

### **Les Vignes Retrouvées rosé**

Een Rosé gemaakt van Tannat, Cabernet Sauvignon en Pinenc druiven. De wijn komt uit het

Zuidwesten van Frankrijk (Côtes de Saint Mont)

De zorgvuldige handmatige selectie en de moderne wijnmaaktechnieken zorgen voor een

expressieve geur van rood fruit, een krachtige, frisse en licht kruidige smaak en geven deze

wijn zijn originaliteit.

De naam Retrouvée dankt de wijn aan de bijzonder druivensoorten die bijna niet meer

worden verbouwd (Tannat en Pinenc)

Serveren: 10 – 12 °C

### **Domaine Pinchinat Vermentino**

Deze witte Vin de Pays du Var (Côtes de Provence) is gemaakt op biologische wijze van de Vermentino (Rolle) druif. Biologisch wil hier zeggen dat er gewerkt wordt met zo min mogelijk bestrijdingsmiddelen. Veel handwerk i.p.v. met machines.

Machines drukken de grond aan waardoor er geen voedingsstoffen door kunnen. De druif is autochtoon en komt uit het gebied.

De geur en smaak zijn van zacht geel fruit, een vleugje bloemig en vergezeld door zachte ronde zuren.

Serveren: 10 °C

### **Roero Arneis Marco Bonfante**

Deze witte Roero wijn gemaakt van 100% Arneis druiven, is afkomstig uit Piëmonte Italië. Hij wordt ook wel de Viognier (uit Rhône) van Piëmonte genoemd vanwege een kleine witte minderheid te midden van het grote rode geweld.

Het is een elegante, frisse en intense strogele witte wijn. Vrij complex met een breed pallet aan smaken zoals groenten, limoen, mint en abrikoos.

Serveren: 10 – 12 °C

### **Moscato Asti Toso**

Zoete witte wijn uit Asti – Piemonte Italië (bij Turijn)

Gemaakt van Moscato (Muskaat) druiven die volledig met hand zijn geplukt..

Moderne witte vinificatie, door koeling wordt de vergisting gestopt bij 5,5% alcohol. Dit proces vindt plaats in gesloten tanks waardoor ook een deel van de

koolzuur in de wijn achterblijft.

De kleur is sprankelend goud geel. In de geur alle kenmerken van de Muskaatdruif

maar elegant (fruitig) overkomend. De smaak is zoet en toch verfrissend. Een

uitstekend aperitief en bijzonder geschikt voor het begeleiden van frisse dessertgerechten.



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

### **Menu voor de maand juni 2007 ( 12 personen)**

#### **Tonijn met kruidenkorst en sjalot met olijvendressing**

\*

#### **Salade met geroosterde mul en tomatendressing**

\*

#### **In kruidenbouillon gepocheerde aardappelen met groene asperges**

\*

#### **Witte asperges met tuinkruidenmarinade en gepocheerd ei**

\*

#### **Gratin van rabarber met aardbeien en rozemarijn**

#### **Wijn:**

Tonijn met kruidenkorst	: Les Vignes Retrouvées rosé
Salade met mul	: Domaine Pinchinat Vermentino
Asperges groene	: Roero Arneis Bonfante
Asperges witte	: Roero Arneis Bonfante
Rabarber gratin	: Moscato Asti Toso

### **Amuse:**

#### **Tonijn met kruidenkorst en sjalot met olijvendressing**

##### **Ingrediënten:**

##### **Tonijn:**

400	g	tonijn in repen van 3x3 cm gesneden
4	st	witte ansjovisfilets in olie, uitgelekt
3	el	olijfolie zout
65	g	kruiden, fijngehakt (peterselie, basilicum ,bieslook ,dragon)
1	bosje	waterkers

##### **Sjalot en olijvendressing:**

2	st	grote sjalotten, fijn gesneden
1-2	el	rode-wijn azijn
10	st	zwarte olijven fijngehakt
4	el	olijfolie

##### **Bereiding:**

##### **Sjalot met olijven dressing:**

Doe de sjalotten in een kommetje en voeg de azijn toe, roer de gehakte olijven en de olijfolie erdoor. Proef en maak eventueel naar eigen inzicht op smaak. Zet de dressing afgedekt tot gebruik in de koelkast.

##### **Tonijn met kruidenkorst:**

Kerf de repen tonijn overlangs in en steek in elk ervan over de hele lengte 2 ansjovisfilets. Druk de tonijn weer dicht,zodat de ansjovis is ingesloten. Bestrooi de tonijn rondom met zout. Verhit een grote koekenpan met een antiaanbaklaag op hoog vuur, doe de olijfolie erin. Leg als de olijfolie bijna rookt, de repen tonijn erin en schroei ze rondom in 5-8 sec aan alle kanten dicht. Neem ze eruit en laat ze op keukenpapier uitlekken. Strooi de fijngehakte kruiden op een bord en wentel de repen tonijn erdoorheen, zodat ze gelijkmatig zijn bedekt. Leg ze afgedekt in de koelkast.

##### **Serveren:**

Snijd de repen tonijn met een scherp mes in stukken van 2 cm en schik ze op de borden. Schep de dressing erover en garneer met de waterkers.

##### **Vanille-gratineersaus:**

Bereid de gratineermassa. Breng hiervoor de melk samen met de room aan de kook Haal de pan van het vuur en laat hierin het gespleten uitgeschraapte vanillestokje 30 min trekken. Verwijder na 30 min het vanille stokje.

Sla de eidooiers los met de suiker en giet het room/melkmengsel al kloppend hierbij. Verhit nu de saus op een laag vuur tot zo'n 75°C . Zodra de saus dikker begint te worden, de pan van het vuur nemen en de inhoud door een zeef in een bakje gieten. Koud wegzetten. Vlak voor gebruik de geslagen room door de vanillesaus spatelen.

##### **Rabarber:**

Was de rabarber en snijd de stengels in gelijke stukken. Vermeng ze met de suiker, de gesnipperde gember en voeg het kaneel en vanille stokje toe.

Kook dan de rabarber in het eigen vocht.

De sinaasappelschilletjes fijn snijden en driemaal blancheren in kokend water. De derde keer opzetten met een beetje water en wat poedersuiker.

De aardbeien schoonmaken, halveren en bedruipen met Grand Marnier.

##### **Serveren:**

De rabarber en de aardbeitjes op het bord dresser en de vanille-gratineersaus eroverheen scheppen. Even laten kleuren onder de salamander grill. Leg er een bol rozemarijn op en garneer met een takje rozemarijn. Snel serveren.

## Gratin van rabarber met aardbeien en rozemarijn

### **Ingrediënten:**

#### **Rabarber met aardbeien:**

800	g	rabarber
600	g	suiker
4	st	kaneelstokjes
2	st	vanillestokjes
1	cm	verse gember
		poedersuiker
3	st	sinaasappels, schilletjes zonder wit
750	g	aardbeien
3	el	Grand Marnier

#### **Rozemarijn:**

550	ml	room
100	ml	koffieroom
350	ml	melk
1½	st	vanillestokjes
25	g	rozemarijnnaaldjes
8	st	eidooiers
6	st	eieren
180	g	suiker

#### **Vanille -gratineersaus:**

350	ml	melk
350	ml	room
2	st	vanillestokjes
70	g	suiker
9	st	eidooiers
275	ml	room, geslagen

#### **Garnering:**

12	takjes	rozemarijn
----	--------	------------

### **Bereiding:**

#### **Rozemarijn:**

Maak het rozemarijn. Verwarm de room, koffieroom en melk tot 80 °C. Voeg het gespleten vanillestokje en de rozemarijnnaaldjes toe en laat dit mengsel 20 min trekken. Klutst de eieren en eidooiers met de suiker en voeg dit aan de compositie toe. Verhit het geheel al roerende tot 70 °C en zeef de vloeistof direct. Laat de massa helemaal afkoelen en draai deze daarna in de ijsmachine tot ijs.

## Salade met geroosterde mul en tomatendressing

### **Ingrediënten:**

1200	g	mul (netto gewicht)
1000	g	pomodori of vlees tomaten
200	ml	maïsolie
100	ml	blanke natuur azijn
4	el	bieslook, fijngesneden
1	tl	knoflookpoeder
		zout en witte peper, versgemalen
		gemengde slasoorten
		maïsolie

### **Bereiding:**

#### **Dressing:**

Breng in een royale pan water aan de kook. Dompel de ingekruiste tomaten hierin gedurende 10 sec. Spoel direct af onder koud stromend water. Verwijder de velletjes en het zaadgedeelte. Houd de helft van het vrucht vlees apart. Doe de rest van de tomaten (vrucht vlees en zaadgedeelte) in een pan en kook dit op laag vuur in tot puree. Wrijf de puree door een zeef in een royale bak en laat deze afkoelen. Snijd het overgebleven vrucht vlees van de tomaten in brunoise en voeg dit met de maïsolie, azijn en bieslook toe aan de verse afgekoelde tomatenpuree. Breng de dressing op smaak met knoflookpoeder en versgemalen zout en peper, houd de dressing op kamertemperatuur.

#### **Sla:**

Was de sla en droog deze in de slacentrifuge.

#### **Mul:**

Verwijder de schubben van de vis met een mes van staart naar kop. Snijd voorzichtig van af de kop langs de middengraat de filets los en verwijder daarna het buikvlies en de zijgraten. Bewaar de schone mulfilets afgedekt in de koelkast. Bestrijk kort voor het opdienen de mulfilets met maïsolie, bestrooi ze met versgemalen zout en peper en grilleer ze aan beide zijden gedurende 1 min. Laat de mulfilets doorgaren in een hete oven gedurende 2 tot 4 min

#### **Serveren:**

Verdeel de sla over de licht verwarmde borden.

Maak intussen de tomatendressing warm en verdeel deze over de salades.

Leg hierop de mulfilet en bestrooi het geheel tenslotte nog met versgemalen peper.

### In kruidenbouillon gepocheerde aardappelen met groene asperges

#### **Ingrediënten:**

60	st	nieuwe krielaardappeltjes
2000	ml	groentebouillon
½	bol	knoflook, horizontaal doormidden gesneden
8	takjes	kervel
6	takjes	tijm
4	takjes	peterselie
4	takjes	dragon
48	st	groene asperges, middelgroot
200	g	boter, ijskoud in blokjes
		parmezaanse kaas
		zout

#### **Bereiding:**

##### **Gepocheerde aardappelen:**

Doe de gewassen, ongeschilde aardappeltjes in een pan met de bouillon, knoflook en een snuffje zout. Er moet voldoende vloeistof zijn om de aardappeltjes te bedekken. Houd de helft van de kervel en een deel van de andere kruiden achter. Bind de rest met keukengaren tot een bosje en doe in de pan. Breng de vloeistof net aan de kook, leg het deksel op de pan en laat de aardappeltjes in 12-15 min beetgaar koken. Giet ze af en zet ze opzij, bewaar 600 ml van het kookvocht en laat tot de helft inkoken. Zeef het weer in de grote pan en houdt warm.

##### **Asperges:**

Verwijder het houtige deel van de asperge, schil de uiteinden en stoom de asperges beetgaar. in ca 3 min. en houdt ze warm.

##### **Serveren:**

Hak de achtergehouden peterselie, tijm, dragon en kervel fijn. Klop op een laag vuur de blokjes boter een voor een door het ingekookte aardappelvocht. Doe er de warme aardappelen en gehakte kruiden in. Voeg op het laatst de warme asperges toe. Schik aardappelen, asperges en saus in het midden van de voorverwarmde diepe borden en garner met kervel, besprenkel met het kookvocht en bestrooi met vers geschaafde parmezaanse kaas.

### Witte asperges met tuinkruidenmarinade en gepocheerd ei

#### **Ingrediënten:**

36	st	asperges witte ( AA kwaliteit )	12	st	eieren, kakelvers
----	----	---------------------------------	----	----	-------------------

#### **Tuinkruidenmarinade:**

200	g	wortel
90	g	sjalot
180	g	bleekselderij
120	g	venkel
2	tn	knoflook
		olijfolie
		boter
400	ml	witte wijn, droge
3	st	laurierblaadjes
3	takken	dragon
3	takken	peterselie
200	ml	visbouillon
1,5	el	basilicumblaadjes
1,5	el	dragonblaadjes
1,5	el	kervel, geplukt
1,5	el	peterselie, gehakt
1,5	tl	munt
1,5	tl	korianderblaadjes
1	st	citroen
		zout

#### **Gekonfijte tomaten**

8	st	tomaten	2	tn	knoflook
2	takjes	tijm	2	takjes	rozemarijn
		olijfolie			

#### **Bereiding:**

##### **Saus:**

Snijd de groenten en de knoflook in gelijke stukken en zet deze aan in wat olie en boter. Blus af met de witte wijn en voeg het laurierblad, dragon en peterseliestelen toe. Laat het geheel tot de helft inkoken en giet er dan de visbouillon bij. Laat dit ca 15 min trekken en passeer vervolgens door een zeef. Ontvel de tomaten, snijd in kwarten, verwijder het zaad, meng met olijfolie, knoflook, peper, wat gehakte tijm en rozemarijn. Leg de tomaten op een ovenplaatje en laat minimaal 60 minuten konfijten op 60°C tot ze mooi gedroogd zijn. Snij er brunoise van. Monteer het verkregen vocht op met vlokjes koude boter tot de gewenste dikte en roer er de verse basilicum, dragon, munt en koriander door. Voeg als laatste de kervel en de peterselie toe, samen met de in brunoise gesneden en gekonfijte tomaat. Breng op smaak met citroensap en zout.

##### **Asperges en ei:**

Was de asperges en schil ze zorgvuldig. Verwijder de schillen en snijd het onderste stukje er af en kook ze ong. ca 8 min beetgaar. Pocheer ondertussen één voor één de eieren. Zet een pannetje water op, waarin een scheutje azijn is gedaan. Breek het ei in een kopje. Houd het water net tegen het kookpunt aan. Draai daarin met een garde een draaikolkje en laat het ei daarin zakken. Vouw, indien nodig, met behulp van een spatel of schuimspaan het wit rond het dooier en pocheer het ei ongeveer 3 min. Herhaal dit en houd de reeds gepocheerde eieren intussen warm in een braadslede met water van ca 60 °C.

##### **Serveren:**

Schik de asperges op de voorverwarmde borden. Schep de saus erover en omheen en leg op elk bord een gepocheerd ei. Direct serveren.