



Menu mei 2017

Tapas y sangria

A+B+C

★★★

Gazpacho con gambas al ajillo

A+B

★★★

Crema de avellanas con ravioli de faisán y trufa

A+B+C

★★★

Dorada a la sal

A

★★★

Paella

A+B+C

★★★

Crema Catalana

A+B+C

★★★



Tapas y sangria

Ingrediënten:

Tortilla:

8 eieren
2 uien
2 tenen knoflook
1 kilo aardappelen
(vastkokend)
2 dl olijfolie
2 tL zout
peper naar smaak

Gefrituurde dadels:

130 gr chorizo
32 ontpitte gedroogde dadels
2 ons plakken bacon

Manchego met kweeper:

475 gram Manchego-kaas
475 gram kweeperengelei
(Membrillo)

Sangria op speciaal verzoek:

2 citroenen
2 sinaasappels
6 el bruine suiker
½ dl wodka

Bereiding:

De tortilla:

Snijd de uien in ringen, knijp de knoflook fijn, snijd de aardappels in dunne plakjes.
Bak de aardappelschijfjes in 1dl olijfolie in 20 minuten gaar. Keer ze af en toe. Laat ze uitlekken en bestrooi met zout.
Fruit de uien in wat olijfolie zachtjes tot ze goudgeel zijn, doe na 1 minuut de knoflook erbij. Laat ze uitlekken.
Klop de eieren een beetje op met 1 tL zout en wat peper. Schep de aardappelschijfjes en de ui erdoor.
Verhit 1 dl olijfolie in een grote koekenpan.
Giet het eimengsel erin en maak de bovenkant voorzichtig plat (*de uitstekende aardappelstukjes terug duwen*).
Zet het vuur laag en laat 3 minuten garen.
Keer dan de tortilla om (*leg een omgekeerde koekenpan, op de pan en keer om zodat de bovenkant onder komt*).
Laat weer 3 minuten garen.
Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Snijd in 14 punten.

Dadels:

Snijd de uiteinden van de chorizo en snijd de worst in plakken van 2 centimeter.
Snijd deze in de lengte doormidden en nog eens, zodat er 32 "stokjes" overblijven. Doe ieder stukje chorizo in een dadel en sluit de dadel er omheen.
Snijd de bacon overdwars in vierkanten.
Wind een reep bacon om iedere dadel en zet zo nodig vast met een cocktailprikker.
Zet de dadels in een droge koekenpan met de naad van de bacon naar beneden en bak ze.
Blijf de pan schudden tot de bacon goudbruin is. Draai ze dan om en laat de andere kant bruinen.
Laat uitdruipe op keukenpapier en Serveer direct.

Manchego:

Snijd de korst van de kaas, snijd er driehoekjes van één centimeter van.
Snij de kweeperengelei op dezelfde manier in gelijke driehoekjes en leg ze op de kaas.
Opdienen op kamertemperatuur.

Sangria:

Laat de rode wijn koud worden in de koeling.
Schil de citroenen en sinaasappels en snijd in schijfjes.
Doe de schijfjes samen met de bruine suiker in een grote serveerkom.
Giet de wodka, Cointreau, jenever, limonade, fruitsap,



½ dl cointreau
½ dl jenever
1,5 dl limonade (bv fanta)
1,5 dl fruitsap bv Minute maid
4 dl ananassap
4 dl vers sinaasappelsap
2 schep ijsklontjes
1 fles droge rode wijn

ananassap en het sinaasappelsap erbij.
Voeg ijsklontjes en de rode wijn toe.
Roer goed om tot alle suiker is opgelost.
Zet koud tot gebruik.





Gazpacho con gambas al ajillo

Ingrediënten:

Gazpacho:

1 komkommer
1 rode paprika
1 groene paprika
2 sjalotjes
6 tomaten



1,5 kg rijpe tomaten
1 grote komkommer
1 groene paprika
2 tenen knoflook
2,5 dl olijfolie
1 el sherry-azijn
6 plakken boerenbrood

Gamba's:

6 cl olijfolie
10 knoflooktenen
1 gedroogde chilipeper
1 el cognac
28 grote rauwe gamba's
bosje platte peterselie

Voor de garnering:
bosje bieslook

Zet glazen koud!

let op: voor dit gerecht wordt een bord en een glas gebruikt!

De gazpacho:

Snijd de komkommer in de lengte door en verwijder de zaden. Bestrooi met zout en laat een uur rusten om het vocht uit de komkommer te laten trekken.

Spoel daarna goed af en snijd in hele kleine blokjes.

Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in hele kleine blokjes.

Ontvel de sjalotten en hak fijn.

Meng de komkommer, paprika en sjalotten in een kom.

Snijd de uiteinden van de tomaten.

Snijd de zaadlijst weg, maar houd de zaden intact, met de "gel" die daarbij hoort. Bewaar de pulp.

Gebruik de tomaten voor de gazpacho.

Snijd de tomaten in kwarten. Schil de komkommer, hak in grove stukken. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en hak in grove stukken. Ontvel de knoflook.

Plaats alles in een keukenmachine, voeg de knoflook en de azijn toe en hak alles fijn.

Voeg dan de olijfolie toe en breng op smaak met zout.

Schenk de gazpacho door een zeef in een grote kan.

Plaats in de koeling tot gebruik.

Snijd het brood in dobbelsteentjes en bak in olijfolie op halfhoog vuur totdat ze mooi bruin zijn.

Bewaar op keukenpapier.

De gamba's:

Maak de gamba's schoon.

Gebruik de schillen en koppen voor de bouillon van de paella.

Hak de peterselie fijn. Snijd de knoflook in dunne plakjes.

Verwarm de olie in een

koekenpan op halfhoog vuur en bak de knoflook 2 minuten.

Voeg de gamba's en de chili toe en bak aan elke kant 3

minuten. Voeg de cognac toe en laat nog een minuut bakken.

Pas op dat de knoflook niet te bruin wordt of aanbrandt!

presentatie:

Hak de bieslook fijn.

Plaats 2 gamba's en wat tomatenpulp op een bord. Voeg wat komkommersmengsel en wat bieslook toe.

Leg 4 croutons op het komkommersmengsel.

Besprenkel met wat olijfolie en zeezout.

Serveer de gazpacho ernaast in het koude glas.



Crema de avellanas con ravioli de faisán y trufa Hazelnootcrème met fazant- en truffelravioli

<p>Ingrediënten:</p> <p>Geroosterde fazant: 400 gram fazantenborst ganzen vet 50 gr bacon</p> <p>Vulling van de ravioli: 400 gr pompoen 2 sjalotten 400 gr geroosterde fazantenborst (zie boven) 2 halfzoete biscuitjes ½ zwarte truffel</p> <p>Voor de ravioli: 250 gr meel van durum tarwe 3 eieren 2 eieren</p> <p>Hazelnootcrème: 500 gr hazelnoten zonder vel 1 l kippenbouillon 400 gr slagroom Xantana</p> <p>garnering: 1/2 truffel</p>	<p>Bereidingswijze: <i>Direct mee beginnen!</i></p> <p>De fazant: Verwarm de oven tot 170°C. Wrijf het vel van fazant in met ganzenvet, bedek met wat bacon en leg in een braadslee met het vel naar beneden, dek af met aluminiumfolie en rooster zo 10 minuten. Draai de borst na 5 minuten om. Laat snel terugkoelen. Snijd fijn met de bacon.</p> <p>De vulling: Snijd de fazant heel fijn. Schil de pompoen en snijd in kleine blokjes. Verkrummel de biscuits. Leg de pompoen in een braadslee met wat arachideolie en plaats 30 minuten in een oven van 180°C. Hak de sjalotten fijn en bak ze zachtjes in een koekenpan totdat ze zacht zijn. Voeg de pompoen en de fazant toe. Haal van het vuur en meng met het biscuikruim en het schaafsel van de helft van de truffel. Breng op smaak en laat rusten.</p> <p>De ravioli: Maak op het aanrecht een hoop van het meel. Maak in het midden een kuil. Breek de eieren in de kuil. Klop de eieren met je vingers of een vork los. Kneed het deeg stevig door, ca 10 minuten. Wikkel het in plasticfolie, leg in de koeling om te rusten. Maak met de <u>pastamachine</u> raviolivellen, genoeg voor 32 ravioli (boven- en onderkant). Klop de eieren los. Leg de ravioli-vellen op het aanrecht en leg wat vulling op de vellen. Smeer de buiten randen in met geklopt ei en sluit de ravioli af met een deegvel.</p> <p>De hazelnootcrème: Rooster de hazelnoten in een droge pan op halfhoog vuur totdat ze mooi bruin zijn. Hak ze daarna heel fijn in de keukenmachine. Schenk de kippenbouillon en de room in een pan en verwarm zachtjes. Als het warm is, voeg dan de hazelnoten toe. Laat 5 minuten trekken en zeef. Breng op smaak en zeef nogmaals. Houd het mengsel au bain-marie warm. Bind zo nodig met Xantana als het mengsel te vloeibaar blijft.</p> <p>presentatie: Breng een grote pan met water aan de kook, voeg zout toe en kook de ravioli (<i>niet allemaal tegelijk</i>) tot <i>al dente</i>. Bewaar de ravioli, besprenkeld met wat olijfolie, in de</p>
---	--



warmhoudkast.

Schenk wat hazelnootcrème in een diep bord, leg daarop 2 ravioli.

Spuit daarop wat melkschuim en garneer met wat geraspte truffel.





Dorada a la sal Dorade in zoutkorst

Ingrediënten:

Dorada:

4 hele schoongemaakte
Dorades (met vel)
2 citroenen
6 teentjes knoflook
4 takjes tijm
4 kg grof zeezout
300 gr eiwit

Romesco-saus:

200 gr amandelen
3 teentjes knoflook
4 tomaten
2 dl olijfolie
2 el wijnazijn
paprikapoeder

Garnering:

2 hele citroenen

Bereidingswijze:

De dorade:

Pers de 2 citroenen. Spoel de vissen goed af en besprenkel van binnen met citroensap.
Halveer de teentjes knoflook en stop ze met de tijm in de buik van de vissen.
Sla de eiwitten stijf en meng het zout erdoor.
Strooi een vingerdikke laag zout op de bodem van een ovenschaal.
Leg daarop de vis en bedek deze volledig met het zout-eiwitmengsel.
Bak het geheel 30 minuten in de oven.

De Romesco-saus:

Hak de amandelen, rooster ze en stamp ze met de knoflook in een vijzel fijn.
Ontvel en ontpit de tomaten, snijd ze in kleine stukken en voeg ze aan de amandelen toe.
Draai in een Magimix tot een saus.
Breng op smaak en roer er de wijnazijn en wat olijfolie door. Voeg eventueel wat paprikapoeder toe.
Maak er een smeùige emulsie van.

Presentatie:

Sla de zoutkorst open en haal de vis er voorzichtig uit.
Verwijder het vel en portioneer de vis.
Serveer met citroenpartjes en de Romesco-saus.





Paella

Ingrediënten:

Paella:

16 kleine TV-
kippendrumsticks
300 gr hamlappen
300 gr chorizo
2 inktvissen
500 gr zeewolf
500 gr rauwe ongepelde
gambas

2 kg mosselen in schelp
kaasdoek
2 uien
4 tenen knoflook
4 grote rijpe tomaten
2 rode paprika's
1 kg paella-rijst (Arroz
Bomba)
20 draden saffraan
200 gr diepvries doperwten
olijfolie
Water of witte wijn

Bereidingswijze:

De paella:

Breng water aan de kook en laat de drumsticks daar 8 minuten in pochieren. Zeef en bewaar.
Snijd de hamlappen en chorizo in blokjes van 1 cm.
Snijd de inktvis in ringen.
Snijd de zeewolf in blokjes van 1 cm.
Pel de gamba's, verwijder de koppen. Doe de koppen en de schubben in een sauspan en bedek met water.
Breng aan de kook en laat 10 min. zachtjes koken.
Haal van het vuur en zeef in een pan.

Spoel de mosselen onder koud water, kapotte schelpen verwijderen.
Doe de mosselen in een pan met een beetje water, deksel erop en kook op hoog vuur totdat alle schelpen open staan.
Haal de mosselen uit de pan met een schuimspaan, gooi de nog dichte weg. Bewaar het kookvocht.
Verwijder al het mosselvlees uit schelpen, maar bewaar 40 mosselen in hun schelp.

Giet het kookvocht (*liefst met een kaasdoek*) door een zeef bij de garnalen bouillon.

Voeg water toe zodat je 2 liter bouillon hebt.
Zet de pan op het vuur en laat zachtjes trekken tot gebruik.

Snipper de uien en knoflook.
Snij de tomaten in grove stukken.
Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne repen.

Doe 2 eetlepels van de visbouillon in een schaaltje en week daarin de saffraan.

Verdeel alle ingrediënten over de twee pannen.
Zet de paella-pan(nen) op hoog vuur, verwarm 3 cl olijfolie en bak de inktvisringen en de zeewolf 2 minuten.
Haal de vis met alle sappen uit de pan en bewaar.

Verwarm 3 cl olijfolie en bak de ham, chorizo en drumsticks 4 minuten. Haal het vlees uit de pan en bewaar.

Verwarm 3 cl olijfolie en bak de ui, knoflook en paprika 6 tot 7 minuten. Voeg de tomaten toe en bak 2 minuten.

Voeg dan 500 gram rijst toe, roer goed door zodat de rijstkorrels zijn bedekt met de olie, en bak zo 2 tot 3 min.



garnering:

Bosje platte peterselie
3 citroenen
2 paella-pannen (38 cm

Voeg dan zoveel warme visbouillon toe dat de rijst net onder staat. (koken net als risotto)

Voeg de doperwten en saffraan toe.
Breng op smaak en vermeng goed.

Voeg dan de inktvis, zeewolf, rauwe garnalen, ham, chorizo en drumsticks toe.

Dek de pan goed af met aluminiumfolie en kook op laag vuur ongeveer 15 minuten.

Voeg de gekookte mosselen toe (vlees en met schelp), bedek weer met folie en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Roer af en toe door.

Voeg als het vocht volledig is verdampt en opgenomen nog wat visbouillon of water toe. Het vocht moet uiteindelijk helemaal opgenomen zijn en de rijst zacht en vochtig. Haal van het vuur, en laat bedekt 5 minuten rusten.

presentatie:

Hak de peterselie fijn. Snijd de citroenen in plakjes en snijd die half in.

Bestrooi de paella met de peterselie en schuif de citroenschijven op de rand van de pan.

Dien op in de pan aan tafel.

Mooier is te serveren op borden.

Ga als volgt te werk:


Leg in het midden van een warm bord een hoeveelheid rijst en verdeel de kip, vis, gamba's en mosselen er rond omheen (soort bij soort) bestrooi met peterselie en versier met een schijfje citroen.

Laat de pannen afgedekt met een servet op de warmhoud kast staan, zodat men eventueel nog wat kan opscheppen.





Crema Catalana

<p>Ingrediënten:</p> <p>Crema:</p> <p>6 el maïzena 1,5 Liter volle melk 1 citroen 1 kaneelstokje 12 grote eidooiers 250 gr fijne kristalsuiker</p> <p>garnering: Bruine basterdsuiker</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>De crema: Rasp de schil van de citroen in lange repen.</p> <p>Maak een papje van de maïzena en 6 eetlepels koude melk. Breng de rest van de melk, met de citroenschil en het kaneelstokje in een grote pan net aan de kook.</p> <p>Klop van de eidooiers en de suiker een bleke crème in een kom. Roer het maïzena- papje erdoor.</p> <p>Roer er vervolgens een soeplepel hete melk door. Haal de citroenschil en het kaneelstokje uit de hete melk en roer flink kloppend het dooiermengsel erdoor. Breng alles langzaam tegen de kook aan en blijf roeren tot het mengsel bindt. Giet het dan in 14 ramequins of aardewerken schaaltes. Laat afkoelen en zet in de koeling tot gebruik.</p> <p>presentatie: Haal de crème uit de koeling en bestrooi vlak voor het opdienen met 2-3 theelepels suiker per schaaltes en schud voorzichtig om de suiker gelijkmatig te verspreiden. Karamelliseer de suiker met een brander donkerbruin.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	---



Wijnbeschrijving

In centraal Italië, aan de oostzijde van de Apennijnen, ligt De Marken. Een ongerept gebied met diepe valleien en glooiende heuvels, dat lange tijd vrij geïsoleerd heeft gelegen van het bruisende westen van het land. Na Piëmonte en Toscane wordt deze regio langzamerhand echter meer en meer ontdekt door het toerisme, en als gevolg daarvan winnen de heerlijk lichtvoetige wijnen uit De Marken aan populariteit, met de bekende Verdicchio dei Castelli di Jesi voorop. In de vroege jaren vijftig van de vorige eeuw kocht wijnliefhebber Ceci Amato met zijn vrouw Maria een klein stuk grond in San Paolo di Jesi. Zestig jaar later is Vignamato nog steeds een familiebedrijf waaraan de Amato's - inmiddels de derde generatie- met overgave werken aan de hoogste kwaliteit. Ze maken daarbij gebruik van de modernste middelen, zonder hun historie uit het oog te verliezen. De familie Amato bezit 16 hectare wijngaarden in de gemeenten San Paolo di Jesi, Staffolo en Cupramontana.



Vignamato Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Marken, Italië

Klimaat/Terroir

Mild klimaat dat wordt beïnvloed door de Adriatische Zee.

Vinificatie

Na de schilnweking vergisten de druiven in roestvrijstalen tanks, waar de wijn ook enkele maanden rijpt. Na botteling rijpt de wijn nog 2 maanden op fles.

Druiven

verdicchio

Geur & Smaak

Zacht en fris met aroma's van citroen, appel, wat groene kruiden en een frisse zuurgraad.

Serveersuggestie

Een mooie aperitief- of terraswijn, maar ook lekker bij lichte visgerechten, pasta's met vis en/of groenten en bij schaal- en schelpdieren.



Drie succesvolle wijnproducenten in Rioja besloten in 1985 een nieuw wijnhuis op te richten. Zij kochten een voormalig klooster met omringend land en een wijnkelder, waar de Benedictijner monniken al kort na de Middeleeuwen hun wijn maakten. Een Single Estate bodega zou het worden, met druiven van eigen wijngaarden, een uniek concept in Rioja, waar meer dan 90% van de wijnmakers afhankelijk was van lokale druiventelers. Tegenwoordig behoort Barón de Ley met meer dan 200 hectare wijngaarden tot de succesvolste wijnbedrijven van Spanje. Barón de Ley combineert traditionele met moderne technieken en maakt wijnen die door hun rijping op Amerikaans eikenhout onmiskenbaar Spaans van karakter zijn, maar tegelijkertijd boordevol fruit zitten.



BARON DE LEY

Barón de Ley Blanco

Rioja, Spanje

Klimaat/Terroir

Het klimaat is gematigd, met zowel invloeden van de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee.

Vinificatie

Direct na de handmatige oogst worden de druiven geperst en wordt het sap voor een ongeveer 15 dagen durende vergisting overgestoken op temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten.

Druiven

viura

Geur & Smaak

De wijn is stuivend fris met een exotische neus en heerlijke sappige vruchtenaroma's, mooie balans en strakke afdrank.

Serveersuggestie

Heerlijk als dorstlessend aperitief of aan tafel bij rauwe of gekookte zeevruchten.

Weetje

De viura druif wordt in Catalunya en Frankrijk macabeo genoemd.



Omdat Dão vooral bekend is om z'n houtgerijpte stevige wijnen met groot bewaarpotentieel zou je bijna vergeten dat hier ook fantastische witte wijnen gemaakt worden. Daarnaast onderkennen meer en meer wijnbouwers in het gebied dat de moderne consument sneller gecharmeerd is van iets lichtere rode wijnen. Een wijnstijl dus die langzaam terrein wint in de Dão. Tegenwoordig is Quinta de Cabriz met 34 hectare licht glooiend heuvelland het grote voorbeeld in de streek. Als grootste quinta van de Dão neemt het de helft van de totale wijnexport van de regio voor zijn rekening. Daarnaast trekt het wijngoed steeds meer toeristen aan naar de stille streek ten oosten van Coimbra. Behalve de quinta exploiteert Dão Sul ook een prima restaurant en een wijnwinkel voor de lekkerbekken langs de route.



Cabriz Tinto

Dão, Portugal

Klimaat/Terroir

Een klimaat met warme zomers en koude winters. De bodems bestaan uit graniet, met een bovenlaag van grind en klei.

Vinificatie

De rijpe druiven worden bij binnenkomst in de vinificatiekelder direct ontsteeld en licht gekneusd. Na de vergisting, wordt de wijn 6 maanden op eiken vaten bewaard.

Druiven

alfrocheiro, tinta roriz, touriga nacional

Geur & Smaak

De wijn heeft levendige en elegante bessentonen en een verrassend aangename frisheid. Daarnaast een mooie kruidigheid en lekkere houttoets.

Serveersuggestie

Licht gekoeld heerlijk als aperitief of bij vleesgerechten.

Weetje

De wijnen in de Dão zijn voor 80% afkomstig van coöperaties en waren vroeger hard en zeer krachtig van smaak.