



**Menu december 2019**

**Paprika rolletjes**

*Veltliner & Riesling, Duet*

**A+B+C**

**aaa**

**Rillete van Kabeljauw met Spinaziemousse**

*Veltliner & Riesling, Duet*

**A+B**

**aaa**

**Taart van wortelpuree en dressing van koolrabi, pijnboompitten en koriander**

*Veltliner & Riesling, Duet*

**A+B+C**

**aaa**

**Ravioli met runderwang en bouillon van ui en eend**

*Shiraz & Cabernet, Langmeil*

**A**

**aaa**

**Varkensbuik met geroosterde uien en pompoenvariatie**

*Nebbiolo, Bel Colle*

**A+B+C**

**aaa**

**Kastanje dessert**

**A+B+C**

**aaa**



## Paprika rolletjes

### Ingrediënten

#### Paprika

4 paprika's

#### Puree

300 gr bloemige  
aardappelen  
40 g peterselie  
100 g boter  
Zout en Peper  
sap van kwart citroen

#### Peterselie olie

40 g peterselie  
2 teentjes knoflook  
50 gr olijfolie  
zout/lime pepper

#### Presentatie

14 blaadjes peterselie  
Lemon pepper

### Bereidingswijze

#### Paprika

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Rooster de paprika's een half uur op een vel aluminiumfolie.
- Haal uit de oven, vouw de folie dicht en laat de paprika's afkoelen.
- Verwijder het velletje en de zaadjes; dat gaat makkelijk onder de koude kraan.
- Halveer de paprika's in de lengte. Snijd de helften mooi bij.
- Rol ze met een deegroller iets uit.

#### Puree

- Schil en kook de aardappels gaar.
- Maak met de pureeknijper een puree van de aardappels en haal deze door een zeef. Voeg peterselie en boter toe en maak er een mooie puree van.
- Breng op smaak met zout /peper en citroensap.
- Smeer de puree op de paprikahelften en maak er rolletjes van.
- Bewaar deze in de warmhoudkast tot gebruik zodat ze lauwwarm zijn.

#### Peterselie olie

- Snijd de peterselie fijn hak de knoflook fijn.
- Meng voor de peterselie-olie de peterselie, knoflook en olie met de staafmixer goed door elkaar.
- Zeef het geheel door een bolzeef, zodat je een mooie groene olie overhoud.
- Breng op smaak met zout en lime pepper.

#### Presentatie

- Serveer de rolletjes lauwwarm uit de warmhoudkast
- Snijd ze in plakjes van ca. 2 cm hoog.
- Maak een spiegelkje van peterselie-olie en plaats daarop het papikarolletje.
- Garneer af met een blaadje peterselie en Lemon pepper.





## Rillette van Kabeljauw met Spinaziemousse

### Ingrediënten

#### Kabeljauw rillette

Ca. 1000 gram kabeljauw  
 2 laurierblaadjes  
 scheutje azijn  
 1 tl peperkorrels  
 5 eetlepels mayonaise  
 5 eetlepels zure room  
 1 eetlepel dille  
 3 eetlepels bieslook  
 3 eetlepels zoet/zure  
 kleine augurken  
 /cornichons  
 1 el fijn gehakte kappers  
 peper en zout  
 ½ tl limoen sap

#### Spinaziemousse

500 gr gewassen spinazie  
 1 sjalotten  
 1 knoflooktenen  
 Olijfolie scheutje  
 1 blaadje gelatine (weken  
 in koud water)  
 Peper en zout  
 Sap van een limoen

#### Presentatie

14 bladjes vene cress  
 14 bladjes spinazie

### Bereiding

#### Kabeljauw rillette

- Stoom de kabeljauw zachtjes boven een laagje water met de blaadjes laurier, peperkorrels en een scheutje azijn. Ca. 8 - 10 min. afhankelijk van de dikte.
- Laat de kabeljauw wat afkoelen tussen wat keukenpapier of een katoenen doek, om het overtollige water op te nemen.
- Houd 14 stuks lamellen over van de kabeljauw voor garnering en maak van de rest een rillette.
- Meng mayonaise en zure room door elkaar.
- Hak de kruiden, (dille, bieslook, augurken, kappertjes) fijn en meng deze met kabeljauw rillette en mayonaise/zure room. Breng op smaak met peper en zout en voeg limoensap toe.
- Let op limoen op smaak door beetje bij beetje toe te voegen.
- Laat de rillette minimaal 1 uur in de koelkast op smaak komen.

#### Spinaziemousse

- Leg 14 stuks mooie blaadjes spinazie opzij, voor de garnering.
- Sjalotjes en knoflook fijnsnijden en in een beetje aanzetten in een wok met olijfolie. Spinazie toevoegen en max 1 min wokken.
- Laat goed uitlekken en vocht eruit drukken.
- Vang spinazie vocht op.
- Paar eetlepels spinazievocht verwarmen, van het vuur af en dan de gelatine oplossen.
- Blender de spinazie en voeg gelatine toe en laat geheel fijn draaien.
- Op smaak brengen met zout en peper en limoensap.
- Vervolgens in spuitzak en wat laten afkoelen.

#### Presentatie

- Neem een ring van ca. 6 cm.
- Breng een laagje van 1 cm van de kabeljauw rillette aan en leg daarop een kabeljauw lamel. Garneer met een paar dotjes spinaziemousse en leg enkele blaadjes spinazieblaadjes en vene cress op de rillette.





## Taart van wortelpuree en dressing van koolrabi, pijnboompitten en koriander

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Briseerdeeg</b>                      225 g bloem                      snuf zout                      50 g koude boter                      50 g reuzel in blokjes                      1 klein ei                      2 el water of melk</p>	<p><b>Briseerdeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeef de bloem met het zout.</li> <li>• Wrijf de boter en reuzel door de bloem tot het mengsel op broodkruim lijkt.</li> <li>• Klop het ei met het water of de melk los en meng het door de kruimels tot het een samenhangend geheel is.</li> <li>• Verpak het deeg in plasticfolie en laat ca. 20 minuten rusten in de koeling.</li> <li>• Haal uit de koeling.</li> </ul>
<p><b>Taartje</b>                      25 gr room boter                      bloem</p>	<p><b>Taartje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beboter en bebloem 14 gekartelde bakvormpjes met doorsnede ca. 10 cm.</li> <li>• Rol het deeg tussen bakpapier en steek rondje die groter zijn dan de vormpjes, zodat het deeg tot aan de rand komt.</li> <li>• Leg ruim dubbel plasticfolie (deze krimpt tijdens bakken!) erin met rijst. (Er staat een aparte bak in de kast met bakrijst)</li> <li>• Zet de vormpjes 20 minuten in de koeling.</li> <li>• Verwarm de oven naar 180°C.</li> <li>• Bak de taartvormpjes 20 minuten.</li> <li>• Verwijder de rijst en laat de rijst afkoelen voor hergebruik</li> <li>• Bak de taartvormpjes nog 5 - 6 minuten.</li> <li>• Laat iets afkoelen.</li> <li>• Schakel de oventemperatuur terug naar 150°C. om de taartjes straks af te bakken.</li> </ul>
<p><b>Vulling</b>                      50 g roomboter                      500 g wortelen                      3 dl slagroom                      2 eieren                      2 eidooiers                      peper en zout</p>	<p><b>Vulling</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schrap en was de wortelen.</li> <li>• Snijd in blokjes – brunoise.</li> <li>• Verhit boter en voeg de wortelblokjes toe.</li> <li>• Laat met deksel op laag vuur stoven</li> <li>• Voeg evt. enkele eetlepels water toe, die voor stoom zorgen.</li> <li>• Wanneer de wortelen gaar zijn, laat dan het vocht verdampen.</li> <li>• Breng de room zachtjes aan de kook en roer deze door de wortelpuree.</li> <li>• Klop de eieren en eidooiers er door en breng op smaak met flink peper en zout.</li> <li>• Verdeel het mengsel over de gebakken taartvormpjes. Bak ze 15-20 minuten.</li> </ul>
<p>100 g gerookte zalm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de zalm tot tartaar.</li> </ul>



**Koolrabi**

10 el olijfolie  
500 gr koolrabies  
4 g groentebouillonpoeder  
2 dl water  
2 volle el pijnboompitten, in  
2-en gehakt  
sap van 4 sinaasappelen  
2 el witte wijnazijn  
1 el dijonmosterd  
2 el suiker  
2 sjalotten, gesnipperd en  
onder koude kraan  
afgespoeld

**Presentatie**

Bladjes vene cress,  
gescheurd

**Koolrabi**

- Schil en snijd de koolrabi in plakken op de snijmachine stand 10 en verder in kleine brunoise.
- Verhit 6 el olijfolie en smoor de blokjes 5 -6 minuten op halfhoog vuur.
- Voeg de water bij de bouillonpoeder en breng zachtjes aan de kook.
- Draai na 5 minuten het vuur hoog en laat de bouillon tot de helft inkoken.
- Verhit de resterende olijfolie, rooster de pijnboompitten goudbruin en hak ze grof. Bestrooi met peper en zout.
- Laat op een zeef uitlekken en vang de olie op.
- Laat de koolrabi op dezelfde zeef uitlekken, zodat het vocht zich met de olie mengt.
- Breng het sinaasappelsap aan de kook en laat het tot een kwart inkoken
- Klop het sap, de azijn en eventueel de mosterd, de suiker en de sjalot door het opgevangen mengsel van olijfolie en koolrabi-groentenvocht.

**Presentatie**

- Zet de warme taartjes midden op het bord.
- Schep koolrabi blokjes, de pijnboompitten door de dressing.
- Schep de dressing in een ruime cirkel rondom het taartje.
- Gebruik hiervoor een bakring zodat de cirkel mooi rond wordt.
- Garneer met 5 blaadjes vene cress.
- Garneer het taartje met de zalm.





## Ravioli met runderwang en bouillon van ui en eend

Ingrediënten	Bereiding
<p><b>Vorbereiding</b>                      1 runderwang ca. 600 g                      peper en zout                      2 uien                      1/2 glas rode port                      1/2 l bruine kalfsfond*                      20 g bloem                      25 g boter</p> <p><b>*Let op</b> bij het gebruik van de geconcentreerde kalfsfond uit flessen of pak. De fond wordt sterk ingekookt en zou dan erg zout kunnen worden!!!!!!!Dus neem dan gewoon warm water en 1 theelepel fond uit pak of fles. Na het inkoken kan men het altijd nog verder op smaak daarmee brengen, indien nodig.</p>	<p><b>Vorbereiding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bak de runderwang/riblap aan alle kanten goed bruin in de snelkookpan met een beetje boter.</li> <li>• Snijd 2 uien in plakjes en zweet deze mee.</li> <li>• Giet het vet/boter uit de pan.</li> <li>• Strooi een beetje bloem met een theezeef over het vlees en de uien.</li> <li>• Blus met de port en kook in tot stroperig.</li> <li>• Giet de warme kalfsfond erbij, tot de helft van de hoogte van het vlees.</li> <li>• Sluit de snelkookpan en breng onder druk, gedurende 1,5 uur.</li> <li>• Zet de pan van het vuur en laat rustig de druk er afkomen.</li> <li>• Reduceer de fond tot stroperig, en nog belangrijker op smaak, dus proeven - proeven.</li> <li>• Trek het vlees in draadjes en snij deze fijn.</li> <li>• Meng met de ingekookt fond, breng indien nodig op verder smaak met peper en zout.</li> <li>• Laat afkoelen.</li> </ul>
<p><b>Ravioli deeg</b>                      400 g bloem                      4 eieren                      25 g olijfolie                      8 g fijn zout                      1 eigeel</p>	<p><b>Ravioli deeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng de genoemde ingrediënten.</li> <li>• Laat het 1 uur rusten.</li> <li>• Draai de pasta in de pastamachine zo dun mogelijk stand 6 -7 en steek voor de ravioli rondjes uit met doorsnede van 5 cm.</li> <li>• Leg er een hoopje van de runderwang op en bestrijk de rand met eigeel.</li> <li>• Leg een twee rondje erop en druk goed aan.</li> <li>• Reken op 2 ravioli per persoon.</li> <li>• Kook de ravioli kort voor het uitserveren ca. 6-7 minuten in borrelend, gezouten water.</li> </ul>
<p><b>Uien-Eenden-Soep</b>                      2 eendenbouten                      1 el ganzen vet                      2 blaadjes laurier                      1 wortel                      2 stengels selderij                      3 takjes peterselie                      4 uien                      1/2 l rode kookwijn                      1 el honing                      1 el port                      1 el bruine kalfsfond</p>	<p><b>Uien-Eenden-Soep</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hak het karkas in stukken.</li> <li>• Bak zeer bruin in een snelkookpan met beetje boter.</li> <li>• Voeg warm water en kruiden en garnituur toe.</li> <li>• Breng onder druk en kook 45 minuten.</li> <li>• Zeef het geheel.</li> <li>• Snijd de uien fijn en fruit deze in dezelfde snelkookpan (zonder deze te hebben omgespoeld) in eend en vet.</li> <li>• Strooi met theezeef een beetje bloem erover.</li> <li>• Gaar de bloem.</li> <li>• Giet de gezeefde bouillon van de eend erbij.</li> <li>• Breng onder druk gedurende 30 min.</li> <li>• Zeef het geheel en bewaar de uien.</li> <li>• Ontvet en kook de bouillon eventueel in op smaak, maar houd voldoende hoeveelheid over voor 14 personen.</li> <li>• Kook de wijn in tot stroperig en meng deze met de uien. Pureer het geheel in de blender.</li> <li>• Breng op smaak met de honing, port, kalfsfond en peper &amp; zout.</li> </ul>



**Ui en Kaas Garnituur**

1 grote rode ui  
50 g balsamico azijn  
50 g frambozenazijn  
1 eetlepels honing  
1 (gewone) ui

**Geroosterde Ui-  
"bloemblaadjes":**

1 gewone ui

**Kaaskoekjes**

50 g Parmezaanse kaas

**Presentatie**

Vene cress

**Ui en Kaas Garnituur**

**Pickles:**

- Snijd de rode uien in de richting van de vezels - verticaal in dunne reepjes.
- Los de reepjes van elkaar.
- Breng de balsamico azijn met frambozenazijn en honing aan de kook en giet dit over de uien.
- Dek af en bewaar.

**Geroosterde Ui-"bloemblaadjes":**

- Snijd 1 gewone ui verticaal in tweeën gesneden in de richting van de vezels.
- Rooster in een oven op 180°C zonder vet ca. 20 min.
- Verwijder de schil, haal de blaadjes voorzichtig los van elkaar, zodat schelpjes ontstaan.
- Grote schelp evt. nog een keertje verticaal doorsnijden.

**Kaaskoekjes**

- Zorg dat er 3 kleine ronde koekjes ontstaan van kaas door te raspen op een bakmat, evt. met behulp van een uitstekertje.
- Bak in een oven op 160°C gedurende 10-15 minuten tot een blonde kleur wordt verkregen.(niet te lang anders wordt de kaas bitter).

**Presentatie**

- Schep twee lepels uienpuree met de rode wijn in een diepbord/schaaltje.
- Leg er twee Raviolies erbij.
- Schik enkele reepjes van de Ui-pickel en kaaskoekjes erbij.
- Vervolgens nog een paar blaadjes van de klaverzuring.
- Serveer en giet de bouillon aan tafel erbij.





## Varkensbuik met geroosterde uien en pompoenvariatie

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Varkensbuik</b> 2,2 kg varkensbuik livar olijfolie zout</p> <p><b>Honingsaus</b> 300 ml honing 3 st steranijs 1 tl gekneusde koriander korrels Braadvocht van de varkensbuik Peper en zout</p> <p><b>Geroosterde uien</b> 7 st kleine uien 4 laurierblaadjes 2 takjes salie</p>	<p>Zie filmpje: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=psNGoGb8ykw">https://www.youtube.com/watch?v=psNGoGb8ykw</a></p> <p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Varkensbuik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarm de oven voor op 160°C</li> <li>• Kerf de speklaag zo in dat er na het bakken gemakkelijk, strakke blokjes gesneden kunnen worden van 3,5 x 3,5 cm</li> <li>• Wrijf de speklaag van de varkensbuik goed in met een beetje olijfolie.</li> <li>• Strooi er zout op, niet te veel.</li> <li>• Neem een ovenschaal (groter dan het vlees!) en leg daarop een rooster.</li> <li>• Doe wat warmwater in de schaal, hoeveelheid is afhankelijk v.d. grote van de schaal, er moet een bodempje water in komen, die het vleesvocht en vet opvangt voor de saus.</li> <li>• Zet in de oven, gedurende ca. 1,5 uur. Eerst 45 min op 160°C en hierna 45 min. op 140°C. Meet de kerntemperatuur. Minimaal 77°C. Indien maximaal 85°C is bereikt, oven uitschakelen en vlees in de oven laten. Dit blijft meer dan een uur op temperatuur. Uitserveer temperatuur niet onder de 50 graden.</li> <li>• Controleer tussentijds of er nog vocht in de schaal aanwezig is, anders even aanvullen.</li> <li>• De bovenkant is dan goudbruin en krakend.</li> </ul> <p><b>Honingsaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe alle ingrediënten in een sauspan en kook in tot de helft.</li> <li>• Ontvet de saus en breng op smaak met peper en zout.</li> <li>• Lak daar de varkensbuik mee af voor het opdienen.</li> </ul> <p><b>Geroosterde uien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de uien, zonder te schillen (wel de losse schil verwijderen, door deze tussen je handen even te rollen) verticaal doormidden.</li> <li>• Leg ze met de snijkant in een warme pan met een wat olijfolie.</li> <li>• Doe de laurier en salie erbij.</li> <li>• Strooi een beetje zout erover en zet in de oven bij de varkensbuik.</li> <li>• Gaar de uien, ongeveer 30 minuten.</li> </ul>
--	---





### Pompoenbereidingen

1 butternut pompoen

#### Rolletjes

50 gr suiker  
1 dl natuurazijn  
1 dl water  
Peper en zout

#### Pompoen -crème

Rest van de pompoen  
plus onderzijde waar het  
zaad zit  
2 sjalotten  
1 knoflook  
1 stengel citroengras  
1 dl kippenbouillon  
4 st kaffir blaadjes  
2 dl witte wijn  
beetje olie

#### Bimi

14 st bimi  
zout

### Pompoenbereidingen

#### Bolletjes

- Snijd de pompoen horizontaal in tweeën, net boven het bolle gedeelte, daar waar de zaden zich bevingen.
- *Gebruik voor de bolletjes EN rolletjes de bovenkant van de pompoen (waar geen zaad zit).*
- *DUS houd hier rekening mee, tijdens het uitboren van de bolletjes!! OF snijd eerst de benodigde reepjes voor de rolletjes!*
- Schil de pompoen en boor met een pomme parisienne boor 28 bolletje.
- Blancheer de pompoenbolletje beetgaar in gezouten water en spoel koud.

•

#### Rolletjes

- Maak een zoetzure marinade van de suiker, azijn, peper en zout en het water.
- Verwarm dit tot de suiker opgelost is, laat afkoelen.
- Gebruik voor de pompoenrolletjes hetzelfde stuk pompoen als voor de pompoenbolletjes. Snijd de pompoen recht.
- Snijd op de snijmachine, stand 1, dunne lange reepjes (3 x 8\*m) van de pompoen (28 stuks).
- Leg deze plakjes in een vacuumzakje en giet de marinade erop. Vacumeer.
- Bewaar op de werkbank tot gebruik.

#### Pompoen -crème

- Maak de rest van de pompoen schoon.
  - Snijd alles van de pompoen wat nog over is, in gelijkmatige blokjes.
  - Snipper de sjalot en de knoflook.
  - Zet dit met de pompoenblokjes aan in een beetje olie.
  - Voeg de gekneusde citroengras, kaffirblaadjes, wijn en de kippenbouillon toe, zodat de pompoen net onder het vocht staat.
  - Kook dit gaar en giet dan af. Bewaar vocht om eventueel aan te vullen,
  - De crème mag niet te dun worden!
  - Draai glad in de blender. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.
- Doe de massa door een zeef. Houd deze warm.

#### Bimi

- Schil de onderkant van de bimi. Snijd indien nodig op maat.
- Blancheer de bimi in 3 minuten beetgaar in gezouten water en koel kort terug op ijswater.
- Laat uitlekken op een zeef.
- Kort voor uitserveren in boter sauteren.



**Presentatie**

**Presentatie**

- Maak 3 spiegelstukjes van de pompoencrème.
- Snijd de varkensbuik in blokjes van 3,5 x 3,5 cm, reken op 3 p.p.
- Zet deze aan de zijkant van de pompoencrème.
- Leg de 2 pompoenbolletjes op het spiegelstukje en zet de 2 rolletjes er naast.
- Leg hier en daar een bimi.
- 1 halve uien erbij, tegen een varkensblokje aan.
- Maak af met wat saus, welke ook over de uien wordt gedruppeld.

**Opmerking:**

Het klopt 3 blokjes varkensbuik en 2 pompoen-bolletjes en 2 -rolletjes en 1 halve uitjes. Dit is om het spannender te maken en niet elk hoopje hetzelfde eruit te laten zien.  $3 \times 2 = 6 / 2 = 3$  Dus bij elk blokje toch weer 3 elementjes. Begrijpelijk toch ☺☺  
Dus wees creatief!☺





## Kastanje dessert

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Crème brûlée</b>                      4 eidooiers (M)                      40 g kastanje siroop                      25 g zoete kastanje crème                      500 ml ongezoete room</p>	<p><b>Crème brûlée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klop de eidooiers met de kastanje siroop op (garde).</li> <li>• Meng er de room doorheen en de kastanje crème.</li> <li>• Giet in gekleurde schaaltes en gaar au bain-marie op 150°C gedurende circa 15 minuten. Zet daarna in de koeling.</li> </ul>
<p><b>Mousse</b>                      45 g room                      7 g kastanje siroop                      35 g kastanje puree                      1 knijpje vanille-extract                      35 g kastanje crème                      15 g room                      2 g gelatine                      200 g lobbij geslagen room                      siliconenmal halve bolletjes Ø 3cm</p>	<p><b>Mousse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng de room met de siroop.</li> <li>• Maak 45 gram hiervan warm en los hier de gelatine in op.</li> <li>• Meng met de kastanje puree, vanille en de kastanje crème.</li> <li>• Laat afkoelen en</li> <li>• Vouw tenslotte de lobbige room er doorheen.</li> <li>• Spuit de mousse in de mal, strijk goed glad.</li> <li>• Vries in.</li> <li>• Zet twee halve bollen tegen elkaar aan, zodat er een mooi balletje is gevormd.</li> <li>• Zet terug in vriezer.</li> </ul>
<p><b>Glaçage</b>                      40 g water                      75 g suiker                      75 g glucosestroop                      50 g gecondenseerde melk                      5 g gelatineblad (geweekt)                      75 g honing chocolade-callets</p>	<p><b>Glaçage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breng water, suiker en glucose aan de kook.</li> <li>• Haal van de warmtebron</li> <li>• Voeg gecondenseerde melk en geweekte gelatine toe.</li> <li>• Giet dit op de chocolade-callets en meng goed door elkaar.</li> <li>• Verwerk op circa 45°C.</li> <li>• Zet de bevroren bolletjes kastanje mousse op een rooster met daaronder een ovenschaal.</li> <li>• Giet de glaçage over de bolletje</li> </ul>
<p><b>Kastanje-ijs</b>                      250 g kastanje puree                      1 knijpje vanilleextract                      250 g volle melk                      85 g room                      25 g melkpoeder                      45 g suiker                      20 g glucose</p>	<p><b>Kastanje-ijs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarm de melk, room, puree, vanille, suiker en glucose.</li> <li>• Voeg bij 60°C het melkpoeder toe.</li> <li>• Verwarm tot 85°C</li> <li>• Draai er dan ijs van.</li> </ul>
<p><b>Oublieboompje</b>                      40 g bloem                      40 g poedersuiker                      40 g eiwit                      40 g boter gesmolten                      Kleine spuitzak</p>	<p><b>Oublieboompje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng bloem met poedersuiker goed</li> <li>• Voeg eiwit toe en meng weer goed</li> <li>• Meng als laatste de gesmolten boter toe</li> <li>• Doe in kleine spuitzak en knip hier een zeer klein puntje vanaf</li> <li>• Spuit op een bakmat creatieve boompjes</li> <li>• Bak in de oven goudbruin op 160°C</li> </ul>



**Presentatie**

- Haal de schaaltes uit de koeling.
- Bestrooi met suiker en gratineer met een brander.
- Leg bolletje(s) mousse erop en een quenelle kastanje-ijs.
- Decoreer naar wens en met oublieboompje.





## Wijnbeschrijving:



### WEINGUT LETH DUETT VELTLINER & RIESLING



Weingut Leth heeft zich ontwikkeld tot een van de toonaangevende producenten van Oostenrijk. De wijnmakerij stelt hoge eisen aan de kwaliteit van hun producten. Het doel is duurzame wijnbouw doordat er geen gebruik wordt gemaakt van bestrijdingsmiddelen sinds 25 jaar. Er worden alleen goeie druiven gebruikt om een heldere, lichte en jeugdige wijnen te creëren. Deze wijn is een blend van Riesling en Grüner Veltliner druiven. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur.

In de neus subtiele steenvruchten en nuances van citrus gecombineerd met kruidigheid in de neus. Verfrissend en sappig op het bouquet, aangenaam opgetild door een fijne zuurgraad. Mineralig in de finish.

Een heerlijke wijn als begeleider van licht eten.



### LANGMEIL STEADFAST SHIRAZ / CABERNET



Opggericht in de jaren 1840, Barossa is een van de oudste wijnregio's van Australië. Generaties van druiventelers en wijnmakers hebben gezorgd dat de reputatie van Steadfast voor kwaliteit wereldwijd wordt erkend. Deze blend is echt een onderdeel van de Australische cultuur en is moeilijk om ergens anders in de wereld te repliceren. Deze Langmeil is een prachtige blend van Shiraz en Cabernet Sauvignon druiven.

Medium karmijnrode kleur met paarse tinten. Een rijk en zoet aroma van rode en blauwe bessen springen uit het glas, met hints van zwarte olijf, kruiden en geroosterde tonen die iets hartigs aan het zoet bieden. Rijpe en sappige bessen vloeien over het palet. Medium bodied wijn, met zachte en fluweelachtige tannines die de wijn een mooie structuur en textuur geven.

Heerlijke combinatie met rood vlees, stoofpotjes en wildgerechten.



## BEL COLLE NEBBIOLO D'ALBA

Deze wijn is gemaakt van 100% Nebbiolo druiven die groeien in de zanderige wijngaarden genaamd "Bricchi" in Roero op linkeroever van de Tanaro. De wijn rijpt gedurende 1 jaar in traditionele Frans eikenhouten vaten.

De wijn heeft een briljant rode kleur met granaat rode reflecties. De neus is typisch voor de Nebbiolo wijnen, licht en met delicate viooltjes, geaccentueerd en geperfectioneerd door het rijpen. Het palet is droog tot aangenaam zoet met een goede body, en een aangename tannine, fluweelzacht en harmonieus wanneer de wijn jong gedronken wordt.

Gaat zeer goed samen met vlees en rijpe kaas.