

**Uitgebreide omschrijvingen van deze wijnen liggen bij de bar.**

### **Wijnthema: Zuid-Afrika**

#### **Chenin Blanc- False Bay - Wellington**

Bleekgeel van kleur, in de geur intens tropisch fruitig (ananas, passievrucht) en aromatisch, de smaak is opwekkend fris en sappig. Gewoon erg lekker!

#### **The Secretary Bird – Sauvignon Blanc – Western Cape**

De wijn heeft een mooie balans tussen zacht wit fruit en een lange afdronk met crispy citrus aroma's. Vol maar elegant van smaak.

#### **Chardonnay, Viljoensdrift -Robertson**

Een goudgele kleur, een complexe geur van weelderig rijp fruit, citrustonen, en lichte rokerige tonen. De smaak is vlezig, boterig, met zeer mooi nieuw eiken geïntegreerd. Een indrukwekkende, lange en complexe afdronk.

#### **Simonsig Cabernet Sauvignon – Shiraz- Stellenbosch**

Helder fonkelend rode kleur. De Cabernet Sauvignon druiven zorgen voor een romige en vlezige structuur met zwarte bessenaroma's (Cassis) terwijl Shiraz de wijn stevig roodfruit geeft en sappig maakt.

#### **Diepe Gronde, Cabernet Sauvignon, Pinotage Rosé - Western Cape (ijskoud serveren !)**

Helder rosé van kleur. Elegante geur met aangenaam rood fruit zoals rode bessen en aardbei. Een opwekkende smaak met frisse zuren aangevuld met lekker rood fruit.



### **Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

**Menu voor de maand juni 2016 ( 12 personen)**

**Haringsalade**

\*

**Asperges met ei, kappertjes en radijsjes**

\*

**Sardines in druivenbladeren met geroosterde feta met olijven**

\*

**Lamsrack met groene asperges, spitskool en kerrieschuim**

\*

**Rabarbersorbetijs met aardbeien**

**Wijn: Thema Zuid-Afrika**

**Salade: Chenin Blanc- False Bay – Wellington**

**Asperges: The Secretary Bird – Sauvignon Blanc – Western Cape**

**Sardines: Chardonnay, Viljoensdrift -Robertson**

**Lamsrack: Simonsig Cabernet Sauvignon – Shiraz- Stellenbosch**

**Nagerecht: Diepe Gronde, Cabernet Sauvignon, Pinotage Rosé - Western Cape (ijskoud serveren !)**

## Haringsalade

### Ingrediënten:

2	st	vastkokende aardappelen
8	st	nieuwe haring, schoongemaakt
100	g	fricandeau (dikke plak)
2	st	gekookte bietjes
2	st	friszure appels
1	tl	dille
1 ½	el	witte wijnazijn
3	el	zonnebloemolie
3	st	hardgekookte eieren
		zout en peper
100	g	gemengde sla

### Bereiding:

Kook de aardappelen gaar in de schil en pel ze wanneer ze nog warm zijn. Snijd in blokjes.  
Snijd de haringen in smalle repen. Snijd het vlees, de bietjes en de appels in dobbelsteentjes.  
Hak de dille grof.  
Meng de blokjes aardappel, haring, vlees, bietjes, appel en dille voorzichtig door elkaar.  
Voeg zout en peper toe.  
Voeg vervolgens 1 ½ el azijn en 3 el olie toe.  
Snijd de eieren in partjes.  
Proef op smaak en voeg zo nodig toe wat de smaak optimaliseert.  
Zet ca een uur op een koele plaats.

### Serveren:

Bedek 12 zwarte borden met toefjes sla en deponeer voorzichtig de salade er op.  
Garneer met het ei.

## Rabarbersorbetijs met aardbeien

### Ingrediënten:

Zet 12 zwarte borden in de vriezer.

1000	g	rabarber
350	g	suiker
1	st	kardemompeul
1	st	steranijs
2	st	ei (eiwitten)
250	g	aardbeien
		poedersuiker
12		topjes basilicum

### Bereiding:

Snijd de rabarberstengels in stukjes van twee cm en was ze.  
Zet ze samen met de kardemonpeul en steranijs in een roestvrijstalen of een geëmailleerde pan met aanhangend vocht en suiker op een matig heet vuur. Kook ze in ca 15 min, af en toe roerend, tot moes. Laat de moes iets afkoelen. Verwijder peul en anijs.  
Maak er met de staafmixer een fijne puree van en laat verder afkoelen. Giet de koude moes in de ijsmachine en draai er zacht ijs van.  
Klop het eiwit stijf en voeg het halverwege de bereidingstijd aan de massa toe.  
Het ijs mag niet hard bevroren zijn.

Maak de aardbeien schoon en halveer ze.

### Serveren:

Schep 2 bolletjes rabarbersorbetijs op het bord. Leg daar de aardbeien omheen en bestrooi door een zeef het geheel met poedersuiker. Leg op elk bord een topje basilicum. Serveer uit.

### Lamsjus

Zet voor de lamsjus de afsnijdsels aan in hete olie. Voeg de gewassen en gesneden groente en kruiden toe, blus af met een scheutje rode wijn en breng aan de kook en laat trekken; voeg de lamsjus toe en laat het vocht inkoken. Passeer de jus vlak voor het serveren door een fijne zeef.

### Spitskool rouleau

Haal voorzichtig van de spitskool de buitenste bladeren af, ze moeten heel blijven. Blancheer ze kort in kokend water met zout en spoel direct af met koud water.

Snijd de rest van de spitskool heel fijn, gaar ze in de kerrieolie, voeg boter toe en breng op smaak met zout en peper. Vul de koolbladeren met de kerriespitskool, rol op tot een mooie rouleau. Bewaar warm tot gebruik.

### Pommes soufflés

Snijd de geschilde aardappels in flinterdunne plakjes, bestrijk de ene helft dun met eiwit. Bestrooi de andere helft van de plakjes met een beetje aardappelzetmeel. Leg ze op elkaar zodat er torentjes ontstaan. Steek met een appelboor voorzichtig in het midden van het torentje een mooi rondje uit. Het moet een vaasje worden waar de toefjes sla in kunnen staan. Haal uit 1 aardappel 4 bolletjes.

Blancheer de bieslook. Maak 24 toefjes van de gemengde sla en bind elk toefje vast met een spriet bieslook. Zet de aardappeltorentjes in de frituurmand en laat ze voorzichtig zakken in de olie van 180°C (dan worden het bolletjes).

### Tosti groene asperges

Blancheer de groene asperges kort in kokend water met flink zout, spoel af met koud water, dep goed droog en snijd ze door de helft op gelijke lengte.

Verwijder de korst van het brood, snijd in rechthoeken van ongeveer 3 x 7 cm. Breng de geitenkaas op smaak met zout en peper en zorg dat het op kamertemperatuur blijft. Leg 24 rechthoeken brood op een plank, smeer er een dikke laag geitenkaascrème op, leg op 12 stukjes de gesneden asperges er strak naast elkaar op, smeer daarop weer een laag geitenkaascrème. De aspergepunten moeten ongeveer 3 cm boven het stukje boord uitsteken. Dek af met het zelfde formaat brood, druk stevig aan. Leg folie over het geheel en zet koel weg tot gebruik.

Bak vlak voor het serveren beide buitenkanten van de asperge-tosti's in met wat boter en bak ze voorzichtig goudbruin in en droge (tefal) koekenpan

### Kerrieschuim

Breng de bouillon met de room en wat kerrieolie aan de kook, breng op smaak met zout en peper. Voeg de crème fraîche toe en schuim met de staafmixer luchtig op.

Verwarm vlak voor het serveren de kerrieschuim op, niet te heet, en schuim op.

### Serveren:

Maak van de ingrediënten een mooie compositie op het bord ( zie foto)

Leg op elk bord een gefrituurde aardappelbolletje en steek daar het toefje sla in.

Zet de asperge-tosti rechtop. Snijd de spitskool rouleau in 12 stukjes en geef het een plaats op het bord.

Snijd de lamsrack tussen de botjes door en zet de coteletjes schuin tegen elkaar.

Besprenkel de coteletjes met de jus. Leg op de spitskool rouleau een toef kerrieschuim en leg naast de tosti aan beide zijde ook een toef kerrieschuim.

Nappeer wat druppels jus op het bord en serveer uit.

### Asperges met ei, kappertjes, radijsjes en bieslook

#### Ingrediënten:

12		witte asperges
4	st	eieren
4	el	kappertjes (gezouten)
8	st	radijsjes
4	el	olijfolie, extra vierge (2 + 2)
4	el	bieslook
1	st	Spaans rood pepertje zeezout

#### Bereiding

Schil de asperges en kook ze in water met zout. Doe na 5 min het vuur onder de pan uit en laat ze ongeveer 15 min nagaren.

Haal ze uit het water en leg ze op een schone theedoek en dep voorzichtig droog.

Snijd de asperges in stukken van 3 cm; houd de punten apart.

Kook de eieren, zodra het water kookt zet dan het vuur uit en laat de eieren 8 min staan.

Spoel de eieren direct af onder koud water en pel de eieren. Snijd de eieren in gelijke, langwerpige stukken.

Spoel de kappertjes af en week ze 10 min in koud water. Spoel ze opnieuw af, laat ze goed uitlekken.

Snijd de radijsjes in heel dunne plakjes. Doe ze in een kommetje en doe er 2 el olie bij en een flinke snuf zeezout en peper, meng goed door elkaar en laat 10 min staan. Giet ze af en laat goed uitlekken.

Hak de bieslook fijn. Ontdoe het pepertje van de zaden en hak de peper in dunne ringen.

Meng de stukjes asperges, radijsjes, kappertjes, bieslook met 2 eetlepels olie voorzichtig door elkaar en laat even rusten.

#### Serveren:

Verdeel de aspergesalade over de borden. Bestoos elk bord met wat zeezout en verdeel de peperringentjes over de borden. Garneer met ei en aspergepunt. Serveer uit

## Sardines in druivenbladeren met geroosterde feta met olijven

### Ingrediënten:

#### Sardines

12	st	grote druivenbladeren (pot)
12	st	grote sardines
2	el	peterselie
2	el	koriander
3	tenen	knoflook
3	el	olijfolie
1	st	limoen
		peper en zout

#### Feta

300	g	feta
3	el	Parmezaanse kaas
2	el	olijfolie, extra vierge
50	g	zwarte olijven
50	g	groene olijven
1	st	rode ui
2	st	tomaten

#### Dressing

6	el	olijfolie, extra vierge
2	el	balsamico azijn
2	tn	knoflook
		zout en peper
12	takjes	basilicum

### Bereiding:

#### Sardines

Verwijder kop en staart van de sardines. Leg de vis plat en snijd de buik open. Verwijder de ingewanden en de ruggengraat. Spoel de sardines af met water.

Maak een kruidenmengsel van olijfolie, fijn gehakte peterselie, koriander en peper en zout.

Vul de sardines met het kruidenmengsel en wikkel de druivenbladeren om de sardines.

Rooster de visjes onder de grill vlak voor het opdienen.

Pers de limoen uit.

#### Feta

Meng de in blokjes gesneden feta met de olijfolie

Leg de blokjes op een bakblik en bestrooi ze met de gerapte Parmezaanse kaas.

Rooster ze in ongeveer 3 min onder de grill

Snijd de ui in hele dunne ringen. Dompel de tomaten kort in kokend heet water, spoel ze met koud water goed na en ontdoe ze van hun vel.

Snijd de tomaten in schuine partjes.

#### Dressing

Meng de olijfolie en balsamico goed door elkaar, voeg de uitgeknepen knoflook toe en peper en zout en roer tot alles goed gemengd is.

#### Serveren:

Verdeel de ui, tomaten, zwarte en groene olijven over 12 borden en besprenkel dit geheel met de dressing. Verdeel evenzo de geroosterde feta.

Leg de sardine in het midden van het bord en besprenkel deze voorzichtig met limoensap.

Verdeel de gescheurde blaadjes basilicum over de borden en serveer uit.

## Lamsrack met groene asperges, spitskool en kerrieschuim Foto bijsluiten

### Ingrediënten:

#### Lamsrack

4	st	lamsracks (Frenched racked b.v. Nw Zeeland 8 stukjes per rack)
5	takjes	tijm
5	takjes	rozemarijn
40	g	zeezout
		zout en peper

#### Spitskool rouleau

1	st	spitskool
		zout
1	el	kerrieolie
1	el	boter

#### Pommes soufflés

6	st	aardappels, grote (vastkokend)
1	st	ei (eiwit)
1	tl	aardappelzetmeel
100	g	gekleurde, gemengde sla
24		sprietjes bieslook

#### Tosti groene asperges

72		punt asperges (baby)
6		casino boterhammen, dun gesneden
400	g	geitenkaas b.v. chavroux
		boter, zout en peper

#### Kerrieschuim

300	ml	groentebouillon
300	ml	room
2	el	kerrieolie
		zout en peper
3	el	crème fraîche

#### Lamsjus

		afsnijdsels van het lamsvlees
2	el	zonnebloemolie
1	st	winterwortel
1	st	ui
1	st	prei
1	st	kleine knolselderij
5	takjes	tijm
5	takjes	rozemarijn
2	tn	knoflook
100	ml	rode wijn
500	ml	basis lamsjus

### Bereiding:

Zet de borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 160 °C .

#### Kerrieolie

Meng 3 el olijfolie met 3 tl kerrie om de benodigde kerrie olie te verkrijgen voor de spitskool rouleau en het kerrieschuim

#### Lamsrack

Maak de lamsracks goed schoon, krab ook de botjes af. Bewaar het afsnijdsel. Bestrooi met zout en peper, doe in een koekenpan de boter en bak ze daarin bruin. Bewaar het bakvocht.

Bestrooi een bakplaat met grof zeezout, tijm en rozemarijn en leg daar de lamsracks op. Gaar gedurende 8 min in de oven. Zet daarna in de warmhoudkast.