u>De aardappel crème:</u> Snijd de aardappelen in kleine stukjes en kook gaar, giet af en pureer met de pureeknijper. Laat room, melk en knoflook iets inkoken in een steelpan en voeg dit bij de aardappels (eventueel nog door bolzeef drukken voor fijn resultaat). Kruid met witte peper en zout en houd warm (bijvoorbeeld in warmhoudkast).</p>
<p><u>Voor de kalfsoester en de coquilles</u> 1600 g Kalfsoester 16 coquilles Peper, zout</p>	<p><u>De kalfsoester en coquilles (voorbereiding):</u> Vacumeer de kalfsoester. Leg dit maximaal 2 uur in de sous vide op 56 graden. De coquilles goed droogdeppen (zorg dat er zo veel mogelijk vocht uit is) en licht peper en zout er op doen.</p>
<p><u>Truffelolie</u> 2 eetlepels (zwarte) truffeltapenade 100 ml extra vergine olijfolie</p>	<p><u>De truffelolie:</u> Meng de truffeltapenade en olijfolie met staafmixer goed tot deze iets dikker is.</p>


<p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><u>Voor de Parmezaan koekjes</u> 16 kleine eetlepels (ca. 250 gram) fijngeraspte Parmezaanse kaas</p>	<p><u>De Parmezaan koekjes:</u> Maak op bakpla(a)t(en) met bakpapier totaal 16 hoopjes (1 eetlepel per koekje) van parmezaanse kaas en strijk de kaas uit, zodat rondjes ontstaan. Zet 10 minuten in oven op 180 graden. Laat daarna de koekjes snel afkoelen (niet op plaat), zodat ze krokant worden.</p>
	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Grill de kalfsoester kort in heel hete olijfolie in de grillpan aan beide kanten, kruid met zwarte peper en zout en trancheer. Bak de coquilles in een zeer hete pan aan beide kanten met klein beetje olijfolie (1 minuut per kant). Schep het spelt-linzen garnituur midden op het bord. Maak er een kuiltje in met een lepel. Vul het kuiltje met de aardappel crème. Schik het kalfsvlees op de aardappel crème. Bedruppel met de truffelolie. Leg het koekje bovenop het vlees. Leg tenslotte de coquille op het koekje.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, JW) Am 2016-06-05

Vanilleravioli met amandelspijs | Citroen Panna Cotta | Paprika-Frambozencoulis

Voor 16 personen

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor het vanille-pastadeeg</u> 250g patentbloem 25g poedersuiker 2 gram zout 4 eierdooiers 1 ei 50 ml olijfolie Merg van 1 vanillestokje</p>	<p><u>Het vanillepastadeeg:</u> Zeef de bloem, poedersuiker en het zout door elkaar en maak er een kuiltje in (op het werkblad). Doe daar alle overige ingrediënten in en kneed het deeg met de hand stevig door. Laat het deeg afgedekt met plastic folie minstens 1 uur rusten.</p>
<p><u>Voor de Paprika-frambozencoulis</u> 2 rode paprika's 500g frambozen 4 sinaasappels (sap van), totaal 300 ml <u>Beetje poedersuiker</u> (bewaar 16 frambozen voor garnering)</p>	<p><u>De Paprika-frambozencoulis :</u> Verwarm de oven voor op 180 graden. Verpak de paprika's in aluminiumfolie en pof in 45 minuten gaar in de oven. Laat minimaal 30 minuten in de aluminiumfolie afkoelen. Trek de steel van de paprika af en laat het vocht uit de paprika lopen. Verwijder de zaadlijst en resterende losse zaadjes. Trek met een mesje het vel van het vruchtvlees en snijd in stukken. Breng de paprikavruucht met de frambozen en het sinaasappelsap aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Pureer in de blender of met de staafmixer en schenk de saus door een bolzeef. <u>Voeg naar smaak poedersuiker toe.</u> Laat afkoelen en zet in de koelkast.</p>
<p><u>Voor de amandelspijsvulling</u> 125g amandelschaafsel 125g kristalsuiker schil halve citroen beetje water 50ml van de frambozencoulis</p>	<p><u>De amandelspijsvulling</u> Maak amandelspijs door het amandelschaafsel met kristalsuiker en citroenrasp in een blender te mengen, voeg beetje water toe. Voeg de overige ingrediënten toe en doe het mengsel in een spuitzak.</p>
<p><u>Voor de ravioli:</u> Deeg Raviolivorm (voor 12 ravioli)</p>	<p><u>De ravioli</u> Rol het pastadeeg uit tot stand 6 en verdeel het in 2 en dan in totaal 6 plakken deeg ter grootte van de ravioli vorm (metalen vorm met 12 rondjes met kartelrand). Bestrooi de raviolivorm licht met bloem en leg 1 plak over de raviolivorm. Vul deze met een theelepeltje amandelspijs en kwast de randen met water. Leg er een tweede plak deeg op en rol er stevig met de deegroller overheen, de kleine ravioli's kun je er door de snij/kartelrand dan makkelijk afhalen. Totaal zijn er 32 ravioli's nodig (12 uit 1 raviolivorm, dus we maken er 36). Haal de ravioli los en bewaar op grote schaal licht bestrooid met bloem met plastic folie erover.</p>

<p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><u>Voor de Citroen Panna Cotta</u> 700 ml slagroom 300 ml melk 3 citroenen 90 gram fijne kristalsuiker Vanillestokje 7 blaadjes gelatine</p>	<p><u>De Citroen Panna Cotta :</u> Verwarm (breng aan de kook) de slagroom / melk met hierin de zeste en rasp van 2 a 3 citroenen (proef), de suiker en het merg van het vanillestokje. Week intussen de gelatine in water en knijp uit. Roer van het vuur af de uitgeknepen gelatine door het roommengsel Giet het in 16 kleine vormpjes of siliconenvorm. Laat opstijven eerst even in vriezer, later in de koelkast.</p>
<p>16 frambozen (gehalveerd) 8 blaadjes munt</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Gebruik een langwerpige bord. <u>Kook de ravioli circa 4 minuten en giet af.</u> Verdeel de coulis in een mooie horizontale streep met kwast over het bord en stort de panna cotta in het midden (eerst kort bodem in warm water zetten en dan zijkanten los snijden of bij gebruik siliconenvorm: stort en druk uit siliconenvorm op plank). Maak druppels coulis rond de panna cotta. Leg de twee ravioli's aan beide kanten en schik daarop een halve framboos en een beetje munt.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, JW) Am 2016-06-06

Wijnen

Geselecteerd voor het menu van de maand : **Juni 2016**

Witte wijn	Colombara
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Veneto
Domein / Château:	Zenato
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Soave
Serveertemperatuur:	10° C
Commentaar wijncie.:	Deze heldere witte wijn heeft mooie frisse zuren. De smaak bevat hint van groene appel en amandelen. De wijn heeft een smaakvolle afdrank. Deze Soave is geschikt voor de eerste gangen. De smaken van langoustines, gamba's, mediterrane groenten en geitenkaas worden aangezet door deze frisse witte wijn. In april 2014 dronken we een smaakvolle Trebbiano van dit wijnhuis.

Rode wijn	Château L'Esparrou
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Roussillon
Domein / Château:	Vignobles Bonfils
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Carignan, Grenache en Syrah
Serveertemperatuur:	18° C
Commentaar wijncie.:	Deze blend van drie typisch Zuid-Franse druiven heeft een mooie rode kleur. We proeven rode vruchten en vanille in de wijn. De wijn heeft een niet te uitgesproken volle smaak, gecombineerd met zachte tannines. Een ronde rode wijn die goed samen zal gaan met de kalfsoester.