



**Menu juni 2019**

**Ei, tuinbonen, baconschuim en pijnboompitten**

*Domaine Paul Mas - AOP Languedoc Blanc Reserve*

**A+B+C**

**ααα**

**Roze asperges met blauwe kaas**

*Domaine Paul Mas - AOP Languedoc Blanc Reserve*

**A+B**

**ααα**

**Filocroustade met geschroeide tonijn**

*Chateau Mateirie Haute - Bordeaux Blanc Sec*

**A+B+C**

**ααα**

**Gevulde scampi & kataifi garnaal**

*Chateau Mateirie Haute - Bordeaux Blanc Sec*

**A**

**ααα**

**Rollade van lamszadel**

*Gran Allegranza Alicante Monastrell*

**A+B+C**

**ααα**

**Citroentaart met mandarijnen sorbet**

**A+B+C**

**ααα**



## Ei, tuinbonen, baconschuim en pijnboompitten

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Tuinbonen</b> 200 g tuinbonen - diepvries 40 g gedroogde shi-take 60 g Noilly Prat 5 g suiker 240 g runderbouillon (potje!)</p> <p><b>Bacon Schuim</b> 200 g schwarzwalders schinken 1000 g room 100 g pijnboompitten 10 g walnotenolie</p> <p><b>Eieren</b> 14 scharreleieren + 2 extra voor breuk</p> <p><b>Presentatie</b> 30 g pijnboompitten geroosterd peper, zout grof gemalen peper rode klavervuring blauwe borage bloemetjes</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Tuinbonen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancheer de bevroren bonen 1 minuut en spoel deze direct koud</li> <li>• Verwijder de buitenste schil</li> <li>• Kook de shitake met zo minimaal water, ongeveer 20 minuten.</li> <li>• Voeg de Noilly Prat en de suiker toe</li> <li>• Kook tot de helft in</li> <li>• Voeg de bouillon toe</li> <li>• Kook in tot dikke saus en monteer met de boter.</li> <li>• Breng eventueel verder op smaak met vers gemalen peper (en zout)</li> </ul> <p><b>Bacon Schuim</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de schwarzwalders schinken zeer klein.</li> <li>• Doe deze in een steelpan met de pijnboompitten, rooster dit.</li> <li>• Voeg de room en de walnotenolie toe.</li> <li>• Breng tegen de kook aan, laat trekken met een deksel.</li> <li>• Blender en schenk door een fijne zeef.</li> <li>• Giet in de Kidde van 1 liter en voeg 2 gaspatronen toe.</li> <li>• Bewaar in de warmhoudkast - links onderin, mag niet te warm worden, anders gaan de dooiers stuk bij het samenvoegen.</li> </ul> <p><b>Eieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe de eieren in de sous vide op 62 graden, gedurende 1 uur</li> <li>• Pel en spoel onder een zeer zacht straaltje water het eiwit eraf.</li> <li>• Bewaar de dooiers op een bord met olie, om vastplakken te voorkomen</li> </ul> <p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Giet in een diep bord of schaal de jus met de shiitake</li> <li>• Leg voorzichtig in de midden de eidooier</li> <li>• Bestrooi deze met zout en de grof gemalen peper</li> <li>• Maak af met de baconschuim door deze rondom te spuiten</li> <li>• Strooi geroosterde pijnboompitten erom heen</li> <li>• en enkele tuinbonen</li> <li>• Decoreer met rode klavervuring en borage bloempjes</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





## Roze asperges met blauwe kaas

### Ingrediënten

#### Roze asperges

28 middelgrote asperges  
1 l bietensap

#### Honingwalnoten

200 g walnoten, grof gehakt  
4 el vloeibare honing

#### Kaassaus

250 g roquefort  
4 takjes tijm  
500 g slagroom  
vers gemalen peper  
worcestersaus (optioneel)

#### Bietenblokjes

2 middelgrote ongekookte bieten

#### Presentatie

14 takjes tijm  
1 meergranen stokbrood in sneetjes

### Bereiding

#### Roze asperges

- Was en schil de asperges. Snijd de harde onderkanten van de asperges
- Breng 1 l bietensap met 1 l water aan de kook en leg de asperge er voorzichtig in. (Als het goed is liggen de asperges net onder)
- Doe deksel op de pan en zet vuur laag.
- Laat in 15 minuten gaar worden. Je kunt ze warm houden in de warmhoudkast.

#### Honingwalnoten

- Leg een stukje bakpapier klaar
- Verwarm de honing en laat deze karameliseren.
- Voeg de gehakte walnoten toe en roer goed door.
- Schep op het bakpapier en spreid goed uit.
- Laat afkoelen

#### Kaassaus

- Verhit de slagroom op laag vuur en verkruimel de roquefort erin met 4 takjes tijm.
- Laat de kaas voorzichtig smelten en roer af en toe goed door.
- Als de saus klaar is, het tijmtakje verwijderen en op smaak brengen met peper en eventueel de worcestersaus.

#### Bieten blokjes

- Verwarm de oven voor op 200°C en zet het rooster redelijk hoog
- Was de bietjes, laat een stukje wortel aan zitten.
- Droog de bietjes met keukenpapier en leg elke biet apart op alu-folie.
- Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Leg er een takje tijm en rozemarijn bij. Vouw goed dicht
- Zet de bietjes vervolgens 45 minuten tot één uur in de oven.
- Laat ze even met opgevouwen alu-folie uitwasemen.
- Pel de biet en snijd in piepkleine blokjes.

#### Presentatie

- Schenk saus in het midden van het bord, zodat een mooie spiegel ontstaat.
- Leg de asperges (2 stuks p.p.) erop en strooi de blokjes biet en honingwalnoten er dwars over.
- Garneer met de overgebleven takjes tijm en serveer er 2 sneetjes stokbrood p.p. bij in een apart bakje of in een mandje op tafel.





## Filo-croustades met geschroeide tonijn

### Ingrediënten

#### Filo-croustades

56 vierkanten velletjes  
filodeeg van 10 cm  
150 g boter, gesmolten en  
afgekoeld

#### Tonijn

400 g verse tonijn á 30 g  
p.p.  
witte peper gemalen  
zout  
4 el arachideolie  
30 g boter

#### Salade

2 el rode wijnazijn  
6 el olijfolie  
peper en zout  
250 g mesclun  
28 kerstomaatjes  
28 groene griekse olijven (in  
olie)  
7 eieren

### Bereidingswijze

#### Filo-croustades

- Verhit de oven tot 170°C.
- Voorzichtig een vel filodeeg afhaken en de rest onder een natte theedoek houden. Snijd het vel in vierkantjes van ± 10 cm. Bestrijk een zijde met de gesmolten boter en bekleed kleine quichevormpjes van ± 9 cm doorsnede en 3 cm diep. Laat 1 punt zeker 2 cm omhoog staan.
- Leg er 3 andere, met boter bestreken, velletje op, maar doe dat verspringend. Echter niet geheel bedekkend op de bodem.
- De punt van het volgende velletje moet zich steeds op 2 cm afstand van het vorige velletje bevinden en ook 2 cm omhoog staan
- Zet een lege kleiner quichevormpje in de beklede quichevormpje en druk licht aan.
- Doe dit bij alle te bakken croustades
- Bak de croustades in 10 minuten goudbruin, na 5 minuten het kleine vormpje voorzichtig verwijderen.
- Haal de croustades voorzichtig uit de vormpjes en zet ze op een rooster.

**TIP: Bak eerst 1 croustade om het resultaat te kunnen beoordelen.**

#### Tonijn

- Bestrooi de tonijn aan beiden kanten met witte peper en zout en masseer dit in het visvlees.
- Verhit de arachideolie en de 30 g boter in een diepe koekenpan op niet te hoog vuur
- Bak de tonijn 1 minuut per kant voor tamelijk rauw of 2 minuten per kant voor roze in het midden.
- Leg de tonijn op een rooster

#### Salade

- Kook de eieren hard, pel en snijd elk eitje in achten ( 1/2 eitje p.p.= 4 partjes p.p.)
- Was en droog de kerstomaatjes, snijd in vieren ( 8 partjes p.p.)
- Snijd de olijven in dikke reepjes ( 2 olijven p.p.)
- Roer een vinaigrette van de wijnazijn, de olijfolie, wat peper en zout.
- Meng de mesclun met de vinaigrette.

#### Presentatie

- Zet de croustades op de borden
- Verdeel de salade, tomaten, olijven en hardgekookte eieren er over
- Snijd de tonijn in iets schuine plakken en leg op de salade.
- Serveer direct uit.





## Gevulde scampi & kataifi garnaal

### Ingrediënten

#### Kataifi garnaal

14 gamba's (rauw)

#### Truffelolie

4 eidooiers op kamertemperatuur  
1 tl mosterd (Dijon)  
3 teentjes knoflook  
1 el rode wijn azijn  
1 dl maïsolie  
1 dl olijfolie  
1 1/2 el truffeltappenade

1/3 pak kataifi

#### Gevulde scampi

300 gr aardappelen (kruimig)  
75 g boter  
1 el limoensap  
0,5 tl saffraan draadjes  
14 scampi's (maat 13/15) rauw

50 g boter

### Bereiding

#### Kataifi garnaal

Zet 14 amuse glaasjes klaar.  
Maak de gamba's schoon (pellen en darmkanaal verwijderen).

#### Truffelolie ? = toch mayo?

Mix de dooiers met de mosterd, de geperste knoflook en azijn.  
Voeg al kloppend beetje bij beetje de oliën toe.  
Breng op smaak met truffel tappenade.  
Maak verder op smaak met zout en peper.  
Doe de saus in een doseerflacon, zodat deze vervolgens makkelijk in een glaasjes te spuiten is en vul de glaasjes tot 1/5.  
Zet de glaasjes in de koeling.

Leg op een plank kataifdraden ter breedte van een garnaal.  
Rol de garnalen dun in de kataifi draden.  
Houd de kataifi vers onder een vochtige doek.

#### Gevulde scampi

Kook de aardappelen gaar. Verwarm boter en limoensap. Klop de saffraandraadjes erdoor. Pureer de aardappelen met een pureeknijper.  
Meng de puree met het boter mengsel en breng op smaak met peper en zout.

Maak de scampi's schoon. Leg de scampi's per 7 met beperkte tussenruimte tussen twee vellen folie. Sla de scampi plat zodat een rechthoek van scampi's ontstaat. Herhaal dit met de overige 7 scampi.  
Haal het bovenste vel folie van de scampi af en leg een dikke baan van de puree over de lengte van de scampi-rechthoek.

Rol deze op als een sushi en knoop het folie lucht en waterdicht.  
Verpak de rol in aluminiumfolie. Herhaal dit met de andere rol.  
Stoom de rollen ca. 8 minuten. Koel ze terug in de koeling



Laat de boter al roerende in een steelpan licht kleuren. Klaar de boter. en breng op smaak met zeezout.

#### Presentatie:

Zet de glaasjes op een bord. Snijd de garnalen even in vlak achter de kop.  
Hang dan de kataifi garnaal over de rand van het glaasje. Snijd de scampi rollen in plakken en serveer met wat gebruikte boter.



## Rollade van lamszadel

### Ingrediënten

1 lamszadel van 2 kg  
4 teentjes knoflook  
3 takjes rozemarijn  
200 gr zongedroogde  
tomaten  
zout en peper  
75 g geklaarde  
roomboter

### Bouillon

Afsnijdseel en ribben  
1 Winterwortel  
1 Prei  
1 stengel bleekselderij  
1 pot lamsfond  
2 dl Rode Wijn  
1 dl Rode Port  
2 t rozemarijn  
2 t tijm  
2 t knoflook, fijngehakt  
1 sjalot  
150 g boter-blokjes koud  
0,25 bosje Dragon  
Peper en Zout

### Geroosterde aardappelen met rozemarijn

1.5 dl extra vierge  
olijfolie  
1,5 kg bloemige  
rozemarijn  
zeezout

### Bereidingswijze

Been het vlees uit zonder de huidlaag te beschadigen  
(zie <https://www.youtube.com/watch?v=N9bhs84XopI> (alleen voor het uitbenen van de lamszadel) Even wachten tot het begint en ook <https://www.youtube.com/watch?v=D665AvMbPUI> (gordon ramsay voor het vullen en oprollen)  
Gebruik de afsnijdseels en ribben voor een jus of bouillon.  
Hak de rozemarijn, knoflook en de zongedroogde tomaten fijn.  
Wrijf de binnenzijde van het vlees in met het kruidenmengsel en breng op smaak met zout en peper.  
Rol het vlees op en bind vast met slagerstouw.  
Verwarm de oven tot 120°C (langzaam garen).  
Zet de rouleau in de oven met een kern temperatuur van 60° C.  
Braad de rouleau in geklaarde roomboter en arroseer regelmatig.  
Voeg eventueel extra knoflook en rozemarijn toe tijdens het arrosieren.  
Kruid na met zout en peper.  
Laat het vlees rusten in een warmhoud-kast en trancheer op de gewenste dikte.

### Bouillon

Snijdt de groenten en kruiden fijn.  
Bak de botten en het afsnijdseel in de snelkookpan aan.  
Voeg de groenten en kruiden toe. Bak deze zachtjes even kort mee.  
Blus het geheel af met de rode wijn en de rode port,  
Voeg de lamsfond toe.  
Laat minimaal 45 minuten onder druk koken.  
Passeer de saus vervolgens door een fijne zeef,  
Laat inkoken tot op smaak  
Klop de blokjes boter en de fijngesneden dragon erdoor en breng op smaak met peper en zout.

### Geroosterde aardappelen met rozemarijn

Verwarm de oven voor op 170° C.  
Snijdt de aardappelen in blokjes van 4 cm.  
Giet de olie in een ovenschaal.  
Doe de blokjes/partjes aardappel erbij, meng goed met de olie en verspreid ze over de schaal (ze mogen elkaar niet raken)  
Bestrooi met rozemarijn.

Rooster de aardappelen 30 minuten, draai ze om en bestrooi ze royaal met zeezout.  
Zet de schaal opnieuw in de oven en rooster de aardappelen 30-40 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.  
Serveer ze heet of koud.



**Groenten**

Olijfolie  
7 grote tomaten  
Olijfolie  
azijn  
2 courgettes  
3 winterwortelen  
zout en peper

**Groenten**

Plisseer de tomaten. Ontdoe de tomaten van de zaadlijsten en snijd de tomaten brunoise.

Maak een dressing voor de tomaten van olie en azijn, peper en zout. Maak van de courgette en de winterwortel spaghetti. Kook deze beetgaar. Serveer deze warm uit met wat roomboter.

**Presentatie**

Snijd de rouleau in 14 plakken en verdeel deze over de borden. Leg op elk bord de geroosterde aardappelblokjes naast het vlees. Maak een hoopje van de groentenspagetti en leg daarop de tomaten couillis. Napeer het vlees met de jus.







## Citroentaart met mandarijnen sorbet

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Amandeldeeg</b>                      200 g zachte boter op kamertemperatuur                      125 g poedersuiker                      40 g amandelpoeder                      80 g eieren                      1 g zout                      335 g bloem                      2 tl vanille-essence</p>	<p><b>Amandeldeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mix boter soepel in de keukenmachine met (K-) blad.</li> <li>• Zeef de poedersuiker erop en mix kort.</li> <li>• Voeg zout en amandelpoeder erbij en mix kort</li> <li>• Klop de eieren met de vanille-essence in een kommetje met vork goed los.</li> <li>• Spatel de eieren kort door het botermengsel.</li> <li>• Zeef de bloem erboven en mix weer met het (K-) blad kort door.</li> <li>• Stort de massa op plasticfolie en vorm een bal zonder te kneden.</li> <li>• Deel in tweeën en pak elke bal afzonderlijk in folie in en druk plat.</li> <li>• Plaats 1 uur in de vriezer.</li> <li>• Bebloem een bakmat en rol een bal uit tot 3 mm dikte.</li> <li>• Steek 14 rondjes uit met een ring van 8 m doorsnede.</li> <li>• Leg hierop bakpapier en keer het geheel om</li> <li>• Plaats 15 minuten in de vriezer om te rusten</li> <li>• Haal bakmat eraf en het overige deel tussen de rondjes.</li> <li>• Zet opnieuw in de vriezer.</li> <li>• Rol de 2<sup>de</sup> bal uit tot 3 mm dikte en snijd repen, even hoog als de hoogte van de ring.</li> <li>• Leg bakpapier erop en keer om.</li> <li>• Plaats 15 minuten in de vriezer.</li> <li>• Vet de ring in en zet deze op een bakmat.</li> <li>• Zet de repen erin en leg dan de rondje plakjes erin. Verbind de reep met het plakje door met een natte vinger licht te drukken.</li> <li>• Zet terug in de vriezer om 15 minuten te laten rusten.</li> <li>• Verwarm de oven op 180°C.</li> <li>• Leg ruim (i.v.m. krimp) plastic folie in de bakjes en stort daarin blind-bakrijst gelijk met de bovenkant.</li> <li>• Bak 15-20 minuten of tot goudbruin.</li> <li>• Verwijder direct de folie met de rijst. Laat de rijst afkoelen en uitdampen en doe dan pas de rijst terug in de daarvoor bestemde bak.</li> <li>• Laat de ring om het gebakje zitten.</li> <li>• Zorg dat de taartjes klaarstaan voordat je aan de citroenvulling gaat beginnen.</li> </ul>
<p><b>Citroenvulling</b>                      220 g verse citroensap zeste van 1 citroen                      220 g suiker                      160 g boter in blokjes                      4 grote eieren                      4 grote eidooiers</p> <p><b>Citrus salade</b></p>	<p><b>Citroenvulling</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarm / verlaag de oventemperatuur naar <b>150°C</b></li> <li>• Verwarm de citroensap, zeste, suiker en boter.</li> <li>• Klop eieren en eidooiers luchtig.</li> <li>• Voeg een beetje warm sap kloppend aan de eieren toe, meng dit mengsel aan het resterende sap. Verwarm langzaam al roerend totdat het gaat binden.</li> <li>• Zeef en vul direct de taartvormpjes ermee.</li> <li>• Bak ongeveer 5 minuten in de oven.</li> </ul>





100 g water  
50 g suiker  
4 sinaasappels  
4 rode grapefruits  
1 citroen

#### Mandarijnen sorbet

95 g suiker  
30 g glucose  
15 g dextrose  
2 g sorbet stabilisator  
(Sosa)  
120 g water  
500 g mandarijnen puree

#### Mandarijnen saus

250 g mandarijnen puree  
25 g suiker  
1,5 g agar-agar

#### Crumble

90 g bloem  
60 g boter  
45 g suiker  
2 el gehakte noten

#### Presentatie

limoencress

#### Citrus salade

- Breng het water met de suiker aan de kook en laat max. 3 minuten koken. Laat daarna afkoelen.
- Schil het fruit en snijd de segmenten eruit.
- Zorg dat alle segmenten er mooi uitzien.
- Maak eventueel van de citroensegmentjes kleinere stukjes.
- Meng met siroop en laat staan tot gebruik.

#### Mandarijnen sorbet

- Meng stabilisator met de suiker.
- Breng alle ingrediënten, behalve de puree, aan de kook.
- Laat afkoelen en voeg dan pas de mandarijnenpuree toe.
- Draai er sorbet van in de ijsmachine.

#### Mandarijnen saus

- Breng puree, suiker en agar-agar kort aan de kook. Laat afkoelen.

#### Crumble

- Verwarm de oven naar 150°C
- Meng kort alle ingrediënten met een vork.
- Spreid dit uit op een bakmat en
- Bak in goudbruin

#### Presentatie

- Maak een streep met de mandarijnensaus op het bord
- Plaats hierop een taartje midden op het bord en leg deze vol met citrus-segmenten .
- Strooi een hoopje crumble op het bord en plaats daarop een sorbet quenelle.
- Garneer met micro limoencress.





## Wijnbeschrijving:



### DOMAINE PAUL MAS AOP LANGUEDOC BLANC RESERVE



Elke druivensoort wordt apart gevinifieerd. De druiven worden geperst met een pneumatische pers, nadat het eerste sap dat vrijkwam onder het gewicht van de druiven is opgevangen. Alleen het sap van deze twee persingen wordt gebruikt voor deze wijn. De vergisting vindt plaats in RVS tanks bij een temperatuur van 16 tot 18 ° C gedurende 15 dagen. De rijping vindt plaats op de schillen met battonage, hierbij wordt de wijn rondgepompt om zo weer in contact te komen met de gistcellen en schillen, gedurende 4 tot 5 maanden.

De wijn heeft een licht gele kleur met groene reflecties. Een elegante neus met mango, ananas, vanille en bloemige tonen. De smaak is rijk en vol met aanhoudende lengte en fruit dat zich ontwikkelt naar kruidige vanille tonen.

De wijn kan het beste geserveerd worden op 10 tot 12 ° C, heerlijk in combinatie met zeevruchten, wit vlees, geitenkaas, taarten en fruit desserts.

10

### CHÂTEAU DE LA MÉTAIRIE HAUTE BORDEAUX BLANC SEC



Château de la Métairie Haute is een speciale jaargang van Château de Parenchère. Dit wijnhuis bevindt zich in het meest westelijke deel van de Bordeaux, tegen de grens met de Dordogne.

De witte wijngaarden zijn 6 hectare groot, waarvan 1 hectare speciaal ingericht is voor deze wijn.

Het wijnhuis dateert uit de 16e eeuw en het kasteel is gebouwd in 1731.

De wijnstokken staan in kalkhoudende kleigrond, op de akkers met het meeste zon op de heuvels, waar het regenwater goed weg kan.

De wijn is gemaakt van 55% Sauvignon blanc, 30% Sémillon en 15% Muscadelle druiven.

De wijn is een combinatie van de drie meest gebruikte witte druiven in de Bordeaux, Sauvignon, Sémillon en Muscadelle. De druiven weken 18 uur met de schillen voordat ze geperst worden. De most rust daarna 8 dagen bij lage temperatuur voordat deze gefilterd wordt. Fermentatie volgt dan bij gemiddelde temperatuur van 16 tot 20 °C.

Na 3 maanden rijpen op de gistcellen worden de wijnen geblend en gebotteld.

Dankzij het grote aandeel Sauvignon Blanc, laat deze witte wijn veel frisheid zien met aroma's van wit fruit en citrus aroma's in de neus. De combinatie van Sémillon en Muscadelle bieden een rond palet.

Dankzij het ronde palet is dit een ideale metgezel van vis en zeevruchten.



#### GRAN ALLEGRANZA ALICANTE MONASTRELL



De druiven worden laat geoogst, in het begin van november. Na een zachte persing worden de druiven ontleest en vindt de vinificatie plaats in RVS tanks bij een temperatuur van 24-26°C. Na schilweking vindt de malolactische gisting plaats in RVS tanks. De wijn rijpt nog 6 maanden in Frans eiken vaten.

Donkere robijnrode kleur met violet blauwe reflecties. De aroma's van rijpe zwarte bessen, sappige donkere kersen en hints van wilde kruiden zijn prachtig in balans met het aroma van donkere chocolade. Op het palet is het een rijke sappige wijn met een prachtige balans tussen rijp fruit en donkere chocolade met een natuurlijke zoetheid en zachte tannine.