

Sirromet Wines, Vineyard Selection Pinot Gris
Herkomst: Australië – Queensland, Granite Belt.
Druivensoort: Pinot Gris.

Karakter: Zacht boeket van lychees, mango, peer en abrikoos. Super fruitig ziltig en kruidig in de

mond. Mooi filmend met een zeer breed aromatisch pallet.

Serveren: Op 8-10°C combineert deze wijn lekker met kalfsgerechten en diverse visbereidingen en

Fushion keuken met kerrie gerechten.

Entrecôte met bearnaisesaus

Falasco Italië - Valpolicella – Veneto 70% Corvina en 30% Rondinella

Traditionele rode vinificatie met een lange inweking van de druiven en gebruikmakend van de Ripasso techniek. Vervolgens een lagering van 12 maanden in barriques van Frans eiken.

Een prachtige robijnrode kleur. De geur is zeer karakteristiek met elementen van pruimen en rozijnen. De smaak is krachtig en complex met toch een zekere frisheid. Zeer originele wijn van hoog niveau.

Op ongeveer 18°C, het is aan te raden deze wijn van tevoren te decanteren. Vormt een ideale

combinatie met stoofpotten, wildgerechten of oude kaas.

Yoghurtmunt ijs

Belangrijk is dat bij het maken van de Prosecco met Menthe er maar een druppeltje

(of twee) gebruikt wordt. Anders wordt de smaak te overheersend. Het is belangrijk

dat de zuren en de fruitigheid van de Prosecco nog proefbaar zijn!



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand maart 2008 (12 personen)

**Gerookte sliptong met truffelaardappel,
crème van gerookte sprot en salade van venkel, sinaasappel en olijfolie**

*

Champignons met mozzarella en tijm

*

Entrecôte met bearnaisesaus

*

Yoghurtmunt ijs

Wijn: Sliptong : Pinot Gris
Champignons : Pinot Gris
Entrecote : Falasco
Yoghurt ijs : Prosecco met Menthe

Gerookte sliptong met truffelaardappel, crème van gerookte sprout en salade van venkel, sinaasappel en olijfolie

Ingrediënten:

9	st	gerookte sprotjes
6	el	crème fraiche
12	st	truffelaardappels
2	st	venkelknollen
3	st	sinaasappels
12	st	sliptongen
4	tl	olijfolie (van goede kwaliteit)
		zeezout
		peper

Extra

1	st	rookoven
1	st	sputzak
		zaagsel om te roken

Bereiding:

Maak de sprotjes schoon en hak het visvlees fijn. Meng dit met de crème fraiche en schep het mengsel in een spuitzak met een kleine spuitmond.

Kook de truffelaardappelen en snij ze daarna in dunne ronde plakjes.

Snijd de venkel ragfijn.

Schil de sinaasappels en snijd de partjes los uit de vliesjes.

Doe de sliptongen in de rookoven, verwarm de rookoven en voeg het mot toe. Zet het oventje, zodra het mot gaat roken, lager. Laat de sliptongen op laag vuur langzaam gaar worden (ongeveer 20 min).

Spuut de sprotcrème tussen de plakjes truffelaardappel en rangschik deze dakpansgewijs op elk bord.

Controleer of de sliptong gaar is.

Serveren:

Leg de fijngesneden rauwe venkel in een bergje op de borden, bestrooi met peper en zeezout en leg de sinaasappelpartjes er bovenop. Besprenkel de sinaasappelvenkelsalade met de olijfolie. Leg de sliptong tussen de aardappeltjes en de salade.

Champignons met mozzarella en tijm

Ingrediënten:

1000	gr	champignons, gesneden in plakjes
6	st	bollen mozzarella
		takjes verse tijm
		zeezout en peper
		olijfolie (van goede kwaliteit)
2	st	stokbrood

Bereiding:

Neem een bakplaat en spreid daarop de champignons in een enkele laag uit. (eventueel verdelen over meerdere bakplaten) Sprenkel er wat olijfolie over en zet 3 minuten onder de grill.

Leg op elk bord een laagje champignons, verdeel de kaas (in plakken gesneden en uit elkaar getrokken) erover, Leg hierop de tijmblaadjes en voeg peper en zout naar smaak toe.

Besprenkel het geheel met olijfolie en zet het bord onder de grill.

Grilleer tot de kaas gesmolten en goudbruin is.

Serveer er stokbrood bij.

Entrecôte met bearnaisesaus

Ingrediënten:

Vlees:

12	stuks	entrecôte van ca. 150 gram
150	gr	boter
		zout en peper

Saus:

3	st	sjalotten
3	tl	fijn gesneden dragon
100	ml	witte wijn (licht zoet)
10	ml	witte balsamico
9	st	eidooiers
150	gr	koude boter in blokjes, ijskoud
		zout en peper

Groente

500	gr	wilde spinazie
100	gr	pijnboompitten
		zout

Bereiding:

Saus:

De sjalotten pellen en fijnsnipperen. In een steelpan de sjalotten, de helft van de dragon, de wijn en de balsamico aan de kook brengen. Laten inkoken tot er circa 100 ml over is. Het vocht zeven.

De eidooiers toevoegen en erdoor kloppen. Het dooiermengsel au-bain-marie kloppen tot het gebonden is. Daarna een kwart deel van de klontjes boter erdoor kloppen.

Als de boter helemaal is opgenomen de rest van de boter deel voor deel erdoor kloppen.

Naar smaak zout en peper toevoegen met de rest van de dragon.

De saus au-bain-marie warm houden, maar beslist niet te heet laten worden.

Groente:

De spinazie wassen en zonder toevoeging van water aan de kook brengen. De spinazie omschudden en afgieten.

In de tussentijd de pijnboompitten bruin laten worden in een tefalpan (gebruik geen boter).

De pijnboompitten door de spinazie roeren en afmaken met wat zout.

Vlees:

De entrecôte in ca 3 minuten aan beide kanten bakken en bestrooien met peper en zout. Ca. 10 min in folie laten rusten.

Serveren:

Het vlees op de voorverwarmde borden leggen en de saus er omheen sprenkelen.

De spinazie ernaast flankeren.

Yoghurtmunt ijs

Ingrediënten:

15	gr	verse muntblaadjes
1600	gr	suiker
750	ml	boerenyoghurt
2	st	rode bieten, in kleine blokjes
2	st	laurierblad
1	st	winterpeen, in kleine blokjes
2	st	kaneelstokje
5	st	truffelaardappels, in kleine blokjes
4	st	kruidnagels
400	gr	pompoen, in kleine blokjes
2	cm	verse gember, geschild en in plakjes
5	stengels	bleekselderij, in kleine blokjes
1	st	citroen, in plakjes
2	st	vanillestokje, inde lengte opengesneden
200	gr	zwarte olijven zonder pit
1	st	sinaasappel (geraspte schil hiervan)
		kadaïfi (te koop bij Marokkaanse of Turkse winkel) of 5 vellen filodeeg, in ragfijne reepjes gesneden
3	tl	tonkabonen, fijngemalen
2	tl	sumak (te koop bij Marokkaanse of Turkse winkel)
2	tl	gedroogd groen mangopoeder (te koop bij Thaise toko)

Bereiding:

Maal de munt met 100 gr suiker en een beetje van de yoghurt in de blender fijn.

Meng dit mengsel door de overige yoghurt. Schep het mengsel in de ijsmachine, draai er ijs van en bewaar het in de vriezer tot gebruik.

Breng 1500 ml water met 1500 gr suiker aan de kook en roer af en toe totdat alle suiker is opgelost.

Doe de groente apart van elkaar in een pan. Voeg aan de blokjes rode biet het laurierblad toe, aan de wortelblokjes de kaneelstokjes, aan de blokjes truffelaardappel de kruidnagels, aan de pompoen de gember en aan de bleekselderijblokjes de plakjes citroen en vanillestokjes.

Doe de olijven in een pan met de sinaasappelschil. Verdeel het suikerwater over de verschillende pannen en breng de mengsels aan de kook. Kook de groente net gaar; laat de olijven zachtjes trekken.

Verwarm de oven op 180 °C. Trek de kadaïfi een beetje los, besprenkel met olijfolie (of besprenkel de reepjes filodeeg) en maak er 12 nestjes van. Leg ze op bakpapier en bak de nestjes 6 à 7 min in de oven tot ze goudbruin zijn.

Meng de gemalen tonkabonen, sumak en het mangopoeder.

Serveren:

Laat de groente uitlekken en schik ze als een mozaïek op het bord.

Bestrooi met een snuffje van het specerijenmengsel. Leg er een kadaïfinestje op en schep een quenelle ijs in het nestje.