



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# **Menu maart 2023**

## **Klassiek Frans**

### **Tartaar van zalm en coquilles in lofblaadjes**

Michel Roux

### **Steak tartaar 2.0**

Joris Bijdendijk

### **Oeufs en meurette**

Boek: Bon appétit

### **Filets de boeuf sauce Cafe de Paris**

### **Tarte citron**

Gwennsbakery

## Tartaar van zalm en coquilles in lofblaadjes Michel Roux

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Coquilles</b> 10 Coquilles ( 200 g)</p> <p>1 theelepel gedroogde roze peperkorrels</p> <p>10 g bieslook 20 g kleine kappertjes 30 ml sinaasappelolie Citraensap naar smaak Zout en versgemalen peper</p> <p><b>Zalmtartaar</b> 200 g zalm uit het midden 20 g cornichons 10 g dille 4 zachte blaadjes van bosui ½ dl bieslookolie Citraensap</p> <p><b>Kruidensalsa</b> 1 aardappel ca 60 g 60 g fijne kruiden: dragon, kervel, bladpeterselie 4 dessertlepels sherry azijn 1,25 dl olijfolie Sap van 1 citroen 30 g wit van bosui 1 eetlepel grove meauxmosterd Zout en versgemalen peper</p>	<p><b>Coquilles</b> Snijd de coquilles in brunoise: Snijd de schelpdieren in plakjes van 3 mm dik. Snijd de plakjes in reepjes van 3 mm breed en de reepjes in blokjes. Doe ze in een kom.</p> <p>Verpulver de roze peperkorrels een beetje tussen uw vingers of in de vijzel. Strooi ze over de schelpdieren. Voeg bieslook, kappertjes, sinaasappelolie, citraensap En wat zout en peper toe.</p> <p>Meng alles voorzichtig en dek af met plasticfolie en zet tot opdienen in de koeling.</p> <p><b>Zalmtartaar</b> Snijd de zalm net als coquilles in brunoise van 3 mm. Snijd de cornichons brunoise. knip de dille fijn. Snijd de zachte blaadjes bosui in ringetjes.</p> <p>Doe de zalm in een kom en voeg de cornichons, dille, bosui, bieslookolie, citraensap en wat zout en peper toe.</p> <p>Meng alles met een lepel, dek af met plasticfolie en zet het tot opdienen in koelkast.</p> <p><b>Kruidensalsa</b> Kook de aardappel in de schil gaar, pel hem en druk hem door de pureeknijper of een grove zeef in een kom.</p> <p>Knip de kruiden fijn.</p> <p>Roer alle ingrediënten door de aardappel en breng op smaak met peper en zout.</p>

<p><b>Citroensalsa met groene olijven</b>  1 kruidensalsa  3 citroenen</p> <p>Saffraandraadjes</p> <p>12 groene olijven  1 eetlepel bladpeterselie  1 dl olijfolie  Peper en zout</p> <p><b>Serveren</b>  1 komkommer</p> <p>10 roodlofblaadjes  10 witlofblaadjes</p> <p>dille  10 takjes citroenverbena  1 recept salsa van groene olijven en citroen</p> <p>Stokbrood</p>	<p><b>Citroensalsa met groene olijven</b>  Doe de kruidensalsa in een kom en voeg toe: de uit de vliezen gesneden partjes van 1 geschilde citroen,  het sap van 2 citroenen,  een snuf saffraandraadjes geweekt in een eetlepel heet water,  snijd de groene olijven klein,  knip de bladpeterselie,  voeg de olijfolie toe.  Meng alles goed en voeg zout en peper naar smaak toe</p> <p><b>Serveren</b>  Schil de komkommer, halveer hem en verwijder de zaadlijsten.  Snijd het vruchtvlees als spaghetti op de mandoline.</p> <p>Schep steeds een bergje komkommerspaghetti op een bord  Snijd een soort bootjes van de witlofbladeren.  Vul de rode met schelpdierentartaar en de witte met zalmtartaar.  Zet steeds 1 rood en 1 wit op een bordje.  Strooi wat dille over de zalmtartaar.  Garneer zo mogelijk met citroenverbena  Schep de eventuele salsa in kleine kommetjes en zet ze steeds op een bord.</p>
--	---



## Bieslookolie en sinaasappelolie Michel Roux

<b>Ingrediënten</b> (voor personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Bieslookolie</b> 2,5 dl olijfolie 25 g bieslook	<b>Bieslookolie</b> Verwarm 2,5 dl olijfolie in een pannetje tot 80°C. Doe er 25 g bieslook in. Dek de pan af en laat alles 1 uur afkoelen. Pureer het 30 seconden in een blender. Giet door een fijne puntzeef in een fles of pot. De olie is verscheidene dagen houdbaar.
Enkele druppels citroensap	Roer vlak voor gebruik een paar druppels citroensap door.
<b>Sinaasappelolie</b>  5 dl olijfolie Gedroogde schilletjes van 2 sinaasappels	<b>Sinaasappelolie</b> Snijd de schil van een sinaasappel zonder het wit van de sinaasappel. Doe dit met zesteur of met dunschiller. Leg de schil op bakpapier op een bakplaat en een uur of twee in een oven laten drogen op een temperatuur van 60-80°C  Doe 5 dl olijfolie en de gedroogde schilletjes van 2 sinaasappels in een fles, sluit hem goed af en laat hem minstens 3 weken staan.  Zeef de benodigde hoeveelheid olie vlak voor het opdienen en onderstreep de smaak zo nodig met een paar druppels sinaasappelsap.

# Tartaar van gebraden runderhaas

Joris Bijdendijk

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Tartaar van gebraden runderhaas</b> 500 g runderhaas 50 g roomboter 3 el zonnebloemolie 2 el puree van gekonfijte knoflook Peper en zout	<b>Tartaar van gebraden runderhaas</b>  Zout en peper de runderhaas Bak het vlees op hoog vuur rondom donkerbruin in een bakpan met olie. Smeer het vlees dan in met de knoflookpuree en voeg de boter toe. Zet het vuur laag en laat de boter bruin worden. Haal de runderhaas uit de pan en bewaar de bakboter. Laat het vlees afkoelen en snijd in kleine blokjes tartaar.
<b>Groene uienringen</b> 1 witte ui 100 ml dragonolie	<b>Groene uienringen</b> Pel de ui en snijd hem in dunne ringen op de snijmachine. Leg ze 6 uur in de dragonolie
<b>Dragonolie</b> 2 bossen dragon 400 ml zonnebloemolie	<b>Dragonolie</b> Pluk de groene blaadjes van de dragon, dit moet ongeveer 80 gram zijn. Draai de blaadjes samen met de olie gedurende 30 minuten in een blender helemaal fijn. De olie zal warm worden door het draaien en dat is goed. Giet vervolgens de olie in een doek en laat die uitlekken
<b>Gekonfijte knoflook</b> 1 bol knoflook 250 ml olijfolie	<b>Gekonfijte knoflook</b> Haal de teentjes los van de bol, maar pel ze niet. Verwarm de knoflook in de olie tot 90°C tot de knoflook wat gaat borrelen. Haal de teentjes na een half uur, als ze gaar zijn en zacht uit de olie. Zeef de olie en bewaar voor een volgende keer of om te gebruiken als knoflookolie.
<b>Puree van gekonfijte knoflook</b> 20 tenen knoflook 100 ml zonnebloemolie	<b>Puree van gekonfijte knoflook</b> Pel de knoflooktenen. Verwarm de knoflook en de zonnebloemolie tot ongeveer 90°C tot de knoflook wat gaat borrelen. Na een half uur, als de knoflook gaar en zacht is, de olie afgieten en de knoflook tot een puree draaien.

<p><b>Krokant rijstvel</b> 3 rijstvellen 2 el dragonpoeder</p> <p><b>Bergse ansjovisboter</b> 10 Bergse ansjovis 1 tl gekonfijte knoflook 40 g roomboter ½ tl puree van piment d'Espelette Sap van een citroen Zout naar smaak</p> <p><b>Dragonmayonaise</b> 100 ml sushi azijn 2 eiwitten 350 ml dragonolie</p> <p><b>Serveren</b> 500 g runderhaastartaar 2 eetlepels ansjovisboter 1 bosje bronzen venkel of venkelgroen 600 g spinazie 2 sjalot 2 eetlepel grove mosterd 3 el bakboter van de runderhaas</p>	<p><b>Krokant rijstvel</b> Frituur het rijstvel op 180°C in 10 seconde krokant Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met behulp van bol- of theezeef met dragonpoeder</p> <p><b>Dragonpoeder:</b> doe de gedroogde dragon in een vijzel en verpulver de dragon.</p> <p><b>Bergse ansjovisboter</b> Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is. Meng alles in een keukenmachine en controleer op smaak.</p> <p><b>Dragonmayonaise</b> Meng de eiwitten met de sushi azijn in de keukenmachine of met de staafmixer en voeg al draaiend druppelsgewijs de dragonolie tot een mooie mayonaise.</p> <p><b>Serveren</b> Maak de tartaar aan met mosterd, bakboter, peper en zout.</p> <p>Fruit de sjalot aan in een bakpan met de ansjovisboter. Voeg de spinazie toe en roerbak deze kort.</p> <p>Spuit een streep dragonmayonaise op het bord en bedek deze met de gebakken spinazie.</p> <p>Verdeel de tartaar over de spinazie en leg er stukken krokant rijstvel op.</p> <p>Spuit dotjes dragonmayonaise tussen de stukken rijstvel. Leg er groene uienringen tussen en maak af met topjes bronzen venkel.</p>
--	---



## Oeufs en meurette

Boek: Bon appétit

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Uiencompote</b> 4 uien 50 g boter	<b>Zet de borden warm</b>  <b>Uiencompote</b> Pel de uien en snijd ze fijn. Smoor ze 20 tot 25 minuten In een pan in 50 g boter tot ze boterzacht en doorschijnend zijn.
<b>Rode wijnsaus</b> 750 ml rode wijn 3 flinke sjalotten	<b>Rodewijnsaus</b> Breng de wijn in een middelgrote pan aan de kook. Laat hem tot de helft inkoken. Snijd de sjalotten fijn, doe ze bij de in gekookte wijn en laat nogmaals tot de helft inkoken. Het moet een stroperige saus zijn.
<b>Wortelpuree</b> 4 wortels	<b>Wortelpuree</b> Schrap en was de wortels, kook ze 30 minuten in kokend water met zout. Giet de wortels af en pureer ze glad. Roer de wortelpuree door de ingekookte rodewijnsaus. Roer goed, gebruik eventueel de mixer. Zeef de saus monteer er geleidelijk 100 g boter door vlak voor serveren Proef en breng op smaak.
<b>Champignons en spekjes</b> 300 g mager gerookt spek  30 kleine champignons Eventueel wat boter	<b>Champignons en spekjes</b> Snijd het spek in brunoise. Bak ze in een droge pan knapperig. Laat afkoelen op keukenpapier.  Maak de champignons schoon. Bak ze bruin in de pan van de spekjes.
<b>Eieren pocheren</b> 10 zeer verse eieren 250 ml ciderazijn	<b>Eieren pocheren</b> Breng 1 liter water met zout aan de kook. Voeg de azijn toe, draai het vuur zo laag dat het water nog net beweegt. Breek elk ei voor in een kopje en laat het rustig in het middelpunt van de kokendhete water ( op de plek



<p><b>Serveren</b></p> <p>stokbrood</p>	<p>waar het water het hardst trilt) draai het vuur meteen laag zodat het water nog 3-4 minuten zachtjes trilt. Til het ei met een schuimspaan uit het water en kijk of het gaar is.  Druk rustig met een vinger op het ei: het wit moet stevig en elastisch zijn.  Spoel de eieren meteen af en leg ze met een schuimspaan in een schaal lauw water.  Knip zo nodig uitgelopen eiwit van het ei zodat het rondom glad is.</p> <p><b>Serveren</b>  <b>Zet de warmte lampen klaar.</b>  Laat de eieren op keukenpapier uitlekken en werk snel zodat ze warm opgediend ( of verwarm ze 2 minuten kort in net trillend water)  Schep in elk verwarmd bord een portie gesmoorde uien.  Leg rondom de uien de champignons en spekjes.  Voeg de wijnsaus toe en leg er voorzichtig 1 gepocheerd ei in.  Druppel wat saus over het ei.  Serveer meteen.  Geef er wat stokbrood bij.</p>
---	---



## Filet de boeuf met sauce café de Paris

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p><b>Café de Parissaus</b> 2 sjalotjes</p> <p>4 tenen knoflook 50 g champignons 30 g tomatenpuree 10 g kerriepoeder 10 g paprikapoeder 60 ml Madeira 60 ml cognac 40 ml witte wijn 150 ml jus de veau 500 ml room 4 ansjovisfilets</p> <p><b>Filet de boeuf</b> 800 g diamanthaas Zout en peper Olijfolie en/ of boter</p> <p><b>Aardappels</b> 10 roseval aardappels 2 knoflooktenen 2 rozemarijntakjes</p> <p><b>Groente</b> 200 g haricots vert 200 g peultjes 200 g sugarsnaps</p>	<p><b>Café de Parissaus</b> Fruit de fijngesneden sjalotten en gesneden champignons in boter of olie aan zonder te kleuren. Voeg de knoflook, tomatenpuree aan de sjalot toe.</p> <p>Voeg de paprikapoeder, kerriepoeder toe en fruit op een laag vuur even mee. Blus af met de cognac, Madeira en witte wijn.</p> <p>Voeg de jus de veau en de room toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de ansjovisfilets toe laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Passeer de saus en breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Filet de boeuf</b> Verhit de olijfolie en /of boter en voeg de gezouten en gepeperde diamanthaas toe. Schroei aan beide zijden dicht en leg de diamanthaas op een rvs plaatje en zet in een voorverwarmde oven van 80°C en laat staan tot er een kerntemperatuur is bereikt van 55°C.</p> <p><b>Aardappels</b> Was de aardappels en snijd ze over de lengte door midden en dan nogmaals. Zodat ze overal even dik zijn. Snijd de rozemarijngaalden ragfijn en de knoflook. Leg de aardappels in een ovenschaal, besprenkel rijkelijk met olie, peper en zout, rozemarijn en de knoflook en zet in de voorverwarmde oven van 180°C. Afhankelijk van de dikte van de aardappelen circa 30 minuten bakken.</p> <p><b>Groente</b> Maak de haricots, de peultjes en sugarsnaps schoon. Blancheer de haricots en sugarsnaps gedurende 4 minuten in ruim kokend water, en <b>spoel ze meteen af met koud stromend water.</b> Doe hetzelfde met de peultjes maar dan slechts 1 tot 2 minuten.</p>

<p>70 g hazelnoten</p> <p>2 sinaasappel</p> <p>30 g bieslook 3 el olijfolie 3 el hazelnootolie of andere notenolie Zeezout en zwarte peper Boter 1 winterwortel</p>	<p>Rooster in de tussen tijd de hazelnoten in een pan met antiaanbaklaag zonder boter of olie aan zodat ze licht verkleuren en leg ze meteen vanuit de pan op een rvs plaatje en laat afkoelen. Nadat ze afgekoeld zijn grof hakken.</p> <p>Was de sinaasappel zorgvuldig en droog af. Haal met een zesteur de schilletjes af van de sinaasappel en leg apart. Snijdt de bieslook ragfijn en zet apart. Meng alle groente met elkaar en voeg de notenolie toe.</p> <p>Schil de wortel en snijd in julienne op de mandoline. Blancheer deze slechts kort in kokend water en spoel koud af.</p>
<p><b>Serveren</b></p> <p>10 g bieslook 10 g dragon 10 g basilicum</p>	<p><b>Serveren</b></p> <p>Haal het vlees uit de oven en laat het even rusten in alufolie maak in tussentijd de groente warm. Maak de groente warm in een beetje boter. voeg de bieslook, noten, sinaasappelschilletjes en peper en zout toe. Voeg de kruiden toe aan de saus. Maak een bedje van de groente op voorverwarmde borden, leg het vlees erop dat je mooi dun getrancheerd hebt. Schep de saus net onder het vlees. Serveer de roseval aardappeltjes er omheen.</p>



Menu maart 2023  
Cuisine Culinaire Maastricht

# Tarte Au Citron Meringuée

Gwenssbakery

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Zanddeeg</b> 120 g patentbloem 65 g roomboter 50 g poedersuiker 2 g zout 30 g amandelpoeder/meel Rasp van 1 citroen 1 ei	<b>Zanddeeg</b> Doe de bloem, boter, poedersuiker, zout, citroenrasp en amandelpoeder in een grote kom. Meng eerst met je vingertoppen de boter door de droge ingrediënten. Wrijf vervolgens alles door met de handen tot een zanderig geheel. Voeg tot slot het ei toe en meng tot een homogeen deeg.  Als laatste moet je het deeg kort "fraisieren" op het aanrecht. Dit betekent dat je met je handpalm het deeg in 3 tot 4 keer voor je uitstrijkt en hiermee het zanddeeg goed homogeen maakt. Pak het zanddeeg nu goed in met plastic folie en laat het tenminste 30 minuten rusten in de koelkast  Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot 3-4 mm dikte. Vet een lage taartring van 24 cm doorsnee en 2 cm hoog in met boter. Bekleed de taartring met het zanddeeg en zet weer 30 minuten terug in de koeling  Tot slot bak je de bodem "blind" in een voorverwarmde oven op 170°C in ongeveer 30 minuten gaar.
<b>Citroencrème</b> 1 g gelatine 150 g kristalsuiker 185 ml citroen en limoensap ( 2 citroenen en 1 limoen) Rasp van 1 citroen Rasp van 1 limoen 4 hele eieren	<b>Citroencrème</b> Week de gelatine in ruim koud water.  Rasp de citroen en limoen en pers het sap eruit. Doe dit in een steelpan op het vuur samen met de suiker en breng aan de kook.  Klop intussen de eieren los in een mengkom. Schenk hier de hete citroen-limoensap op en blijf roeren. Schenk het geheel terug in de pan en breng weer aan de kook terwijl je rustig blijft roeren.

<p>100 g roomboter</p> <p><b>Italiaanse meringue</b>  100 g eiwit  150 g kristalsuiker  40 ml water</p>	<p>Zodra het kookt mag de pan van het vuur af en knijp je de uitgeknepen gelatine door.  Laat dit nog even afkoelen tot ongeveer 50°C voordat je verder gaat.</p> <p>Mix het geheel na afkoelen nog 5 minuten met de staafmixer terwijl je de koude boter in blokjes rustig toevoegt.</p> <p>Giet het mengsel in de gebakken taartbodem en strijk netjes af met een paletmes.  Laat goed opstijven in de koeling.</p> <p><b>Italiaanse meringue</b>  Breng de suiker met het water in een steelpan aan de kook.  Doe de eiwitten in een mengkom van de kitchenaid.  Zodra het suikerwater 110°C is begin je de eiwitten te kloppen.  Als het suikerwater 120°C heeft bereikt giet je het in een langzame en dunne straal bij de eiwitten.</p> <p>Blijf kloppen tot de meringue is afgekoeld tot kamertemperatuur en doe hem direct op de taart.  Dit kan met een spuitzak met een mooie ronde of gekartelde spuitmond.</p> <p>Als laatste mag de gasbrander erop.  Doe dit voorzichtig want het schuim kan snel verbranden.  Heb je geen brander doe de taart dan kort onder de grill in de oven.</p>
---	---



Menu maart 2023  
Cuisine Culinaire Maastricht

### ***Tartaar van zalm en coquilles in lofblaadjes***

Een wijn genaamd **Visione** van het wijnhuis Feudi di San Gregorio uit Irpinia in Campanië net boven de wreef van de laars van Italië.



De wijn is gemaakt van Aglianico-druif. Dit is een blauw laatrijpend druivenras dat veel voorkomt in Campanië. Het is een autochtoon Italiaans ras. De druif voelt zich thuis op een vulkanisch bodem. De druiven worden aangenaam rijp door de hoge temperaturen in het gebied, maar behouden hun frisse zuren en krokant karakter door de nachtelijke afkoeling.

De fles en het etiket zijn exclusief voor het wijnhuis ontworpen door een vooraanstaande Italiaanse ontwerper, Massimo Vignelli.

De druiven worden met de hand geplukt. Het most neemt direct de zachtroze kleur aan afkomstig van de schillen van de druiven. De wijn wordt vier maanden opgevoed in roestvrije stalen tanks bij een temperatuur van 16-18 °C. In de neus heeft de wijn een bouquet van verse bloemen, wilde aardbeien en frambozen. In de mond roept de wijn de smaak op van vers geplukt rood fruit met nuances van kersen.

De wijn past uitstekend bij schaal- en schepdieren en bij de zuurtjes in het gerecht en biedt een mooi tegenwicht bij de vetigheid van de zalm.

## ***Steak Tartaar 2.0***



De wijn is gemaakt van drie verschillende druiven: Rousanne (70 %), Viognier (15 %) en Grenache Blanc (15 %) en is afkomstig uit het noordelijke Rhône-gebied.

De wijn is gemaakt op een biologische manier en heeft de navolgende kenmerken:

- gecertificeerde biologische landbouw met bijzondere aandacht voor bodemgezondheid
- bij veraison (verkleuring van de druiven), handmatige doorgang om zijscheuten en "grapillons" (druiventrossen van de 2e generatie) te verwijderen. Hierdoor groeien er kwalitatief betere druiven. Afname kwantiteit – toename kwaliteit.
- handmatige oogst.
- natuurlijke gisting in Franse eikenhouten vaten van 500L
- rijping gedurende 8 maanden op totale droesem met batonnage rond kerstmis
- blenden & bottelen in juni.

De kenmerken van de wijn:

- Uiterlijk: prachtige gouden kleur met groenachtige glinsteringen
- Neus: gevuld met geuren van lindeboom, anijs, abrikoos en geroosterde amandel
- Smaak: vol van kracht, met geuren van gekonfijt fruit en acacia. De weelderige afdronk wordt ondersteund door frisse houtnoten.

De wijn heeft een bewaarpotentieel tot wel 8 jaar, hetgeen veel is voor een "eenvoudige" witte wijn.

Door de houttonen past de wijn goed bij het vlees en het ziltige van de ansjovisboter. Daarnaast komen de anijstonen terug in de dragonolie, - mayonaise en de venkel.

## *Oeufs en meurette*



De wijn is gemaakt van de Cinsaut-druif, oorspronkelijk afkomstig uit de Rhône. Vanwege deze afkomst werd de druif vroeger in Zuid-Afrika Hermitage of Hermitagekop genoemd. De druif is lange tijd niet erg in trek geweest en werd vaak alleen gebruikt in een blend. De Cinsaut is in Zuid-Afrika gekruist met de Pinot Noir, waaruit de wellicht meer bekende druif de Pinotage is ontstaan.

Volgens de wijnmaker:

De vorige generatie kweekte Cinsaut met plezier. Meestal in de vorm van een struikwijnstok, was het een gezonde variëteit en waren de opbrengsten goed. Toen werden nieuwe variëteiten gebruikelijker die meer pasten bij de stijl van de nieuwe wereldwijnen met veel eikengebruik en werd Cinsaut gedegradeerd tot een mengwijn. De recente terugkeer kan worden toegeschreven aan onze zoektocht om onze wortels terug te voeren naar een tijd waarin dingen eenvoudiger waren. Technologie helpt ons betere wijnbouwbeslissingen te nemen, maar het moet een reden zijn geweest waarom Cinsaut zo wijdverspreid en met succes werd aangeplant. Onze klanten die proeven met op eten gerichte smaakprofielen en filosofische harten verlangen naar nieuwe en interessante wijnen met karakter, textuur, fruit en hartige tonen, maar die ook drinkbaar zijn.

Cinsaut was in de vorige eeuw een van de hoekstenen van de Bovlei-vallei. Deze wijn is een toost op het herontdekken van wat de oude boeren geschikt achtten voor de vallei die we thuis noemen.

Herkomst: Wellington, Zuid-Afrika.

Wijngaarden: Bush-wijngaard genaamd "Hermitage-Kop" op de Twyfelingwijngaard in de Bovlei-vallei. Geplant in 2003 is dit een Cinsaut-erfgoedlocatie op de boerderij, aangezien de vorige Cinsaut-aanplant hier in 1964 was.

Door minder regenval waren de opbrengsten lager en de bessen kleiner met geconcentreerde smaken.

In de neus heerlijke frisse bessenaroma's met hints van tabak, kruiden en hartige tonen. De smaak is weelderig en geconcentreerd, hoewel van medium body. Een gedurfde wijn met een elegante structuur.

Fantastische wijn om te combineren met een heel scala aan gerechten. De champignon/spek/wijnsaus past naar onze mening goed bij deze wijn.

Bewaarpotentieel 2-15 jaar.



## ***Filet de boeuf met sauce café de Paris***



De wijn is van drie druiven: Cabernet Sauvignon (50 %), Cabernet Franc (35 %) en Carmenère (15 %).

De wijn is afkomstig uit de Maipo Valley in Chili en de druiven zijn geoogst eind april/begin mei (zuidelijk halfrond). De naam Millantu betekent gouden zon in de oude lokale taal.

De Cabernet Sauvignon is afkomstig van uitlopers van de Andes, klei-leemtextuur, grind met een lage vruchtbaarheid.

Droog en helder weer tijdens de oogstperiode en invloed van de bries die uit de Stille Oceaan en het Andesgebergte komt, matigt de thermische schommelingen tussen dag en nacht, wat de concentratie van aroma's en smaken van het fruit bevordert.

De druiven voor de Millantú zijn afkomstig van verschillende wijngaarden die zijn geselecteerd en geïdentificeerd in de eigen velden in de Maipo-vallei, zowel vanwege het grotere oenologische potentieel als vanwege het meest zorgvuldige wijnbouwbeheer dat de kwaliteit van het fruit maximaliseert (beheer van snoeien en bladerdak).

De irrigatie van de wijngaard werd uitgevoerd tijdens de laatste fase van het rijpingsproces van de druiven, waarbij concentratie, kleur, bessenaroma en smaken werden bevorderd.

De druiven worden ontsleed en naar roestvrijstalen tanks gebracht waar ze een koude pre-fermentatie maceratie ondergaan. De fermentatie vindt plaats bij gecontroleerde temperaturen tussen 25-28 ° C met behulp van geselecteerde gisten. Na alcoholische gisting werd elke soort apart gerijpt in fijnkorrelige Franse eikenhouten vaten gedurende 16 tot 18 maanden, om later de uiteindelijke blend uit te voeren waarbij de evolutie van elk van de vaten werd geëvalueerd.

Geweldige expressie en intens in de neus, rijp zwart fruit, pruimen, kruidig met tonen van kaneel, kruidnagel en vanille. In de mond heeft het een groot volume, aanhoudende, soepele en ronde tannine. Het is een elegante wijn met een uitstekend verouderingspotentieel, die met de tijd in de fles aan complexiteit wint.

In combinatie met het vlees en de expressieve saus denken wij een prima wijn/spijscombinatie.

## ***Tarte au citron Meringuée***



In verband met de vele citrustonen in dit gerecht is gekozen voor een mix (1/3) van Limoncello en een wat zoetere Cava (2/3).

De druiven die worden gebruikt om Segura Viudas te maken, worden verbouwd in wijngaarden uit veel verschillende delen van de regio. Op deze manier kunnen we de specifieke kenmerken van elke wijngaard gebruiken om een complexe, uitgebalanceerde Cava te creëren. De druiven worden met de hand geplukt en worden naar de wijnmakerij gebracht in kratten met een capaciteit van 25 kilo, waarbij door het gewicht het sap van de druiven vanzelf afvloeit. De blend wordt gemaakt van 8 verschillende basiswijnen met elk hun eigen aroma. De wijn heeft tonen van honing, gedroogd fruit, bloemknopjes en een fijne, elegante, langdurige mousse.

Limoncello is een Italiaanse drank met alcohol, het percentage ligt vaak tussen de 25 en 36 procent. Zoals de naam je al doet vermoeden, wordt het drankje gemaakt van (biologische) citroenen.

De likeur wordt voornamelijk gemaakt van citroenschillen, gemengd met alcohol en suiker. Oorspronkelijk komt de likeur uit het zuiden van Italië, rond de golf van Napels, langs de Amalfikust en het eiland Capri. Traditioneel gezien maak je het met biologische citroenen uit de omgeving van Sorrento.