

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie is een mooie frisse droge wijn uit het Loiredal.

De wijngaarden liggen verspreid over 23 gemeenten aan de oevers van de riviertjes de Sèvre Nantaise en de Petite Maine, vandaar de naam. Alle Muscadets worden gemaakt van de unieke druif muscadet of melon de bourgogne. Hij is volkomen vergeten in zijn geboortestreek de Bourgogne, maar wordt hier op handen gedragen.

De betere Muscadet wordt gevinifieerd en gebotteld op zijn bezinksel, "sur lie". Deze methode gandeert een grote frisheid en vergroot de fijne smaak en geur

Deze **Australische Chardonnay** heeft een licht goudgele kleur met een zweempje groen. De geur is verleidelijk aromatisch en doet denken aan rijpe appels en warme roomboter met een hint van hout en vanille. Juist dit laatste maakt hem geschikt om het piepkuiken met de amandel te begeleiden.

De **Moscato d'Asti** is gemaakt van de moscato druif en heeft een intense geur van de muskaatdruif.

Past uitstekend bij nagerechten met een "zuurtje"



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni (12 personen)

Sashimi
(Carpaccio van tonijn)

Gevulde paddestoelen

Poussin met amandel prosciutto vulling

Rabarber kruimeldessert met walnoten en rabarberijs van rabarbercompote

Wijnadvies: Voorgerecht : Muscadet de Sèvre et Maine sur lie
la Sablette 2002

Tussengerecht: Muscadet de Sèvre et Maine sur lie
la Sablette 2002

Hoofdgerecht : Big Rivers Chardonnay 2000 Australie

Dessert : Moscato d'Asti

Sashimi (Van tonijn met een salade van rucola, witte druiven, dragon en olijfdressing.)

Ingrediënten:

750 g mooie verse tonijn (1 stuk)

Koekjes

250 g verse, grof geraspte parmezaanse kaas

2 el bloem.

Salade

1 bosje dragon

250 g rucola sla

500 g pitloze druiven gehalveerd
wat extra parmezaanse kaas.

kruidenmengsel voor de tonijn:

1 el grove mosterd

100 ml japanse sojasaus

1 el gemberwortel , fijn geraspt
bieslook

100 ml olijfolie

dressing:

300 ml olijfolie

100 ml dragonazijn
peper en zout

voor de opmaak:

1 bakje shiso purper
wat sprieten bieslook

Bereiding:

kaaskoekje:

Meng de geraspte kaas met de bloem. Maak met behulp van een ring rondjes op een met bakpapier of silpat beklede bakplaat. Bak de koekjes goudbruin in ong. 7 min. in een oven van 175 C°. , of onder een grill [bij blijven staan!] hard laten worden.

salade:

Meng rucola ,druiven, dragon, beetje parmezaan, peper, zout en wat dressing door elkaar.

tonijn:

Vries de tonijn aan, daarna kun je hem makkelijk heel dun snijden [eventueel op de snijmachine].Maak van de tonijn een ronde spiegel op een gekoeld en van te voren ingevet bord. Smeer de tonijn licht in met het kruidenmengsel en de dressing.

Zet op de plak tonijn een ring en doe daar het salade mengsel in en druk dit stevig aan. Leg daarop het kaaskoekje.

Opmaken met purper shiso [soort sterrenkers] en sprieten bieslook.

Bereiding:

compote:

Was en schil de rabarber. Kook de schillen zachtjes 10 min. in de witte wijn en het gespleten vanillestokje. Zeef het kookvocht en bind het met de in water opgeloste maïzena. Snijd de geschilde rabarber in stukjes van 1 cm.

Voeg ze samen met de suiker aan het gebonden kookvocht toe en laat dit even doorkoken daarna af laten koelen [voor het ijs]

rabarber ijs:

Pureer de uitgelekte rabarbercompote meng de melk, suiker en eierdooiers en verhit het mengsel al roerend tot het aan de spatel blijft “hangen”.Laat de massa daarna snel en volledig afkoelen. (gebruik eventueel bak ijswater)

Voeg de room en de koude rabarberpuree toe en draai er ijs van in de ijsmachine.

kruidendessert:

Verwarm de oven voor op 200 C°. Was en schil de rabarber, snijdt ze fijn en doe ze samen met de rozijnen, honing en Citroensap in een pan.Voeg zoveel water toe dat de rabarber voor 2/3 deel onder staat. Kook 10 min. Uit laten lekken

Maak kruimeldeeg door de boter met 2 messen door het meel en de suiker te snijden en vervolgens te kneden. Meng dan de noten en de gember erdoor.

Doe de rabarber in een vierkant bakblik en kruimel het deeg erover. Druk het goed aan.

Bak het gerecht in de oven in 45 min. gaar en bruin.

Opmaak:

Verdeel de kruimeltaart in vierkantjes en neem deze er voorzichtig met behulp van een spatel uit. Leg daarop een bolletje ijs met daarop een halve walnoot.

Eventueel wat suiker gemengd met kaneel over het bord strooien

Rabarber kruimeldessert met walnoten en rabarberijs van rabarber compote

Ingrediënten:

voor het kruimeldessert:

2000 g rabarber
200 g rozijnen
8 el honing
1 ½ citroen (sap)
400 g boter
800 g bloem
200 g fijngehakte walnoten
200 g suiker
1 tl gemberpoeder.

voor de rabarbercompote

250 g rabarber
125 ml witte wijn
65 g suiker
1/2 vanille stokje
1/2 el maïzena

voor het rabarber ijs:

6 eierdooiers
250 ml melk
175 ml room
150 g suiker
200 g gepureerde rabarbercompote

voor de garnering:

12 halve walnoten
wat suiker met kaneel

Gevulde paddestoelen.

Ingrediënten:

12 reuzenchampignons of 36 kleine
3 eieren
3 kleine tomaten ontveld en fijn gesneden
75 g witbrood
9 el vers geraspte parmezaanse kaas
3 el klein gesneden gekookte ham
3 tn geperste knoflook
3 el fijngehakte peterselie
zout en versgemalen peper
9 el olijfolie (3 + 6)
3 el droog broodkruim of paneermeel
veldsla
parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 220 C°. Borstel de champignons voorzichtig schoon, draai de stelen uit de hoeden en hak de stelen grof. Klop de eieren voor de vulling los en roer er de fijngehakte champignonstelen, de tomaat, het grof verkruidde brood ,de kaas, knoflook, peterselie, wat peper en zout en 3 el van de olie door. Meng goed door elkaar en vul de champignonhoeden hiermee. Bestrijk een ovenschaal met olie en leg er de champignons naast elkaar in. Bestrooi ze met broodkruim ,wat parmezaanse kaas en bedruppel ze met de rest van de olijfolie. Laat ze in 20 min in de oven goudbruin kleuren.

Serveren op een klein bord waar de veldsla als een bloem neer gelegd wordt en daarop als hart de champignon.

Poussin met amandel prosciutto vulling

piepkuiken met voorjaarsalade van verse doperwten , tuinbonen en sugarsnaps en romige puree van zoete aardappel met gefrituurde salieblaadjes

Ingrediënten:

voor het piepkuiken:

6 piepkuikens (ca 500 g per stuk)
olijfolie, grof gemalen peper en zeezout
cocktailprikkers

voor de vulling:

150 ml olijfolie
1 ½ ui gesnipperd
3 tn knoflook
300 g parma of ganda ham, in plakken en grof gesneden
250 g broodkruim
350 g gemalen amandelen
200 g blanke amandelen, grof gehakt
50 g rozijnen
4 el rozemarijnblaadjes, grof gehakt
1 bos peterselie grof, gehakt

voor de salade:

1500 g verse doperwten (ongedopt gewicht)
450 g sugar snaps
4000 g verse tuinbonen (ongedopt gewicht)
6 takjes munt (fijngesneden)
3 el witte basterdsuiker
50 ml vers citroensap
150 ml olijfolie
peper en zout

voor de puree:

2500 g zoete aardappels, gekookt
200 ml melk
250 g mascarpone
nootmuskaat
zout, vers gemalen peper
2 bosjes salie blaadjes.
250 ml zonnebloemolie voor het frituren
50 g geroosterd amandel schaafsel.

Bereiding:

poussin met amandel prosciutto vulling

Verwarm de oven voor op 200 C°. Fruit ui, knoflook en ham in de olie
Haal van het vuur en schep in een grote kom. Voeg broodkruim, gemalen amandelen, grof gehakte amandelen, rozijnen en kruiden toe, meng goed. Vul de gezouten buikholte van het piepkuiken hiermee en maak dicht met een cocktail prikker. Bestrijk het beestje met olijfolie, zout en peper. Leg het in het midden van de oven op een rooster [met een bakplaat met wat water eronder om het vet op te vangen] verlaag de oventemperatuur naar 180 C° en braad de piepkuikens in ca 20 a 30 min. goudbruin en gaar. Haal uit de oven en dek af met aluminium folie en laat 5 min. rusten.

Verwijder de cocktailprikker. Halveer het kuiken met een wildschaar.

salade:

Kook de doperwten, sugar snaps en tuinbonen in 3 verschillende pannen beetgaar
De erwten ca 4 min ,de sugar snaps 2 tot 4 min en de tuinbonen ca 8 min.
Giet af, meng en schep wat munt erdoor. Meng suiker, citroensap, olie peper en zout tot een dressing waarbij zuur en zoet in evenwicht blijven. Roer dan door de nog warme salade. Deze salade kan zowel koud als tiède[lauwwarm] gegeten worden.

puree en salie :

Kook de aardappels en druk ze door de puree knijper, roer de mascarpone erdoor en vervolgens de warme melk. Breng op smaak. met zout, peper en nootmuskaat.
Frituur de blaadjes salie in de hete olie. Serveer de puree met de salie er op.
Bak het amandelschaafsel lichtbruin.

Opmaak:

Leg het piepkuiken op een groot voorverwarmd bord.
Spuut daar een ring van aardappelpuree omheen die gearneerd wordt met de gefrituurde salie blaadjes en amandel schaafsel. Vul de binnenkant van de ring met de salade. Strooi er eventueel wat gehakte peterselie over.