

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu februari 2020

## Rondreis door Azië

Jan Boeren: samensteller

Bewerkt door receptuurcommissie Maastricht

Japan: Tako yaki:

Streetfood met octopus, gedroogde garnaal, ingelegde gember,  
katsuobushi

\*

China: Mai sui you yu juan:

Pijlinktvis-aren met paddenstoelen, bamboo-shoots en zwarte bonensaus

\*

Thailand: Tom Yam

Goong Hot & Sour

garnalensoep

\*

Indonesië: rendang smoor, atjar tjampur, nasi kuning, bajam (sajur  
Spinazie), emping blado

\*

Korea: nashi pear, miso-karamel, matcha ijs, zwart  
sesamzaad, amarena kersen

Met dank aan CCN Zaanstad en Purmerend

Menu februari 2020  
Cuisine Culinaire Maastricht

Pagina 1 van 15

**Japan:**  
**Tako yaki**  
**Streetfood met octopus, gedroogde garnaal, ingelegde gember**

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Octopus</b>  <b>Alleen eerste kookavond</b>            1 octopus (event. diepvries)            Schil van 2 citroenen            Flink wat gedroogde oregano            4 tenen knoflook            6 blaadjes laurier</p> <p>Voor alle overige kookavonden: gebruik de voorgekookte octopusstukjes</p> <p><b>Tako yaki-beslag:</b>            3 losgeklopte eieren            1 l ijskoud water            3 zakjes dashi-poeder            scheutje lichte sojasaus            300 g bloem.</p> <p>NB: deze hoeveelheden zijn voldoende voor 36 balletjes</p> <p><b>Tako yaki bereiding:</b>            Poffertjespan met kogelronde vorm (Cake pop maker)</p> <p>Vorgekookte octopus            Ebi (Gedroogde garnaal)            Beni shōga (in zout ingelegde Japanse rode gember).</p>	<p><b>Octopus</b>            Was de octopus en doe hem met aanhangend water in de hogedrukpan.            Voeg de andere ingrediënten en 750 ml water toe en kook onder druk gaar in 30 minuten.            Haal de octopus uit het kookvocht, laat wat afkoelen en snijd in hele kleine blokjes.</p> <p>Verdeel in zoveel porties als er kookavonden zijn.</p> <p>Verpak voor de andere kookavonden vacuum en leg in de koeling.</p> <p>Gebruik één portie voor deze kookavond.</p> <p><b>Tako yaki-beslag:</b>            Vermeng alle ingrediënten tot een lopend beslag. Doe in spuitflessen met grote tuit-opening (poffertjesfles).            Schud de fles voor je het beslag gebruikt: het beslag zakt snel uit.</p> <p><b>Tako yaki bereiding:</b>            Snijd de ingrediënten in zeer kleine stukjes.            Olie de poffertjespan in met wat neutrale olie. Laat goed heet worden en giet de halve bollen vol met beslag.            Doe er meteen wat stukjes van de octopus, de garnaal en de gember in.            Zodra het beslag aan de buitenzijde wat is gestold, draai je met een satéprikker het halve bolletje op zijn kant. De holte die nu ontstaat vul je meteen met wat vers beslag.            Eventueel kun je nog wat ingrediënten toevoegen. Draai de balletjes en vul net zo lang aan met beslag tot je een kogelrond balletje hebt.</p>

<p><b>Japanse mayonaise</b>  1 eidooier  1 eetlepel azijn naar keuze  1 theelepel gladde mosterd  Neutrale olie  Miso  Wasabipoeder of pasta  Lichte soya</p> <p><b>Of Kewpie mayonnaise</b></p> <p><b>Okonomiyakisaus:</b>  Tomatenketchup (50 ml)  Worcestershiresaus (20ml)  Oestersaus (20 ml)  Bruine suiker (20 g)  Lichte soja (15 ml)</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Lente-ui in Chinoise (ruitjes)</p> <p>Zeewierpoeder  Katsubushi (bonito flakes)</p> <p>Blaadje sisho groen of purper</p> <p>eetstokjes</p>	<p>Laat dit goed doorgaren.  Je kunt eventueel de bovenzijde van de poffertjespan sluiten.  Dien direct op zodat de balletjes warm blijven. (de balletjes blijven extreem lang heet, dus brand je mond niet).</p> <p><b>Japanse mayonaise</b>  Maak een standaard mayonaise van de eerste vier ingrediënten en breng naar eigen inzicht op smaak met de overige componenten.  Reserveer in een spuitzakje of spuitfles, afhankelijk van de consistentie.</p> <p><b>Of Kewpie mayonnaise</b></p> <p><b>Okonomiyakisaus:</b>  Maak een saus van de ingrediënten en reserveer in een spuitflesje.  De verhoudingen zijn in aflopende hoeveelheden, maar doe het vooral naar eigen inzicht.  De hoeveelheden zijn ongeveer.</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Doe de warme tako yaki balletjes – 3 tot 5 per persoon - in een kommetje of bord.  Spuit hierover kruislings de mayonaise en de okonomiyakisaus in dunne streepjes  Strooi af met wat zeewierpoeder en lente-ui.  Strooi als laatste ( eventueel aan tafel) af met katsubushi (bonitoflakes):  Door de warmte van de balletjes gaat de katsubushi 'dansen'.  Het lijken net dansende geesten.  Garneer met een blad sisho.  Eet met stokjes. (Houd het kommetje met de ene hand omhoog en hanteer de stokjes met de andere hand).</p>
--	---



**China:**  
**Mai sui you yu juan:**  
**pijlinktvis-aren met zwarte bonensaus**

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Shi take</b> Ca 30 gedroogde shi-take ( 50 g)</p> <p><b>Pijlinktvis-aren</b> Gebruik diepvries tubes van pijlinktvis. Gebruik ongeveer 50 g per persoon</p> <p>Maïzena droog olie</p> <p><b>Bamboo-shoots en zwarte en bruine bonensaus</b> <u>Diepvries</u> bamboe shoots, ca 25 g pp. 2 courgettes</p> <p>Knoflook Stuk gember Prei Shi-take ( zie boven)</p>	<p><b>Shi take</b> Overgiet de shi-take met kokend water en laat weken</p> <p><b>Pijlinktvis-aren</b> Was de tubes en verwijder alle vliezen en baleinen voor zover nog aanwezig. Snijd de tubes open en leg met de binnenzijde boven op een snijplank. Snijd nu kruislings door de bovenzijde van het tubevlees, maar snijd niet door en door: alleen inkerven dus. Doe dit diagonaal en in twee richtingen haaks op elkaar, 2 a 3 mm uit elkaar. Snijd rechthoekjes uit het vlees van ongeveer 3 x 3 cm. Meng met wat droge maïzena. Bak de inktvisrechthoekjes kort in wat zeer hete olie. De stukjes visvlees krullen nu met de diagonale insede aan de buitenzijde. Reserveer op keukenpapier en houd warm.</p> <p><b>Bamboo-shoots en zwarte en bruine bonensaus</b></p> <p>Ontdooi de bamboe en snijd in plakjes ter grootte van de pijlinktvisjes. Snijd de courgette in dezelfde maat in rechthoekige plakjes. Snijd de knoflook in plakjes, Rasp de gember, Snijd de prei in dunne halve ringen, Ontdoo de paddenstoelen (shi-take) van hun steeltjes en snijd in reepjes. Steeltjes mogen weg. Kook eventueel nogmaals op met wat water om de paddenstoelen een zachte structuur te geven. Giet de olie uit de pan (inktvis) op een dun filmpje na en bak hierin de paddenstoelen gedurende ongeveer een minuut. Voeg de courgette en de bamboe shoots toe en laat ongeveer een minuut meebakken.</p>

<p>olie</p> <p>1 pot kant-en-klare zwarte bonenpasta Bruine bonenpasta</p> <p>Maïzena, aangeroerd met koud water.</p> <p>Eventueel wat dashipoeder van het eerste gerecht</p> <p><b>Serveren</b></p>	<p>Alle ingrediënten uit de pan nemen.</p> <p>Een klein scheutje olie in dezelfde pan: bak hierin de gember, prei en knoflook licht aan tot het mengsel geurig is. Voeg naar smaak zwarte en bruine bonenpasta toe. (de bruine pasta is zoet, de zwarte pasta is zeer zout!) ( 4 eetlepels.)</p> <p>Voeg alle eerder gebakken groenten en een flinke scheut water toe. Voeg nu de met water aangeroerde maïzena naar behoefte toe. Maak zo een licht gebonden saus die de groenten juist omhult, maar zorg dat het geen soep wordt.</p> <p>Zorg voor een mooie smaakbalans, door eventueel wat dashipoeder toe te voegen</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Presenteer de groenten in een kombord en top af met de inktvisrolletjes.</p> <p>Je kunt eventueel nog wat stipjes zwarte en/of bruine bonensaus toevoegen, maar blijf goed proeven voor een juiste smaakbalans: het gerecht wordt snel te zout.</p> <p>Eet eventueel met stokjes</p>
--	---





**Thailand:**  
**Tom Yam Goong**  
**Hot & Sour garnalensoep**

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Garnalen</b> Ca 3 - 5 grote garnalen pp ongepeld (afhankelijk van grootte)</p>	<p><b>Garnalen</b> Pel de garnalen, houd de koppen en pantsers apart Verwijder het darmkanaal</p>
<p><b>Basisbouillon</b> Maak 5 liter gevogeltesbouillon Karkassen van gevogelte <b>Wortel</b> 1 dikke <b>Ui</b> 1 grote <b>Prei</b> 1 stuk <b>Selderij</b> ¼ olie Zwarte peperkorrels Bouquet garni: peterselie, tijm en laurier</p>	<p><b>Basisbouillon</b> Snijd de <b>WUPS</b> klein en zet in een hoge pan aan met een beetje olie. Voeg de karkassen toe, vul aan met bouquet garni, peperkorrels en zoveel water dat de botten in elk geval juist onder staan. Houd gedurende een half uur tegen de kook aan. Giet af en reduceer de bouillon tot ongeveer de helft. Dat is dus ca 2,5 l bouillon voor 10 personen. Zeef de bouillon door een doek.</p>
<p>De koppen en pantsers van de garnalen olie</p>	<p>Zet de pantsers en koppen van de garnalen even aan in een wok met een beetje olie of onder de grill maar laat niet verbranden. Voeg toe aan de bouillon en laat gedurende 20 minuten tegen de kook aan trekken, zeef en passeer door een doek.</p>
<p><b>Soepgarnituur</b> Gekneusde knoflookteentjes 10 st in dunne ringen gesneden sjalot 10 verse citroengrasstengels Stukje verse laos</p>	<p><b>Soepgarnituur</b> Snijd de sjalot, knoflook, citroengrasstengels (alleen het onderste dikke deel) in zeer dunne ringen resp. plakjes, laos in plakjes</p>
<p>10 tomaten</p>	<p>Ontvel de tomaten, haal de zaden er uit, zeef deze en doe het vocht bij de bouillon. Snijd de stevige buitenzijde in mooi strakke brunoise. Bewaar de brunoise tomaat</p>
<p>Ca 10- 15 kleine groene pepertjes (bird's eye)</p>	<p>Halveer de pepertjes en ontdoe ze van het zaad en de zaadlijsten.</p>



<p>Ca 20 blaadjes limoenblad (kefir lime leaves)</p>	<p>Kneus de kefir lime blaadjes. Breng de bouillon aan de kook en doe sjalot, knoflook, citroengras, laos en kefir lime in de soep.</p>
<p>Gemengde paddenstoelen naar keuze</p>	<p>Breng opnieuw aan de kook, zeef de vaste bestanddelen er uit Voeg daarna de paddenstoelen en de brunoise van tomaat toe.</p>
<p>Thaise vissaus op garnalenbasis Limoensap</p>	<p>Breng opnieuw aan de kook en voeg de pepertjes toe.</p> <p>Houd tegen de kook aan: Voeg de garnaal toe en laat juist gaar worden. Breng op smaak met Thaise vissaus en limoensap.</p>
<p><b>Serveren</b></p>	<p><b>Serveren</b></p>
<p>Taugé</p>	<p>Presenteer in een kom of een diepbord Leg wat taugé in de kom en giet hier de soep op. Zorg dat ieder bord drie tot vijf garnalen heeft.</p>
<p>Koriander: blad en steeltjes Zeer fijne chiffonade van kefir lime blad</p>	<p>Serveer met veel korianderblad en koriandersteeltjes (in zeer kleine stukjes). Garneer eventueel nog met superfijne en chiffonade van kefir lime blad. En Chiffonade snijden ( fijne sliertjes): leg de blaadjes op een stapeltje, rol de stapel blaadjes op en snijd de blaadjes fijn.</p>
	<p>Eet de soep met een keramische soeplepel.</p>



Menu februari 2020  
Cuisine Culinaire Maastricht

**Indonesië:**  
**Rendang; atjar tjampur, nasi kunig, bajam (sajur Spinazie) emping blado**

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Rendang van Sergio Herman</b>            2 uien, fijn gesnipperd            6 teentjes knoflook            geperst            1 tl trassi            Olijfolie, om in te bakken            3 kemirinoten, gepoft en            gehakt            1 el gemalen komijn            1 el kurkuma            2 el sambal oelek            1 tl tamarindapasta            3 stengels citroengras,            geplet en gestrikt            3 cm gember geschild en            geraspt            2 cm laos geschild en            geraspt            6 kaffir limoenblaadjes            400 g kokosmelk, plus wat            extra om te garneren            50 g kokosrasp            2 salamblaadjes            800 g jus de veau,            ingekookt tot 400 g</p> <p>1 kg rundvlees            Zout            Versgemalen zwarte            peper</p> <p>1 el chilivlokken            5 takjes koriander, grof            gehakt            viooltjes</p>	<p><b>Rendang van Sergio Herman</b></p> <p>Stoof de ui, knoflook en trassi aan in olijfolie.</p> <p>Voeg de rest van de aromaten tot en met de jus de veau toe.            Bewaar nog een beetje van de kokosmelk voor de afwerking.            Laat alles een uur pruttelen.</p> <p>Bak het stoofvlees aan en kruid met peper en zout.</p> <p>Voeg het stoofvlees toe aan de rendang en laat circa 3 uur zachtjes trekken tot het vlees boterzacht is en de saus mooi gereduceerd is.            Ontvet en schep in een andere kom of serveer in de pan. Haal de harde delen eruit (citroenstengel)</p> <p>Werk af met chilivlokken, koriander en kokosmelk en viooltjes</p>

<p><b>Nasi Koening</b>  300 g pandanrijst  400 ml water  150 g kokosmelk  1 theelepel koenjit (kurkuma)  2 serehstengels (citroengrassstengels)  gekneusd 5 blaadjes djeroek poeroet (limoenblaadjes)  3 blaadjes salam (Indonesische laurier)</p> <p><b>Emping Blado</b>  Ongebakken emping (vegetarische kroepoek)  Donkere basterdsuiker of goela djawa ( geraspt) (Javaanse palmsuiker)  Sambal oelek</p> <p><b>Bajam ( sajoer spinazie)</b>  Neutrale olie  Ui / sjalotten 3  Knoflook 1 teen  Lombok (Spaanse peper)  Santen (kokoscrème)  Laos stukje ( Thaise gember of galanga)  Ketoembar (gemalen koriander)  Maiskorrels (optie)  Vissaus  Citroensap  Spinazie</p> <p><b>Bawang Goreng</b>  4 Ui of sjalot  Suiker  Zout</p>	<p><b>Nasi Koening</b>  Was de rijst en kook gaar met het water, de kokosmelk en de specerijen.</p> <p>Giet af op een zeef, hang de zeef boven water dat juist aan de kook is.  Leg nu eerst een opgevouwen theedoek over de rijst in de zeef, maar zodanig dat de doek de rijst niet raakt en doe daarop een passende deksel.  Stoom de rijst zo droog</p> <p><b>Emping Blado</b>  Frituur de emping in olie, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fijn zout.  Kook een suikerstroop van de suiker met wat water.  Voeg sambal oelek toe.  De stroop moet dik vloeibaar zijn.  Giet juist voor het serveren de suikerstroop in een dun straaltje over de emping, zodat elk kroepoekje met wat suikerstroop bedekt is.</p> <p><b>Bajam</b>  Fruit de fijngesneden ui, de knoflook en lombok aan in een beetje olie.  Voeg alle andere ingrediënten behalve de spinazie toe.  Laat de smaken op elkaar inwerken op laag vuur.</p> <p>Breng op smaak met vissaus en citroensap.  Doe de spinazie kort in dit mengsel en zodra geslonken, haal de spinazie er uit en serveer direct.  De saus en de daarin bevindende maïskorrels gebruiken als saus en voor garnering.</p> <p><b>Bawang Goreng</b>  Snijd de uien in ringen  Leg ze op een siliconenmat en bestrooi met zout en suiker  Bak het geheel krokant op 95 graden.  Hak fijn en serveer.</p>
---	--

<p><b>Seroendeng</b>  Gesnipperde ui  Geperste knoflook  Djinten (gemalen komijn)  Ketoembar ( gemalen koriander)  Laos  50 g kokos geraspt  Trassi ( garnalenpasta) eventueel  Katjang (pinda, gebrand met of zonder velletje)</p>	<p><b>Seroendeng</b>  Je hebt maar weinig seroendeng nodig: een eetlepel pp is al meer dan genoeg.  Maak van de ui, knoflook en specerijen een boembloe door alles licht aan te zetten in heel weinig olie.</p> <p>Voeg de kokos toe en bak in een bijna droge pan tot licht bruin.</p> <p>Voeg de katjang toe.  Zorg dat het mengsel droog is (heel weinig olie gebruiken).  Laat afkoelen en serveer</p>
<p><b>Atjar Tjampur</b>  <b>Groente naar keuze:</b>  ½ Witte kool / spitskool  15 fijne worteltjes  3 uien / sjalotten  1 teentje knoflook  1 chilipeper  Daikon (rettich)  Mespunt kurkuma  Olijfolie  50 g mosterdzaad  Peper en zout uit molen  50 g sushi azijn  50 g chardonnay azijn  5 el savoramosterd</p> <p>8 kleien komkommers in dikke plakjes  1 limoen, sap en rasp (3 eetlepels verse koriander gehakt)</p>	<p><b>Atjar Tjampur</b>  Snijd de groente in ragfijne julienne of ringen en meng ze in een ruime kom.</p> <p>Stoof de groente met kurkuma en mosterdzaad aan in olijfolie.</p> <p>Kruid met peper en zout.  Blus af met azijn en kook in.</p> <p>Voeg savoramosterd toe.</p> <p>Laat afkoelen en voeg komkommer en limoen toe. (eventueel koriander)</p> <p>Roer goed door, proef en breng eventueel verder op smaak.</p> <p>Bewaar in afgesloten bokaal in de koelkast</p>
<p><b>Serveren</b></p> <p>Mooie sambal naar keuze</p> <p>Taugé / bosuitje</p>	<p><b>Serveren</b>  Presenteer de rijst en de rendang door middel van stekers van verschillende grootte: de rendang eventueel twee of drie keer in kleine cilinders.  Garneer met Atjar, Emping en Bajam.  Bestrooi met Seroendeng en met Bawang Goreng.  Garneer met wat rauwe Taugé en /of bosuitje  Server een mooie sambal bij dit gerecht.</p>

	Indische gerechten eet je met lepel en vork. Zonder mes dus
--	---

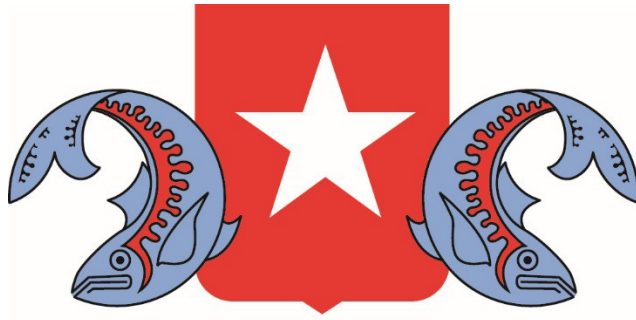


**Korea:**  
**Nashi pear, miso-karamel, matcha ijs, zwart sesamzaad, amarena kersen**

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Matcha-ijs</b>                      500 g room                      250 gecondenseerde melk                      4 eetlepels matchapoeder</p> <p><b>Matcha-ijs met ijsmachine</b>                      480 g volle melk                      35 g magere melkpoeder                      105 g room 35% 95 g saccharose (tafelsuiker)                      30 g dextrose                      0.75 g Guargom (Stabilize)                      0.75 g Locust                      Matcha theepoeder</p> <p>Cortina emulgatorpasta</p> <p><b>Miso- karamel</b>                      100 g boter                      150 g lichtbruine basterdsuiker                      200 g room                      100 g lichte miso</p> <p><b>Nashi pear</b>                      4 nashi peren ( 1/3 p.p )</p> <p>Zwarte peperkorrels</p> <p>Citroensap                      water</p>	<p><b>Matcha-ijs (zonder ijsmachine)</b>                      Meng alle ingrediënten goed in de Kitchenaid. Zolang kloppen totdat je zachte pieken hebt. Plaats dit minstens 8 uur of één nacht in de diepvries.</p> <p><b>Matcha-ijs met ijsmachine</b>                      Maak van de ingrediënten m.u.v. de thee en de Cortina een roomijsmix. Verwarm licht zodat de suikers en het melkpoeder goed oplossen. Klop eventueel door met de staafmixer (magere melkpoeder lost slecht op en vormt makkelijk klontjes) Koel terug. Voeg nu zoveel thee toe tot er een mooie groene kleur ontstaat en de mix licht bitter smaakt. De bittere smaak moet wel te proeven zijn, maar mag niet overheersen. Realiseer je dat smaken vervagen bij koude. Ook de bitterheid zal met het bevriezen van het ijs wat afnemen. Doe een beetje Cortine aan het roerwerk van de ijsmachine en draai ijs van het mengsel, doe in een gastronorbak en dek af met bakpapier. Zet meteen in de vriezer om te rijpen en verder te koelen.</p> <p><b>Miso- karamel</b>                      Smelt de boter in een pan, roer de basterdsuiker er door en laat licht karamelliseren. Voeg room toe en naar behoefte miso: proef om een goede smaakbalans te krijgen. Kook licht op tot een saus.</p> <p><b>Nashi pear</b>                      Verwarm de oven op 170 graden. Schil de peren, halveer ze ( Noord – zuid) en lepel het klokhuis er met een parisienneboor uit. Druk in de buitenzijde wat peperkorrels, zodanig dat je straks een waaier kunt snijden waarin in elk part twee peperkorrels zitten. Leg de peren in met citroensap licht aangezuurd water.</p>

<p><b>Serveren</b>  Amarena kersen  Of  Ander in suiker gekonfijte kersen  Pecannoten  zwart sesamzaad  Cress of blad voor garnering  Bv: holy basil, stevia, honey cress, atsina cress</p>	<p>Haal de peren uit het water en laat uitlekken; leg ze met de vlakke kant onder in een ovenschaal, overgiet ze met de karamelsaus en zet in de oven tot gaar.  ( prikken met een satéprikker)</p> <p>Snijd de halve peren tussen de peperkorrels in een waaier en leg meteen op het bord.  Laat afkoelen tot lauw.</p> <p><b>Serveren</b>  Leg naast de waaier van peer wat gebroken noten:  Leg hierop een bolletje matcha ijs en bestrooi dit met zwart sesamzaad.</p> <p>Garneer met de halve Pekan noten die je even in de karamel doopt, en met kersen en cress of blad.</p>
---	---





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn en spijs – februari 2020

### ***Japan: Tako yaki***

#### **Erdinger Weissbier (Hefe-Weizen)**

land: Duitsland

bierstijl: Weizen

kleur: troebel wit

serveertemperatuur: 6°C

prijs: € 5,00 (Sligro)



Erdinger Weissbier - Hefe Weizen is een klassieker.

Vol fruitige aroma's van onder meer banaan is het genieten van deze Duitse bierspecialiteit.

Een heerlijk bier voor op het terras, in combinatie met salades of kip en gevogelte, witvis of Vette vis.

***voor de niet bier drinkers hebben we een aperatief uit eigen voorraad***





### **China: Mai sui you yu juan**

#### **Dr. Pauly Bergweiler 2016**

land: Duitsland

druiven: Riesling

kleur: wit

restsuikers: 8 - 12 g/l

gebied: Mosel

serveertemperatuur: 10 – 12°C

prijs: € 6,- (Sligro)

De wijngaarden zijn de belangrijkste troef van de Dr. Pauly-Bergweiler. Hun unieke combinatie van gematigde temperaturen, steile hellingen en leistenen bodems maakt de wijnen wereldwijd uniek.

Een strikte, selectieve handpluk zorgt ervoor dat alleen de beste druiven naar de kelder komen. Het kwaliteitsgerichte werk gaat door in de kelder. De zorgvuldige behandeling van het druivenmateriaal en de jonge wijnen heeft de hoogste prioriteit. De wijnen worden zorgvuldig gerijpt in kleine roestvrijstalen tanks, zodat de typische tonen van de wijngaard op de voorgrond staan. De gisting vindt plaats bij gecontroleerde lage temperaturen om de complexe aromavariëteit en vitaliteit van de wijnen te behouden.

De Riesling-collectie is erg breed. De meeste jaargangen omvatten alle variëteiten van deze geweldige druivensoort, van sappige, stevige tafelwijn tot fijne kastwijnen tot romig zoete droge bessen.

Proef notitie:

Deze 100% RIESLING heeft een verfrissend aroma dat kracht uitstraalt, met hints van citrus, tropisch fruit en mineralen. Heeft een prettige zuurgraad, geeft veel bloemen in de neus en met een licht zoetje in de afdronk.

Het is een ideale partner voor elke soort vis. Gekoeld serveren van deze wijn wordt aanbevolen.



===

**Thailand: Tom Yam Goong Hot & Sour garnalensoep**

**Dit gerecht is zonder wijn**

===

**Indonesië: rendang smoor, atjar tjampur, nasi kuning, bajam (sajur spinazie), emping blado**



**GÉRARD BERTRAND**  
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

### **Gérard bertrand – Château de la Soujeole Malepère – 2017**

land: Frankrijk

druiven: cabernet franc, malbec, merlot

kleur: rood

houtrijping: 8 tot 12 maanden

prijs: € 7,= (Sligro)

gebied: Languedoc-Roussillon

serveertemperatuur: 16 – 18°C

alcohol vol %: 13 %

Château de la Soujeole ligt in het terroir van de Malepère-appellatie dat in het westen wordt begrensd door Castelnaudary, in het oosten door Carcassonne en in het zuiden door Limoux. Het geniet een mediterraan klimaat met sterke vochtige oceaan invloeden vanuit het westen, die dit terroir tot een uitzonderlijke ecologische entiteit maken, dat bij botanici bekend staat om zijn planten, struiken en een verscheidenheid aan mediterrane en oceanische bomen.

Oogsten zijn voornamelijk handmatig met sorteren op het perceel en in de kelder. Elke druivensoort en elk perceel wordt afzonderlijk gevinifieerd om het unieke potentieel van elk terroir te behouden voordat het wordt gemengd.

Na malolactische gisting in vaten worden de wijnen gemengd en gerijpt in vaten gedurende een periode van 8 tot 12 maanden.

Druiven: Cabernet franc, Malbec en Merlot



#### **PROEFNOTITIES:**

Deze wijn heeft een diepe robijnrode kleur.

De neus presenteert aroma's van mokka en cashewnoten met tonen van rijp fruit, kruiden, zoethout en tonen van gestoofd gekonfijt fruit.

Warm in de mond, het heeft een strakke en dynamische structuur.

Het lekkerst bij gegrild vlees of rijpe kaas.



**Korea: nashi pear, miso-karamel, matcha ijs, zwart sesamzaad, amarena kersen  
Yeh tea matcha**

**of voor de liefhebbers: Pocas port - 10 years old**

Matcha thee tuinen japan, oogsten groene thee japan  
Deze Japanse thee specialiteit is gemaakt van groene thee, gemalen tot  
fijne poeder. Heerlijk om te drinken als thee maar ook ideaal te  
gebruiken als een ingrediënt in gebak of in hartige gerechten.



**Pocas port - 10 years old**

land: Portugal

druiven: Touriga Nacional,  
Touriga Franca, Tinta Roriz,  
Tinta Barroca & Tinto Cão

kleur: tawny rode kleur

gebied: Porto

serveertemperatuur: 17°C of licht gekoeld

alcohol vol %: 20.1 %

prijs: € 15,= (Sligro)



Een heerlijke tawny porto met de juiste tawny rode kleur. Poças staat wereldwijd bekend voor zijn gerijpte port. De Poças 10 jaar oude Tawny Porto heeft een geelbruin - rode kleur en wordt gekenmerkt door een houtig karakter in combinatie met een fruitig boeket van vijgen, amandelen en ander gedroogd fruit. De port is vol, onweerstaanbaar en heeft een lange afdronk van gedroogde pruimen. Smaakt nog beter licht gekoeld.

**Proefnotities:**

bouquet

houtachtig boeket van gedroogde vruchten en rozijnen. fruitig en goed op elkaar afgestemd met het hout.



smaak

vol, onweerstaanbaar en complex, met een lange afdronk van gedroogde pruimen.

88 WS



92 For The Love Of  
PORT

Prijzen zijn weergegeven exclusief BTW, maar kunnen tijdelijke aanbiedingen zijn.

Salute !

René Bemelmans Frans Smeets en Leo Kloppers, met dank aan Wim & Richard (Sligro).