



Wijn & Spijs Combinaties 2010



Wijn: 2009 Domaine des Corbillieres Sauvignon, Touraine, Loire
Wijn: 2009 Simonsig Estate Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid Afrika

Carpaccio van Heilbot met een frisse salade van Hollandse kropsla en gember dressing

Wijn: 2009 Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Coteaux du Languedoc
Wijn: 2009 Vigne Nuove, Trebbiano d'Abruzzo, Valle Reale, Italie

Bouillabaisse met roux (Franse vissoep)

Wijn: 2010 Viu Manent Chardonnay, Colchagua Valley, Chili
Wijn: 2009 Birlocho Viura|Verdejo, Prado Rey, Ribeira del Duero, Spanje

Vispannetje met risotto rijst en kreeften saus

Wijn: 2007 Bourgogne Blanc "Couvent des Jacobins", Louis Jadot
Wijn: 2009 La Vieille Ferme, Cotes du Lubéron, Rhone, Frankrijk

Gebakken zeewolf in pancetta, courgettedip met kappertjes en peterselie en gegrilde aubergines en oven aardappeltjes.

Wijn: 2009 Pinot Gris Réserve, Gustave Lorentz, Elzas, Frankrijk
Wijn: 2009 Aglianico, Picco del Sole, Campania, Italie

Lamscurry met wilde rijst en zoet gebakken oosterse groenten

Wijn: 2007 Cotes du Rhone Belleruche, M. Chapoutier, Rhone, Frankrijk
Wijn: 2007 Rioja, Club Privado, Bodegas Barion de Ley, Spanje

Op de huid gebakken eendenborst afgelakt met Balsamico reductie met tomaat-uien crème en knolselderij puree.

Wijn: 2008 Casa de la Ermita Monastrell Dulce, Jumilla, Spanje

Charlotte van bosvruchten en witte chocolade saus

Port

Kaasplankje met diverse harde boerenkazen

Wijn & Spijs Combinaties 17 oktober 2010

Combinatie 1

Wijn: 2009 Domaine des Corbillieres Sauvignon, Touraine, Loire

Wijn: 2009 Simonsig Estate Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid Afrika

Carpaccio van Heilbot met een frisse salade van Hollandse kropsla en gember dressing

Recept vier personen

Ingrediënten:

- 200 gram rauwe bevroren heilbot
- 3 sjalotjes
- olijf olie
- 1 tl soja saus
- zout/peper
- 2 eetlepels rose pepertjes
- 1 citroen

- 1 krop Hollandse sla
- 2 rode uien
- 100 gram cashewnoten
- 1 bosje bieslook

Voor de dressing:

- 6 bolletjes ingelegde gember
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels gembersiroop
- 3 eetlepels ketjap
- 2 eetlepels citroensap
- 4 eetlepels zonnebloemolie

Carpaccio van heilbot

Bereidingwijze

- Heilbot 2 uur in de vriezer leggen.
- Sjalotjes fijn snipperen.
- Olie en soja saus toevoegen en door elkaar roeren op smaak brengen met peper en zout
- Heilbot in dunne plakken snijden (op de snijmachine)
- Over vier borden verdelen
- De marinade over de heilbot verdelen
- Besprenkel het geheel met citroensap
- Half uur in de koelkast laten marinieren

Salade van Hollandse kropsla met gemberdressing

Bereidingswijze

Maak eerst de dressing

Snij de gember bolletjes fijn, pel de knoflook en hak ook zeer fijn.
Meng alle ingrediënten van de dressing door elkaar.

Snij de ui in halve ringen.

Was de sla en snij de krop in vieren en snij de harde kern eruit.

Snij de sla parten in smalle reepjes.

Doe de ijsberg sla in een kom, meng de uien met de sla.

Giet de dressing erover heen.

Haal de borden uit de koelkast.

Dresseer in het midden van het bord de salade.

Voor garnering gebruik de cashewnootjes en gehakte bieslook.

Combinatie 2

Wijn: 2009 Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Coteaux du Languedoc

Wijn: 2009 Vigne Nuove, Trebbiano d'Abruzzo, Valle Reale, Italie

Bouillabaisse met roux (Franse vissoep)

Recept vier personen

Bereidingswijze:

- Vis in blokjes snijden.
- Knoflook fijn hakken.
- Mosselen voorkoken
- Gamba's pellen en spoelen
- Ui fijn snijden

In een grote soeppan de knoflook met de ui aanfruiten.

Tomaten puree erbij en laten ontzuren.

Visfond, witte wijn en Pernod toevoegen en laten koken.

Zalmfilet en zeewolf toevoegen en rustig laten pocheren.

Mosselen en gamba's toevoegen met de saffraan.

En op smaak brengen met peper en zout

Voor de roux:

- Rode paprika gepeld
- 4 teentjes knoflook
- 2 eetlepels mayonaise

Alle ingrediënten voor de roux met een staafmixer tot een glad geheel maken.

Combinatie 3

Wijn: 2010 Viu Manent Chardonnay, Colchagua Valley, Chili

Wijn: 2009 Birlocho Viura|Verdejo, Prado Rey, Ribeira del Duero, Spanje

Vispannetje met risotto rijst en kreeften saus

Recept vier personen

Ingrediënten:

- 800 gram vis zalm, heilbot, St. Jacobs schelpen, rivierkreeftjes en garnalen
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 4 soeplepels kreeften fond
- 250cl kookroom
- scheut cognac
- cayennepeper
- paprika poeder
- teentjes knoflook

Bereidingwijze:

Begin met de saus.

Ui en paprika's fijnsnijden.

Ui en paprika's in olijfolie aanbakken.

Haal de pan van het vuur en voeg de kreeften fond en de room toe.

Voeg de kruiden en geperste knoflook erbij.

5 minuten laten sudderen.

Als laatste scheut cognac toevoegen.

De vis in grove stukken snijden.

Laat de vis rustig in de saus gaar worden en voeg pas na 10 minuten de garnalen en de St. Jacobs schelpen toe.

En laat het geheel nog 5 minuten zachtjes door pruttelen.

Risotto rijst

Ingrediënten:

- 300 gram risotto rijst
- 1 ui
- 40 gram boter
- 1 dl witte wijn
- 1 liter kippen bouillon
- 40 gram Parmezaanse kaas
- zout en peper

Bereidingwijze:

Snipper de ui fijn.

Smelt de boter op laag vuur voeg de ui toe en bak de ui glazig.

Voeg de rijst toe en bak deze al omscheppend mee tot de korrels glazig zijn.

Voeg de witte wijn toe.

Roer regel matig de rijst om.

voeg beetje bij beetje de bouillon toe.

Wacht steeds tot de hoeveelheid bijna door de rijst is opgenomen.

Roer de rijst regelmatig door.

De rijst is goed als de korrel mooi beetgaar zijn en een romige consistentie hebben. Na 20-25 minuten. Voeg als laatste de Parmezaanse kaas toe

Combinatie 4

Wijn: 2007 Bourgogne Blanc "Couvent des Jacobins", Louis Jadot

Wijn: 2009 La Vieille Ferme, Cotes du Lubéron, Rhone, Frankrijk

Gebakken zeewolf in pancetta.

Courgettedip met kappertjes en peterselie.

Gegrilde aubergines.

Oven aardappeltjes.

Recept vier personen

Ingrediënten:

- 4 zeewolf filet
- 1 courgette
- 150 gram pancetta
- kappertjes 1 potje
- 1/2 bosje peterselie
- prikkertjes
- knoflook
- Chilipoeder
- olijfolie
- 1/2 citroen
- 2 aubergines
- peper en zout
- rozemarijn
- thijm
- knoflook
- 300 gram Roseval aardappelen

Bereidingswijze zeewolf:

Maak de zeewolf goed droog met een schone doek. Peper en zout over de filet strooien. De pancetta plakken zo neerleggen dat de hele vis wordt bedekt. Maak vast met een prikker. Bak de zeewolf goudbruin. En doe deze in een oven schaal. +/- 10 minuten in de voorverwarmde oven van 180 graden.

Courgettedip met kappertjes en peterselie:

Snij de courgette in lange plakken. Doe de courgette in een stoommand boven een pan met kokend water. Stoom in 5 minuten gaar. Doe de courgette in een foodprocessor en voeg knoflook, kappertjes en chilipoeder toe. Pureer alles glad. Na smaak zout en citroensap toevoegen. En als laatste de fijngehakte peterselie. En serveer in een klein schaaltje.

Gegrilde aubergines:

Snij de aubergines in dunne plakken. Leg ze in een bak. En besprenkel ze met olijfolie en met peper en zout. Gril de aubergines aan bij de kanten. En maak een ruitvormpje.

Oven Aardappels:

Snij de aardappels in partjes. Doe ze in een oven schaal. Besprenkel de aardappels met olijfolie, rozemarijn, tijm, knoflook, peper en zout. Bak de aardappels in de voorverwarmede oven op 180 graden in 25 minuten goud/bruin af.

Combinatie 5

Wijn: 2009 Pinot Gris Réserve, Gustave Lorentz, Elzas, Frankrijk

Wijn: 2009 Aglianico, Picco del Sole, Campania, Italie

Lamscurry met wilde rijst en zoetgebakken oosterse groenten

Recept vier personen

Ingrediënten:

- 750 gram lamsvlees
- 5 dl kokosmelk
- 2 stengels citroengras
- 2 el pindakaas
- 1 el gele curry pasta
- 1 tl kaneelpoeder
- Limoensap
- 1lt Kardamon poeder
- 1 limoen
- suiker
- 1 pak wilde rijst
- 1 ui
- 1 paksoi
- 100 gr kousenband
- 2 bosuitjes
- 1 rode paprika
- 2 el olie
- 2 teentjes Knoflook
- 2 tl geraspte verse gember
- 1 el sesam olie
- 2 tl ketjap
- 150 gram broccoli
- 1 liter groente bouillon

Bereidingswijze:

Lamscurry

Snij het lam in kleine blokjes. Laat het vlees samen met de kokosmelk, citroengras en de pindakaas 40 minuten zachtjes koken in de pan. Haal het vlees uit de pan. Gooi het citroengras weg. Voeg de curry pasta met kaneelpoeder en kardamonpoeder toe. Laat het geheel tot de helft inkoken. En breng op smaak met limoensap en suiker. -Doe het vlees in de pan en laat het nog 10 minuten zachtjes pruttelen.

Roergebakken oosterse groenten

Was de paksoi en snij in grove stukken zonder de stelen. Snij de kousenband in stukken van 5cm. Snij de bosui in fijne ringen. Snij de broccoli in kleine roosjes. En snij de paprika in blokjes. Verhit olie in de wok en voeg de knoflook en de gember toe. Voeg de kousenband en broccoli toe en roerbak 2 minuten.

Voeg de paprika toe en roerbak 1 minuut. Voeg de paksoi toe en roerbak 1 minuut. Roer de sesam olie en de ketjap erdoor, en maak op smaak met zout en peper.

Wilde rijst

Snipper de ui. Doe een beetje olie in de kookpan en bak de ui goudbruin aan. Vervolgens afblussen met de groenten bouillon. En kook de rijst gaar 30 minuten.

Combinatie 6

Wijn: 2007 Cotes du Rhone Belleruche, M. Chapoutier, Rhone, Frankrijk
Wijn: 2007 Rioja, Club Privado, Bodegas Barion de Ley, Spanje

Op de huid gebakken eendenborst afgelakt met Balsamico reductie met tomaat - uien crème en knolselderij puree.

Recept vier personen

Ingrediënten:

- 2 tamme eendenborsten
- 4 grote uien
- 4 pommodori tomaten
- 1 knolselderij
- 3 dl demi glace
- peper en zout
- 2 dl kookroom
- thijm/rozemarijn
- 1 dl rode wijn
- 2 aardappels
- 2 dl groente bouillon
- boter
- tuinkruiden

Bereidingswijze

Controleer de borst op zeentjes en bloedvaten. Snij deze voorzichtig uit. Snij de huidkant(vetkant) met lichte snij bewegingen horizontaal en verticaal in, zodat er kleine vakjes ontstaan. Zet een braadpan op het vuur. Laat deze goed warm worden zonder boter. Leg de eendenborst met de vetkant naar beneden in de pan. Zet het vuur lager. Bak de eendenborst mooi bruin en krokant.

Leg de eendenborst in een bakschaal. En bedek de eendenborst met de kruiden + peper en zout. Laat de eendenborst 10 minuten rusten. Verwarm ondertussen de oven al voor op 180 graden. Bak de eendenborsten mooi rosé 10 minuten op 160 graden.

Balsamico reductie

Balsamico in een steelpan op het vuur. laat het voor de helft inkoken. En doe de demi glace erbij. En maak op smaak met peper en zout.

Tomaat - Uien crème.

Snij de uien in kleine blokjes. En het zelfde bij de tomaten. Bak op een rustig vuur de uien eerst aan. Afblussen met de rode wijn. Dan de tomaten erbij. Laat het

geheel rustig inkoken. Op smaak maken met peper en zout. En voeg als laatste de gehakte tuin kruiden toe.

Knolselderij puree

Snij de aardappels in kleine blokjes. Doe het zelfde met de knolselderij. Dit geheel in de bouillon gaar koken. Daarna afgieten. Pureer het geheel. Maak het smeug met kookroom en boter en op smaak met peper en zout.

Serveren

Eendenborst laten rusten. Knolselderij puree op het bord doen. Uien - tomaatcompote er omheen. Eendenborst in plakken snijden. Uitwaaieren. Een beetje van de saus en overheen en erbij.

Combinatie 7

Wijn: 2008 Casa de la Ermita Monastrell Dulce, Jumilla, Spanje

Charlotte van bosvruchten en witte chocolade saus

Ingrediënten:

- 500 gram bosvruchten
- 100 gram lepel koekjes
- 1,5 dl room
- 1/2 citroen
- 10 gelatine blaadjes
- 4 eiwitten
- 4 eetlepels yoghurt
- 190 gram suiker
- 200 gram witte chocolade
- melk
- aardbeien

Bereidingswijze:

De gelatine blaadjes in koud water laten weken.

Breng ondertussen 4 eetlepels melk aan de kook.

Haal de pan van het vuur en roer de gelatine blaadjes erdoor.

De bosvruchten fijn draaien in een foodprocessor.

Voeg de citroen sap, yoghurt en de gelatine oplossing erdoor.

Klop de eiwit stijf in de mixer(let op lukt alleen met een vetvrij bekken) en voeg wat van de suiker toe.

Klop de room stijf met wat van de suiker.

De room vermengen met de bosvruchten daarna beetje voor beetje de eiwit erdoor.

Bekleed de rand van de springvorm met de koekjes.

Gebruik hiervoor suikersiroop 4 eetlepels suiker in 1 dl kokend water.

Vul de vorm met de fruitbavarois en laat opstijven in de koelkast.

Voor de chocolade de chocolade au bain marie laten smelten met scheutje melk erbij.

Serveren in mooie punten en afgarneren met aardbeien, en witte chocolade saus.