

### **BERSANO ANTARA BIANCO**

Deze witte wijn is afkomstig uit Piemonte – Italië en is een mengsel van 70% Chardonnay en 30% Sauvignon Blanc

Deze wijn heeft een frisse neus met een vol en geurig bouquet van abrikoos, appel en banaan. De smaak is vol met aangename frisse zuren. Lange afdronk.

Bersano is een van de grootste wijnhuizen uit de Piemonte. Vanuit dit gebied komen tevens de bekendste wijnen van Italië, de Barolo en de Barbaresco. Het wijnhuis Bersano is gesticht in het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw door Arturo Bersano en gevestigd in het Nizza Monferrato gebied. De namen op de wijnflessen verwijzen naar de wijngaarden waar de druiven vandaan komen. Elke wijngaard met een eigen naam is dus ook in volledig eigendom van Bersano.

Schitterende wijn als aperitief en als begeleider van visgerechten en zachte kazen.

Serveren op 8 - 10 °C

### **Chianti Classico D.O.C.G. Campoperi Colle del Vento**

Een heerlijke Chianti uit de prachtige wijnheuvels van de Classico- streek gelegen tussen Florence en Siena., zijnde het episch centrum van de oer-Chianti. Een zeer aangenaam glas wijn, vol temperament en sappig fruit, warm gloedvol en rond. De producent staat bekend om zijn innoverende aanpak en wordt nu dan ook tot de besten van de streek gerekend. Het domein maakt zijn wijnen met de meest moderne technieken en met respect voor natuur en ambacht.

Deze Chianti is gemaakt van 90% Sangiovese en 10% Canaiolo druiven en is 6 maanden gelagerd in eikenhouten vaten. De producent Fattoria Campoperi heeft twee Chianti domeinen, t.w. Colle del Vento en Casale Sparviero, beiden zijn binnen de Classico-zone gelegen en bieden een fantastische kwaliteit. De Sparviero=Sperwer is het krachtige beeldmerk van dit huis. De sperwer nestelt daadwerkelijk op dit domein en wordt door de eigenaars zoveel mogelijk geholpen en beschermd.  
Serveren op 18<sup>o</sup> C.

### **Valdivia Pedro Ximenez – Jerez de la Frontera**

De naam zegt het al, deze sherry is afkomstig uit Andalusië - Jerez de la Frontera – Spanje en is gemaakt van de Pedro Ximenez druif.

Na het plukken van de druiven in augustus gaan ze niet de pers in, maar worden ze op matten in de zon gelegd om te drogen. In temperaturen die oplopen tot 55 graden transformeren de druiven langzaam tot rozijnen in een periode van 10-15 dagen. Het vocht in de druiven verdampt en er blijft dus een verschrompelde druif/rozijn over met weinig vocht en veel suiker. Daarna worden ze geperst

Het resultaat is een nectar die maar moeilijk gist door de grote hoeveelheid suiker. Als men 1% alcohol heeft bereikt wordt er aan die nectar dan ook gewone alcohol toegevoegd tot een percentage van ± 17% bereikt is. Dan rust de sherry gedurende 6 maanden om hem helder te krijgen en daarna gaat de sherry op Amerikaanse eikenhouten vaten om te rijpen en dat kan lang duren bij een Pedro Ximénez.

Er zijn 2,5 tot 3,5kg druiven nodig voor één liter Pedro Ximénez. Het suiker gehalte van het eindproduct kan 400-450gr per liter zijn.

Eenmaal in de fles wordt de Pedro Ximénez alleen maar beter, zelfs als hij open is. Zet hem wel in het donker en op een frisse plaats. Serveer hem niet te koud en ook niet op kamertemperatuur dus rond de 15-16 °C.



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

### **Menu voor de maand januari 2008 ( 12 personen)**

**Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus**

\*

**Zuurkoolroomsoep met gerookte paling**

\*

**Ossenhaas in broodkorst met tempura aardappelen  
en gebakken witlof met walnoten**

\*

**Appelstroopparfait met een loempia van appel en “oude wijven” koek**

#### **Wijn:**

Tonijn-kalfstartaar :	Bersano Antara Bianco
Zuurkoolroomsoep :	Bersano Antara Bianco
Ossenhaas :	Campoperi Chianti Classico
Appelstroopparfait :	Valdivia Pedro Ximenez

## Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

### **Ingrediënten**

#### **Tartaar**

300	g	kalfshaas
300	g	verse tonijn
4	el	mayonaise
		zeezout, vers gemalen peper
		scheutje olijfolie

#### **Saus**

4	el	wortel, gehakt
4	el	bleekselderij, gehakt
4	el	ui, gehakt
4	el	kappertjes
2	st	laurierblaadjes (kleine)
4	st	ansjovisfilets
1,5	glas	droge witte wijn
300	g	verse tonijn, in kleine blokjes
		zeezout, vers gemalen peper
		citroensap
3	el	mayonaise

#### **Garnering:**

12	st	kwarteleitjes
3	el	kleine kappertjes
12	st	grote kappertjes

#### **Extra:**

1	st	poffertjespan
---	----	---------------

#### **Bereiding**

##### **Tartaar**

Bestrooi het kalfsvlees met zout en peper. Verhit de olie. Bak het vlees in de hete olie op hoog vuur aan beide kanten goudbruin en gaar, ca. 5 min aan elke kant. Laat het vlees rusten en snijd het in flinterdunne plakken. Hak de tonijn fijn en meng met de mayonaise en breng op smaak met zout en peper.

##### **Saus**

Verhit de olijfolie en fruit de wortel en bleekselderij. Doe de ui, kappertjes, laurier en ansjovis erbij en bak dit samen kort op hoog vuur. Blus af met de wijn. Laat het vocht iets inkoken. Voeg de tonijnblokjes toe en laat het geheel ca. 2min pruttelen tot de vis gaar is. Breng op smaak met zout en peper en laat hem afkoelen. Pureer de saus met citroensap en mayonaise.

##### **Serveren**

Zet een licht ingevette poffertjespan op een pan met kokend water. Breek de kwarteleitjes in de holtes. Laat ze in de pan boven het water garen.

Maak op een gekoeld bord een spiegel van de saus. Zet daarin een steker die gevuld wordt met de tonijntartaar en plakjes kalfsvlees. Verwijder de steker. Strooi wat kleine kappertjes in de saus en gaarneer met het kwarteleitje en een groot kappertje.

### Appelstroopparfait met een loempia van appel en “oude wijven” koek

#### **Ingrediënten**

200	g	appelstroop
8	st	eidooiers
5	st	eieren
1	zakje	vanillesuiker
500	ml	slagroom
2	st	appels
200	g	ontbijtkoek (bij voorkeur "oude wijven")
12	st	loempiavellen
		scheutje calvados
		suiker

#### **Garnering**

1	potje	boerenjongens
12	takjes	munt

#### **Bereiding**

De 4 eieren en de 8 eidooiers met het zakje vanillesuiker ´au-bain-marie´ opkloppen.

Klop de slagroom en spatel deze samen met de appelstroop door de eimassa.

Draai het geheel in de ijsmachine.

Snij de appel en de koek in kleine blokjes en breng ze op smaak met suiker, kaneel en een scheut calvados.

Smeer de loempiavellen in met ei en rol het appel- en peperkoekmengsel er strak in.

Frituur de loempiaatjes op 175 °C gaar.

#### **Serveren**

Servere de appelstroopparfait met een opengesneden loempia. Garneer met boerenjongens en een takje munt.

### Zuurkoolroomsoep met gerookte paling

#### **Ingrediënten**

500	g	zuurkool
150	g	gerookte palingfilet
1	st	Spaanse peper (klein)
3	st	sjalotjes, fijngesnipperd
40	g	ganzenvet
2	teentjes	knoflook
1200	ml	kippenbouillon
1	glaasje	citroenjenever (naar smaak)
3	st	eidooiers
100	ml	room
1,5	el	gehakte peterselie
		zout naar smaak

#### **Bereiding**

Fruit in het ganzenvet of boter de sjalotjes glazig en zorg dat het niet te bruin wordt.

Snij de palingfilet in schuine reepjes en hou 1/3 apart voor garnering.

Maak de zuurkool met een vork los en doe deze met de kippenbouillon in een pan.

Voeg de gefruite sjalotjes, de uitgeperste knoflooktenen, de reepjes paling, het fijngesneden

Spaanse pepertje, waarvan de zaadjes verwijderd zijn toe.

Breng alles aan de kook en laat het 45 min. zachtjes koken.

Doe na 40 min. het glas citroenjenever erbij.

Neem de soep van de hittebron en zeef de soep door een fijne keukenzeef.

Daarna opnieuw aan de kook brengen en de room toevoegen.

Goed doorroeren.

Enkele eetlepels van de soep in een apart kommetje doen en de eidooiers hierin loskloppen.

De soep van de hittebron nemen. Het losgeklopte eigeel er doorheen mengen.

#### **Serveren**

Servere in een voorverwarmd **klein** kopje en garneer met de reepjes paling en de gehakte peterselie.

## Ossenhaas in broodkorst met tempura aardappelen en gebakken witlof met walnoten

### **Ingrediënten:**

#### **Brooddeeg**

500	g	mix voor brood (wit)
30	g	boter
4	el	fijngesneden verse oregano

#### **Gehaktvulling**

300	g	kalfsgehakt
2	st	eidooiers
		zout, peper
5	st	gedroogde fijngesneden tomaten
3	tl	fijngesneden oregano
2	st	sjalotjes
100	g	pancetta (in kleine stukjes gesneden)
		<i>Pancetta is Italiaanse bacon afkomstig van de varkensbuik, dat ongeveer gedurende 3 maanden aan de lucht gedroogd is</i>
		paneermeel

#### **Vlees**

1200	g	ossenhaas
		zout, peper
50	g	boter
4	el	olijfolie

#### **Aardappeltempura**

3	st	grote kruimige aardappels
200	g	bloem
50	g	maïzena
1	tl	zout
1	st	ei
200	ml	koud water
1	el	fijngehakte verse oregano
		plantaardige olie voor het frituren

#### **Witlof**

3	el	boter
12	st	kleine witlofstronken, bladeren losgesneden
3	el	suiker
9	el	walnoten, grof gehakt

#### **Garnering:**

12	toefjes	veldsla
12	st	cherry tomaten

### **Bereiding:**

#### **Brooddeeg**

Maak het brooddeeg met de broodmix en de boter volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Kneed de oregano door het brooddeeg en laat het deeg volgens gebruiksaanwijzing rijzen.

#### **Vlees**

Bestrooi het vlees met zout en peper en bak het in een mengsel van boter en olie in  $\pm$  5 min. rondom bruin. Neem het vlees uit de pan en laat het iets afkoelen.

#### **Gehaktvulling**

Meng het gehakt met de licht gebakken sjalotjes en pancetta. Voeg eidooier, zout, peper, tomaten en oregano (en eventueel paneermeel als het mengsel te nat is) toe. Verdeel het gehaktmengsel rondom het vlees. Rol het brooddeeg uit tot een dunne deeglap die royaal om het vlees gevouwen kan worden. Leg het vlees op het deeg en vouw het deeg om het vlees. Druk de deegranden goed op elkaar. Verwarm de oven voor op 225 °C. Bestrijk het deeg met water en bak de ossenhaas  $\pm$  20 min. in het midden van de oven tot de broodkorst lichtbruin en krokant is en het vlees een mooie roze/rode kleur heeft (kerntemperatuur 55 °C). Laat het vlees uit de oven  $\pm$  5 min. rusten.

#### **Aardappeltempura**

Boen de aardappels schoon. Schaaf ze in dunne plakjes. Laat 15 min. in koud water staan. Laat uitlekken en dep droog. Verwarm de olie voor het frituren tot 190 °C.

#### **Tempurabeslag**

Meng bloem, maïzena en zout. Klop het ei los met het water en de oregano en roer door de bloem. Haal de plakjes aardappel door het beslag en frituur ze goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

#### **Witlof**

Verhit de boter in een koekenpan met anti-aanbaklaag en voeg de witlof toe. Bak in 5 min op middelhoog vuur goudbruin. Strooi de suiker er overheen en voeg naar smaak zout en peper toe. (afhankelijk van de dikte, eventueel doormidden snijden). Bestrooi met de walnoten en bak alles nog 5 min.

#### **Serveren**

Verwarm de borden voor en snijd het vlees in plakken. Maak een compositie van aardappelen, vlees en groenten. Garneer met een toef veldsla en een cherry tomaatje