



Menu mei

Kippenlever parfait

AB

*Wijnadvies:
Domaine Bel Avenir Regnie*

Coquilles met een oosterse avocado Crème & groene asperges

ABC

*Wijnadvies;
Feudo Arancio Dalila Riserva Grillo / Viognier*

Bretonse sardines

ABC

*Wijnadvies;
Feudo Arancio Dalila Riserva Grillo / Viognier*

Sorbet van aardbeien met Crème de Cassis

A

Gevulde kwartel met garnituur

ABC

*Wijnadvies;
Feudo Arancio Cantadoro Riserva Nero D'Avola/Cab*

Aardbeientaartje

ABC



Kippenleverparfait

Ingrediënten:

75 gr boter (zacht)
500 gr verse
kippenlever
1 teen knoflook
2 takjes tijm
2 el Madeira
P & Z
25 gr geclarifeerde
boter
1 el bieslook

25 gr boter
150 gr bananen sjalotten
40 gr donker bruine suiker
2 takjes tijm
0,75 dl balsamico azijn

7 sneetjes witte casino

Basilicum cress

Bereidingswijze:

Plaats een platte schaal met plastic folie in de koelcel.
Hak de knoflook en tijm fijn.
Verhit 1 el boter in een koekenpan op 'medium' vuur, als dit uitgebruist is voeg dan de schoongemaakte levers toe. Bak ze in 1 a 2 min. om en om, voeg dan knoflook, tijm en de Madeira toe en bak dat nog ruim een minuut verder.
Doe de levers in de keukenmachine en voeg de rest van de zachte boter, bieslook toe en draai dit mooi fijn.
Wrijf de massa door een bolzeef en maak op smaak met P & Z.
Stort dit uit op het koude bakblik (platte schaal); ca. 1 cm hoog.
Smeer de bovenkant dun in met de geclarifeerde boter en dek af met plastic folie.
Plaats dit op de koudste plek in de koelcel.

Sjalottenchutney:

Maak de sjalotten schoon en snij ze in de lengte door zodat er vier kwarten ontstaan. Doe de boter in een koekenpan, laat het smelten en voeg de sjalotten toe, doe de deksel op de pan en laat -op een zacht vuur en onder voortdurend schuiven- de sjalotten gaar worden.
Voeg de rest van de ingrediënten toe en kook dit verder voor 10 minuten, onder regelmatig roeren, tot een stroperige massa.

Melba toast:

Verwijder de korst van de boterhammen. Gril de boterhammen vlak voor het serveren goudbruin, snijd ze in 4 driehoekjes.

Presentatie:

Plaats een quenelle van de parfait in het midden van een koud bord en steek 2 driehoekjes, een plat en een aan de zijkant van de parfait. Plaats een lauw warm sjalotje voor de quenelle en steek een paar takjes basilicum cress op de parfait.





Coquilles met oosterse avococrème en groene asperges

<p>Ingrediënten:</p> <p>4 kleine, rijpe avocado's 2 teentjes knoflook 1 ½ tl kerriepoeder 1 ½ el sojasaus Sap van 1/3citroen P & Z</p> <p>28 groene aspergetips 28 coquilles</p> <p>boter (klontje) 4 dl kalfsfond</p> <p>24 blaadjes basilicum</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Avocado crème; Maak de avocado's schoon en pureer ze in een keukenmachine met de knoflook, kerrie, sojasaus en citroensap tot een fijne crème en breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Asperges; Snijd 2 cm van de onderkant van de asperges af en blancheer ze ca. 3 minuten in kokend water totdat ze beetbaar zijn. Rooster de asperges in een grillpan met olijfolie.</p> <p>Coquilles; Bak de coquilles aan in grillpan en de boter aan elke kant bruin (ca. 1 minuut). Blus af met de kalfsfond en laat ze op laag vuur nog ca. 2 minuten doorgaren.</p> <p>Presentatie: Vorm met twee lepels een mooie quenelle van de avococrème in het midden van het bord en leg daarop de gegrilde asperges en de coquilles tegen aan en garneer met een beetje fijngesneden basilicum.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
---	--



Bretonse sardines met tonijncrème

<p>Ingrediënten:</p> <p>7 verse (Bretonse) sardines</p> <p>0,5 rode paprika 0,51 dl Olijfolie 1 teen knoflook 1 takje tijm</p> <p>olijfolie 1 teen knoflook 1 takje tijm 375 gr tonijn filet 4 à 5 el mayonaise <i>(of zelf maken)</i> P & Z</p> <p>1 voor gebakken stokbrood Kruisla melange</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Maak de sardines schoon Snijdt filets van de sardines en verwijder de graatjes; maar laat het vel aan de filets zitten. Zet de sardines koel weg.</p> <p>Schil de paprika en snijd er 14 dunne reepjes uit en de rest brunoise. Overgiet de paprika met de olijfolie en voeg de knoflook en tijm eraan toe. Verwarm de olie tot deze begint te bubbelen en zet in de warmhoudkast tot gebruik.</p> <p>Tonijn crème; Zweet de knoflook en tijm in wat olijfolie licht aan. Snijdt ondertussen de tonijn in blokjes. Gaar de tonijn in een pan op een lage stand in het knoflook/tijm mengsel <u>zonder</u> de vis te laten verkleuren. Afgieten en laat vervolgens afkoelen. Verwijder de tijm en knoflook en pureer het geheel samen met de mayonaise. Breng deze crème op smaak met P & Z. Doe het geheel in een spuitzak en bewaar op kamertemperatuur.</p> <p>Presentatie: Stokbrood afbakken, snijdt het stokbrood in stukken, <i>zo lang als de sardinefilets</i>. Snijdt vervolgens het brood in de lengte in zeer dunne plakken ca. 1 cm (met de hand). Smeer eerst de bovenzijde dun in met de tonijn-crème. Leg een sardinefilet op elk plakje brood <i>(met de velzijde aan de broodkant)</i>. Doe tonijn-crème in spuitzak met kartelmond en spuit strepen op het bord. Plaats hierop de toast met sardine filet. Garneer af met de kruisla, enkele reepjes en de brunoise paprika.</p>
--	--





Sorbet van aardbeien met crème de Cassis

<p>Ingrediënten:</p> <p>500 gr aardbeien 120 gr witte basterdsuiker 1,5 el citroen, <i>sap van</i> 1,5 el sinaasappel, <i>sap van</i></p> <p>1,5 el crème de Cassis</p> <p>½ dl water 40 gr suiker</p> <p>150 gr mooie aardbeien</p> <p>1 limoen, sap van 2 el crème de Cassis 5 muntblaadjes 2 el suiker</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Doe de aardbeien met de suiker in een blender en laat enige tellen draaien. Voeg dan het citroen- en sinaasappelsap toe. Laat draaien tot er een homogene massa is. Druk de massa door een zeef.</p> <p>Doe de likeur erbij, roer dit goed door.</p> <p>Kook de suikersiroop van de suiker en het water en proef daarmee de aardbeienmousse af. De smaak moet fris zijn. Mocht zij te zoet zijn, dan oprispen met nog wat citroensap. Doe de massa in de ijsmachine en draai er een mooie sorbet van.</p> <p>Maak de aardbeien schoon en snijd in blokjes.</p> <p>½ uur voor het uitserveren:</p> <p>Meng de aardbeienblokjes met het limoensap en de likeur. Hak de muntblaadjes heel fijn en meng deze door de suiker. (<i>muntsuiker</i>)</p> <p>Presentatie:</p> <p>Bedek de bodem van een koud cocktailglas met aardbeienblokjes, schep hierop een bolletje sorbet en garneer af met de muntsuiker.</p>
---	--



Gevulde kwartel met truffelgarnituur en champignonsaus

<p>Ingrediënten: 300 gr kipfilet 1 dl koks room 1 courgette 1 winterpeen 3 truffels (potje) Peper en zout</p> <p>7 kwartels Paknaald en dun touw</p> <p>100 gr geklaarde boter Peper en zout 1 tl scherpe <u>gerookte</u> paprikapoeder</p> <p>300 gr gemengde champignons 1 sjalotje 1 pot kippenfond 3 el truffelnat Boter 1½ dl koksroom 75 gr eierdooier (pak) P & Z</p>	<p>Bereidingswijze: De kipfilet ontdoen van vet en zenen, in dobbelstenen van 2 x 2 cm snijden. Leg het filetvlees op een bakplaat met plasticfolie; afdekken met folie en in de vriezer plaatsen. De buitenkant van de courgette dun snijden (3mm). Vervolgens in brunoise van 3 mm snijden. Direct blancheren in gezouten water en koelen in ijswater. Laat uitlekken op keukenpapier. De wortel schillen en ook van de buitenzijde dunne plakken snijden zoals de courgette. Iets langer blancheren in gezouten water, direct afkoelen in ijswater en laten uitlekken op keukenpapier. De truffel op het laatste moment voor gebruik in 3 mm brunoise snijden.</p> <p>De kipfilet fijn maken in de Magimix, vervolgens de room toevoegen. Nog even doordraaien en peper en zout toevoegen. Daarna de massa door een bolzeef wrijven. <i>(proef de massa door een bolletje te bakken in een pan zonder boter).</i> Voeg zo nodig peper en zout toe. Als het op smaak is de geblancheerde groenten toevoegen en de truffel voorzichtig door scheppen. De massa wegen en delen door 7. Doe de massa in een spuitzak <i>zonder lucht</i> en leg koud weg tot gebruik.</p> <p>Kwartels; Haal het heiligbeen uit de kwartels. In de holte 1/7 van de massa spuiten, in vorm drukken en zowel de voor als de achterzijde dicht binden.</p> <p>Meng de boter goed met de kruiden en de paprikapoeder. De kwartels rondom insmeren met de gesmolten boter. In een braadslede leggen. Stel de oven op 175°C. Plaats een kerntemperatuurmeter en gaar de kwartels tot 68°C; af en toe bedruipen.</p> <p>Champignonssaus; Meng de koksroom met de ei-dooier. Snijd de champignons in schijfjes, snij het sjalotje fijn en zet ze op een hoog vuur aan. <i>Laat het niet kleuren</i>, voeg de fond toe. Laat het zachtjes garen met een deksel op de pan. Draai de champignons door de fijne plaat van de "Passe Vite", doe terug in de pan en voeg het truffelnat toe. Laat tegen de kook komen en voeg net zoveel room/eimengsel toe tot de saus mooi gebonden is, <i>niet laten koken</i>. Maak de saus af met peper en zout.</p> <p>Haal de kwartels uit de braadslede en leg ze op de borstkant. Knip met de wildschaar de ruggengraad eruit. Leg hem met die zijde op een snijplank en snijd langs het borstbeen de kwartel door.</p> <p style="text-align: center;">Wijnadvies; <i>Feudo Arancio Cantadoro Riserva Nero D'Avola/Cab</i></p>
---	--



Ingrediënten;

14 boontjes
 7 groene asperges
 7 witte asperges
 7 worteltjes
 7 Peultjes
 2 prei voor linten

5 st aardappelen
 1 ½ dl room
 2 el fijngehakte
 bieslook
 2 verse bos uitjes
 30 g gemalen
 gruyèrekaas

enkele stengels
 bieslook

Groentepakketjes ;

Kook iedere groente apart -beetgaar- in water met zout.
 Neem het groen van een prei en maak lintjes van ½ cm dik van ongeveer 15 cm en blancheer deze.
 Maak mooie pakketjes met 2 boontjes, groene en witte asperge, worteltje en peultje.
 Voor het opdienen, even opwarmen met een klontje boter, P & Z.

Bieslookpuree;

Schil de aardappelen en kook ze -met wat zout-gaar in water.
 Giet ze af en voeg de room, bieslook, de fijngesneden bos/lenteui en de gruyèrekaas toe
 Maak er een mooie puree van en breng op smaak met P & Z

Presentatie;

Leg de kwartel op een warm bord naast een spiegeltje champignon saus.
 Plaats er een groentepakketje en een quenelle van de bieslookpuree naast en decoreer met 2 bieslookstengels.





Aardbeien met slagroom

<p>Ingrediënten:</p> <p>150 gr eiwit 200 gr poedersuiker</p> <p>1,75 dl melk 17 gr bloem 1 vanillestokje 70 gr suiker</p> <p>1½ dl slagroom</p> <p>5 eidooiers 90 gr suiker 4½ dl melk 1 vanillestokje 180 gr amandelpoeder 0,9 dl slagroom</p> <p>2 dl suikersiroop</p> <p>1 sinaasappel ca.18 aardbeien 0,3 dl Grand Marnier</p> <p>50 gr amandelen</p> <p>300 gr aardbeien 40 gr poedersuiker Citraensap</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>1 <input type="checkbox"/> Merinque; Klop de eiwitten met de helft van de suiker half stijf. Voeg vervolgens de rest van de suiker toe en klop tot een stijve glanzende massa. Maak met een paletmes op een met bakpapier bekleedde bakplaat 28 cirkels van het schuim met een dikte van 2 à 3 mm. Plaats de bakplaat in de oven op 80°C en droog ze, <u>duur ca. 90 min.</u></p> <p>2 <input type="checkbox"/> Banketbakkersroom: Verwarm de melk en de helft van de suiker, voeg het merg van het vanillestokje en het stokje toe en laat 10 minuten trekken; <i>tegen de kook</i>. Verwijder het vanillestokje. Klop de dooiers met de rest van de suiker los, meng de bloem erdoor tot een romig mengsel ontstaat. Klop de warme melk beetje bij beetje door het dooiermengsel. Doe de massa terug in de pan en warm deze goed door tot de bloem gaar gekookt is. <i>ca. 5 min.</i>. Laat afkoelen totdat je het ,in een lage schaal en afgedekt in de koeling koud laat worden. <i>vervolg zie Zwitserse room</i></p> <p>Zwitserse room: Klop de slagroom stijf en spatel de banketbakkersroom erdoor. Doe de massa in een spuitzak en leg in de koeling, tot gebruik.</p> <p>3 <input type="checkbox"/> Amandelijs: Klop de eidooiers met 1/3 van de suiker tot het luchtig is. Kook de rest van de suiker in de melk met het amandelpoeder, het vanille stokje en het merg uit het stokje. Giet dit warme mengsel in delen bij de luchtige dooiers en meng dit goed. Giet de massa terug in de pan en verwarm rustig tot 82°C. Koel snel terug en passeer door een zeef, laat even rusten. Draai in een ijsmachine tot ijs. Zodra het ijs enigszins begint te bevriezen de room toevoegen en door laten draaien.</p> <p>4 <input type="checkbox"/> Gemarineerde aardbeien; Suikersiroop: 1:1 suiker/water verwarmen tot de suiker is opgelost Maak de aardbeien schoon, halveer 14 stuks en gebruik de rest om te decoreren. <i>zie presentatie</i>. Rasp de schil van de sinaasappel. Konfijt de sinaasappelschil in de suikersiroop laat 10 min staan, zeef de schilletjes weer uit de siroop. Marineer de aardbeien met de gekonfijte sinaasappelschillen en Grand Marnier .(<i>max. 10 minuten</i>)</p> <p>5 <input type="checkbox"/> Amandelen; Rooster de amandelen krokant in de oven op 170°C. Hak ze fijn en gebruik ze als garnering over het ijs etc..</p> <p>6 <input type="checkbox"/> Aardbeiensaus; Maak de aardbeien schoon en pureer ze met de suiker. Zeef de saus en breng op smaak met citroensap.</p> <p>Presentatie/ serveren: <i>volgende pagina</i></p>
--	---



restant aardbeien

Presentatie:

Maak een spiegel aardbeien saus op een bord.

Plaats hierop een meringue.

Zet gemarineerde aardbeien met de snijkant naar buiten op de rand van de meringue. 3 halve per schijfje meringue.

Spuit in het hart een toef Zwitserse room en dek af met een volgende meringue.

Garneer met een toefje Zwitserse room en een stukje aardbei bovenop de bovenste meringue.

Leg hiernaast een 2 kleine bolletjes amandel ijs en strooi er wat fijn gehakte amandel over.





wijnbeschrijving

De winery en de wijngaarden van Feudo Arancio zijn gelegen in het zuidwesten van het zonovergoten Sicilië. Om precies te zijn in Sambuca di Sicilia in de provincie Agrigento. Het bedrijf is eigendom van Mezzacorona, een van Italië's grootste en toonaangevende wijnbedrijven. Men wilde wijnen op de markt gaan brengen in de populaire 'nieuwe wereld' stijl en zocht hiervoor de hele wereld af om uiteindelijk op Sicilië terecht te komen.

Toen Feudo Arancio in 2001 werd aangekocht waren zowel de winery als de wijngaarden in zwaar verwaarloosde stijl, maar uitgebreid bodemonderzoek wees uit dat dit de bodem was die men zocht. Een grootscheeps project nam zijn aanvang. De winery werd compleet gesloopt en de wijngaarden allemaal gerooid. Kosten noch moeite werden daarna gespaard om een compleet nieuwe, hypermoderne winery te bouwen, een irrigatiesysteem aan te leggen in alle wijngaarden en ook alle wijngaarden opnieuw te beplanten.

De klonen van de druivensoorten werden, net als de bodem, uitvoerig onderzocht en pas toen men de overtuiging had de beste gevonden te hebben, geplant. Natuurlijk horen hier ook alleen de allernieuwste en modernste productiemiddelen bij en een jong en dynamisch team. Feudo Arancio dankt zijn naam aan het nabij gelegen meer, Arancio. De ster van dit bedrijf en de geproduceerde wijnen is nog immer rijzende. Deze wijn belichaamt alle rijkdom die Sicilië te bieden heeft.

De Nero d'Avola druif toont een mooi boeket met tonen van rijpe vruchten; bramen, wilde aardbei en frambozen. Cabernet Sauvignon bereikt zijn volle rijpheid in Sicilië en voegt aan de mix van aroma's zowel bessen als rood fruit toe, daarnaast geeft deze druif de nodige structuur en diepte aan de wijn. De rijping op barriques geeft deze wijn aromatische tonen van zoethout, tabak en pruimen met een lichte hint van vanille.





De winery en de wijngaarden van Feudo Arancio zijn gelegen in het zuidwesten van het zonovergoten Sicilië. Om precies te zijn in Sambuca di Sicilia in de provincie Agrigento. Het bedrijf is eigendom van Mezzacorona, een van Italië's grootste en toonaangevende wijnbedrijven. Men wilde wijnen op de markt gaan brengen in de populaire 'nieuwe wereld' stijl en zocht hiervoor de hele wereld af om uiteindelijk op Sicilië terecht te komen. Toen Feudo Arancio in 2001 werd aangekocht waren zowel de winery als de wijngaarden in zwaar verwaarloosde stijl, maar uitgebreid bodemonderzoek wees uit dat dit de bodem was die men zocht. Een grootscheeps project nam zijn aanvang.

De winery werd compleet gesloopt en de wijngaarden allemaal gerooid. Kosten noch moeite werden daarna gespaard om een compleet nieuwe, hypermoderne winery te bouwen, een irrigatiesysteem aan te leggen in alle wijngaarden en ook alle wijngaarden opnieuw te beplanten. De klonen van de druivensorten werden, net als de bodem, uitvoerig onderzocht en pas toen men de overtuiging had de beste gevonden te hebben, geplant. Natuurlijk horen hier ook alleen de allernieuwste en modernste productiemiddelen bij en een jong en dynamisch team. Feudo Arancio dankt zijn naam aan het nabij gelegen meer, Arancio. De ster van dit bedrijf en de geproduceerde wijnen is nog immer rijzende.

Echte dinerwijn: schitterend strogeel, werkelijk kristalhelder. Vervolgens rijp, exotisch geparfumeerd met mango, guave en gekonfijte ananas, daarna meloen,

limoen en Doyenne-peren. Rijpe smaak, met impressies van citrus, mango, perzik en abrikoos gelardeerd met vanilletonen en eiken, lichtjes geroosterd. Combineer





Productnummer	1258/11	Producent	Domaine Bel Avenir
Naam	Domaine Bel Avenir Regnie	Land	Frankrijk
Jaar	2011	Inhoud	0.75
Gebied	Beaujolais	Subgebied	Regnie
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Rood		

Domaine Bel Avenir Regnie

Bij Domaine Bel Avenir wordt al drie generaties lang wijn gemaakt door de familie Dardanellis. Jean Dardanelli, vanuit Italië naar Frankrijk gegaan, begon in 1920 met werken voor Chateau du Thil in Vauxrenard. In 1961 besloot zijn zoon Albert voor zichzelf te beginnen en verhuisde naar La Chapelle de Guinchay, een andere stad in de omgeving van Beaujolais. Hij bouwde een 10 hectare groot domaine in de Beaujolais Village en Chenas appellaties. Zijn zoon, Alain, geboren in 1953, ontdekte op zijn 15e zijn passie voor wijnbouw en volgde zijn vader op in 1988. Alain en zijn vrouw Cecile hebben Domaine Bel Avenir vergroot naar 16 hectare, en hebben geleidelijk percelen verworven in de prestigieuze Cru du Beaujolais appellatie (Moulin a Vent, Morgon Charnes, Regnie, Saint-Amour en Julienas).

Deze Regnie wordt gemaakt van Gamay druiven. De Gamay druiven komen van 80 jaar oude wijnstokken. De bodem bestaat uit graniet, dit bevat zeer uiteenlopende mineralen. De druiven worden handmatig geoogst. Deze Regnie heeft een mooie paarse kleur met in de neus aroma's van bessen en bramen. Krachtig in de mond. Deze wijn gaat bijzonder goed samen met worst, vlees en de meeste kazen.

