

Burgans Albariño 2004

Deze wijn gemaakt van 100% Albariño druiven komt uit de streek Rías Baixas, ofwel 'laagland rivieren', in de regio Galicia. Dit zijn grote fjordachtige inhammen en baaien langs de noordelijke westkust van Spanje ten noorden van de rivier Miño die de grens met Portugal vormt. De valleien waar de rivieren in de Atlantische Oceaan uitmonden, leveren enkele van de koelste en natste wijngaarden van Spanje. De Albariño druiven die hier groeien, en de wijnen die daarvan worden gemaakt, zijn uniek voor heel Spanje.

Deze wijn kenmerkt zich door een geur van rozen, honing en appel en is bij uitstek geschikt om nog enkele jaren te laten doorrijpen in de fles.

Het wordt aanbevolen om deze wijn te decanteren (overschenken in een karaf).

Door het overschenken komt de wijn in contact met de lucht en daardoor wordt hij wat zachter.

Alcoholpercentage 12,5 %

Serveertemperatuur is 10-12 graden.

Tavel Rosé 2004 – Prestige des Lauzeraies

Tavel ligt westelijk van en tussen Avignon en Orange in. Deze streek en plaats is beroemd om zijn rosé wijnen.

Deze rosé is samengesteld uit de Grenache, Cinsault, Mourvèdre en Syrah druif.

Het is een amberkleurige rosé met een aroma van rood en wit fruit. Ook is er in de geur iets bloemigs te ontdekken. In de wijn is een licht zoetje te proeven, waardoor een mooi evenwicht met de fruitigheid ontstaat.

Alcoholpercentage 13,5 %

Serveertemperatuur is 10-12 graden.

Viñas del Vero – Chardonnay Coleccion 2002

Viñas del Vero is een wijngoed in Somontano in het Noordoosten van Spanje, vlakbij de rivier de Vero tegen de Pyreneeën. In de negentiger jaren is men hier begonnen om te experimenteren met Chardonnay druiven

Het resultaat is een elegante, volle Chardonnay die fris en fruitig overkomt.

Deze wijn doet sterk denken aan de Chardonnay wijnen uit het Frans-Catalaanse Limoux.

Alcoholpercentage 14,5 %

Serveertemperatuur is 8–10 graden

Toso Moscato d'Asti 2005

Deze wijn komt uit de streek Piemonte. De naam zegt het al, deze streek ligt aan de voet van de Bergen, in dit geval de Alpen. De licht parelende Moscato d'Asti gemaakt van de muskaatdruif, heeft een heldere strogele kleur en een bijzondere aanwezige geur van deze druif. De smaak is aromatisch en zoet, maar door de aanwezige zuren laat deze wijn toch een frisse indruk achter.

Alcoholpercentage 5,5 %

Serveertemperatuur is 7 à 8 graden



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2006 (12 personen)

Amuse-gueules

Tapenade, anchoïade, pain à la tomate

**Les petits farcis de légumes provençaux
Salade de mesclun au pistou et parmesan**

Bouillabaisse

**Meringues aux pignons et aux myrtilles
Glace au lavande**

Wijn:

Amuses	:	Burgans Albariño 2004
Voorgerecht	:	Tavel Rosé 2004 – Prestige des Lauzeraies
Hoofdgerecht	:	Viñas del Vero – Chardonnay Coleccion 2002
Dessert	:	Toso Moscato d'Asti 2005

Amuses gueules: Tapenade, anchoïade et pain à la tomate
(kleine hapjes: olijvenpasta, ansjovispasta en tomatenbrood)

Ingrediënten:

Tapenade:

100	g	zwarte olijven
35	g	ansjovisfilets in olie
35	g	tonijn (uit blik, in eigen nat)
1	tl	scherpe mosterd (naar smaak)
70	g	kappertjes
70	ml	olijfolie (extra vergine)
		peper, versgemalen

Anchoïade

150	g	ansjovisfilets in olie
3	el	olijfolie
2	tn	knoflook
1	st	tomaat, klein
1	tl	tijm
3	tl	gehakte peterselie
		peper versgemalen
2	el	wijnazijn

Pain à la tomate

6	st	tomaten (pommodori)
2	tn	knoflook
3	takjes	basilicum
		olijfolie, zeezout, grove zwarte peper
2	st	stokbrood (36 schijfjes)

Bereiding:

Tapenade:

Laat de olijven uitlekken en ontpit ze. Laat ook de ansjovis en tonijn uitlekken. Maal alles in de keukenmachine. Meng de verkregen massa met de mosterd. Laat de kappertjes uitlekken, hak ze heel fijn en meng ze door de massa, Schenk de olie er in een dun straaltje bij. Roer het geheel met de keukenmachine tot een homogene massa ontstaat. Maal er flink wat peper door. Voeg geen zout toe, want de ansjovisfilets zijn zout genoeg. Het geheel moet smeerbaar zijn. laat alles intrekken en besmeer kort voor het opdienen 12 schijfjes stokbrood met de tapenade.

Anchoïade

Meng de ansjovisfilets (met de olie) knoflook, tomaat, tijm, 1 tl peterselie en flink wat gemalen peper en een scheutje wijnazijn in de keukenmachine. Verwarm de oven voor op 240 °C. Smeer de pasta op 12 schijfjes stokbrood en druk het er een beetje in. Gratineer 5 min boven in de oven. Bestrooi tenslotte met de peterselie.

Pain à la tomate

Gril 12 stukjes stokbrood. Smeer ze in met knoflook en daarna met een halve, gepureerde, tomaat.

Besprenkel de tomatenpulp met olijfolie, bestrooi met wat zeezout en peper. Leg er een blaadje basilicum op. Het brood moet warm zijn als het geserveerd wordt.

Serveren:

Serveer de drie stokbroodjes op een bordje en garneer met wat peterselie.

Meringues aux pignons et aux myrtilles et glace au lavande
(Pijnboompitmeringues met room, blauwe bessen en lavendelijs)

Ingrediënten:

Meringues:

6	st	eiwitten
400	g	fijne suiker
200	g	pijnboompitten

Zoete room:

300	ml	room
1,5	el	poedersuiker

Lavendelijs:

32	st	stengels verse lavendel (12 st voor garnering)
5	st	eierdooiers (<i>gebruik de eiwitten voor de meringues</i>)
350	ml	melk
100	g	kristalsuiker, fijn
200	ml	room
1	st	vanille stokje

Garnering:

250	g	blauwe bessen
-----	---	---------------

bakpapier
poedersuiker

Bereiding:

Meringues

Verwarm de oven voor op 140 °C. Bedek de bakplaat met bakpapier.

Klop de eiwitten met een snufje zout stijf en werk er geleidelijk, met 1/3 deel tegelijk, de suiker door.

Ga door tot alle suiker is opgenomen in het eiwit, het mengsel glanzend en vrij stijf is en in zachte pieken overeind blijft staan.

Spatel er nu met een grote lepel voorzichtig de pijnboompitten door.

Spuit 12 meringue-strepen op de bakplaat.

Bak ca 60 min, zet de oven uit en laat de meringues in de oven tot die is afgekoeld.

Klop de room lichtjes met de poedersuiker tot vla dikte.

Lavendelijs

Haal de lavendelbloemen van de stengel. Bruine of groene bloemen niet gebruiken. Doe de bloemen in een zeef, was ze en dep ze droog met keukenpapier. (bewaar er voor de garnering).

Klop de eierdooiers en de suiker dik en schuimig in een vuurvaste kom, die je op een pan kunt zetten. Halveer het vanillestokje en schraap het merg er uit. Breng de melk, de room het merg en het vanille stokje zachtjes aan de kook op een laag vuur. Giet dit al kloppend bij het eimengsel. Giet 2 ½ cm water in een hoge pan, zet de kom met eimengsel erop en zorg ervoor dat de onderkant niet in het water komt. Zet het vuur op een gemiddelde stand. Kook het mengsel (custard) al roerend tot het dik is. Verwijder het vanille stokje.

Haal de custard van het vuur en roer de bloemen erdoor. Laat de custard afkoelen, dek hem af en laat hem 1½ uur staan. Zet de custard de laatste 30 min in de koelkast. Zeef de custard om de lavendel eruit te halen. Schep het mengsel in de ijsmachine en maak ijs.

Serveren:

Serveer de meringues op de zoete room en garneer met de blauwe bessen. Plaats een bolletje ijs op het bord en garneer met verse lavendelstengel/bloemen Bestrooi het geheel licht met poedersuiker.

Soep:

Week de saffraandraadjes in een klein kommetje met water

Verdeel de grote vissen in stukken. Schil de uien en snijd ze klein.

Schil de aardappelen en schaaf ze heel klein met de groenteschaaf in dunne schijfjes.

Dompel de tomaten in kokend water, ontvel ze en snijd ze in vieren. Haal het vruchtvlies eruit en snijd het in blokjes. Was de peterselie, verwijder de stelen, sla ze droog en laat ze heel.

Verhit de olie in een grote pan en bak de ui daarin glazig. Voeg de aardappelschijfjes toe en bak die even mee. Voeg de tomaat, peterselie, laurierblaadjes, venkelzaadjes, sinaasappelschil en de met water aangemaakte saffraan toe. Bestrooi met zout en peper. Pel de knoflook en pers die erbij. Temper het vuur en laat het geheel ca 5 min sudderen. Leg dan de vis erbij. Laat die enkele min meebakken en giet dan de kokende bouillon er bovenop. Laat de soep ca 15min koken.

Boen ondertussen de mosselen schoon en verhit de boter in een grote pan. Voeg de grof gesnipperde ui, bladselderij, prei en knoflook toe en laat het geheel onder voortdurend omscheppen ca 2 min kleur krijgen. Voeg zout peper en witte wijn toe.

Laat het geheel flink doorkoken en doe dan de mosselen in de pan. Kook ze boven een hoge warmtebron niet langer dan 6 min. Beweeg de pan tijdens het koken. Daardoor komt het kokende vocht met alle mosselen in aanraking. Zodra alle schelpen zich geopend hebben kan de pan van het vuur.

Rouille:

Week het brood in warm water. Pel de knoflook en maal deze samen met de rode peper in een vijzel. Druk het brood uit en meng dit met de knoflookmassa en de eidooiers. Klop dit tot een stijve massa. Schenk de olie er in een dun straaltje, al kloppend, bij. Dit is dezelfde manier als mayonaise maken.

Rooster de stokbroodschijfjes.

Serveren:

Haal de vis met een schuimspaan voorzichtig uit het vocht en verdeel de vis over de voorverwarmde borden, verdeel de groenten en vul de borden met vocht. Verdeel de gekookte mosselen over de borden. Leg de broodplakken erbovenop en geef de rouille erbij. Zorg voor een gratenbordje.

Les petits farcis de légumes provençaux avec salade de mesclun au pistou et parmesan

(gevulde Provençaalse groenten, gemengde salade met basilicumpasta en parmezaanse kaas)

Ingrediënten:

Provençaalse groenten

12	st	nieuwe, stevige aardappelen, vastkokend
12	st	tomaten (pomodori)
12	st	artisjokken, paars (petit violet)

Pistou

2	tn	knoflook
2	el	basilicum (julienne gesneden)
50	gr	parmezaanse kaas (versgeraspte)
		zeezout, versgemalen zwarte peper
25	ml	olijfolie

Mesclun en dressing

300	g	gemengde sla
150	g	parmezaanse kaas
1	st	limoen
		peper en zout

Vulling:

500	g	aardappelen
1	st	ui
1000	g	rundergehakt
4	tn	knoflook
4	takjes	peterselie
4	takjes	basilicum
4	el	parmezaanse kaas
		zout en peper
		olijfolie

Bereiding:

Provençaalse groenten

Kook de nieuwe aardappelen in de schil in water met een beetje zout. Laat de aardappelen afkoelen en snijd van de bovenkant 1/3 weg. Hol het onderste gedeelte uit.

Snijd het topje van de tomaten en hol ze uit. Strooi er zout in en laat ze omgekeerd op een rooster uitlekken.

Snijd van de artisjokken minstens de helft weg van de bovenkant en verwijder steeltjes en harde bladeren. Kook ze in water met een beetje zout beetgaar in ca 15 – 20 min. Laat ze afkoelen en verwijder het hooi met een theelepeltje.

Pistou:

Pel de teentjes knoflook, hak ze fijn en plet ze in de vijzel met een beetje zout. Snijd de blaadjes basilicum julienne en roer ze samen met de knoflook tot een homogene massa. Voeg parmezaanse kaas, peper en druppelsgewijs olijfolie toe. Blijf roeren. Voeg wanneer de saus dik begint te worden wat meer olie in een dun straaltje toe tot de saus een pasta-achtige substantie heeft.

Vulling:

Schil de aardappelen, snijd ze klein, bak de aardappelen in olijfolie op middelhoog vuur en prak ze fijn. Schil de ui, snijdt hem in ringen en fruit die in olijfolie.

Braadt het gehakt kort aan.

Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn met peterselie en basilicum. Voeg de geprakte aardappel, gebraden gehakt, knoflook, peterselie, basilicum en parmezaanse kaas toe. Meng alles goed en breng het mengsel op smaak met peper.

Verwarm de oven voor op 180 °C

Snijd een klein kapje van de onderkant van de tomaat een aardappel, zodat ze blijven staan.

Vul de aardappel, tomaat en artisjok met deze vulling, bestrooi met parmezaanse kaas en plaats op een ingevet bakblik in de oven ca 20 min.

Mesclun en dressing

Verdeel de bladsla in losse blaadjes, was ze en droog ze. Scheur ze in niet te kleine stukken.

Maak van olijfolie, citroensap en pistou een dressing en voeg naar smaak zout en peper toe.

Schenk de saus over de sla

Serveren:

Schep de gemengde salade midden op de borden, strooi er de geraspte parmezaanse kaas over. Leg daar de lauwwarme groenten op.

Bouillabaisse (vissoep)**Ingrediënten:****Bouillon:**

1	st	ui	koppen,vellen,vinnen en graten van de vissen, in stukken gesneden
1	st	wortel	
1	st	selderijstengel	
1700	ml	water	
300	ml	droge witte wijn	
10	st	peperkorrels	
2	st	laurierblaadjes	
½	st	citroen (sap)	

Soep:

3000	g	Middellandse Zeevis (zoals zeebaars, zeepaling, zeeduivel, poon, brasem)
1000	g	mosselen
2	st	uien
8	st	middelgrote aardappelen, vastkokend
8	st	vleestomaten
1	bosje	peterselie
100	ml	olijfolie
4	st	laurierblaadjes
6	st	saffraandraadjes
2	tl	gekneusde venkelzaadjes
1	stukje	sinaasappelschil
8	tn	knoflook
2	st	stokbroden in dunne plakjes gesneden zout en versgemalen peper

Rouille:

1	st	snee oudbakken wittebrood zonder korst
1	tn	knoflook
1	st	rode peper gedroogd
200	ml	olijfolie
2	st	eidooiers

Bereiding:**Bouillon:**

Spoel de vissen af onder koud water. Schub ze zonnig en maak ze schoon. Snijd de kop en staarten eraf, verwijder de vinnen met de aanhangende graten.

Leg de schoongemaakte vis apart.

Verwijder de ogen en de kieuwen. en doe de rest van de koppen, vellen, vinnen en graten in de pan. Snij de groenten in gelijke stukken en voeg bij het vissnijdsel evenals de peperkorrels, laurierblaadjes en citroensap. Breng aan de kook met water en witte wijn. Laat 20 minuten (niet langer anders wordt de bouillon bitter) zachtjes trekken en schuim regelmatig af met een schuimspaan.

Zeef de bouillon door een fijne zeef en druk met een lepel de groenten aan om het vocht uit te drukken.

Zet de bouillon weer on en zorg dat ze aan de kook blijft.