



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu december 2022**

**Oester met vinaigrette en champagne 1**

**Gemarineerde coquilles met venkel en avocado 2**

**Aardpeersoep met Hollandse garnalen 3**

**Sukade met ganzenlever met appelmoes met noten 4**

**Ree / hert met rode ui tarte tatin en bietjes 5**

**Panna cotta espresso martini 6**

**1: Silvia**

**2: Martin Kruithof**

**3: Liselotte Legebeke**

**4: Hein Willemsen**

**5: Dick Middelweerd**

**6: Jaline Vandromme**

## Oesters met sjalotvinaigrette

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Sjalotvinaigrette</b> 1 sjalot 1 el citroensap 1 el cabernet - sauvignonazijn 1 kleine lepel vloeibare honing 4 el olijfolie Peper	<b>Sjalotvinaigrette</b> Klop de cabernet - sauvignon azijn met de olijfolie, honing en citroensap. Pel en snipper de sjalot, meng door de vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout.  Open de oesters en leg op een bedje van ijs en of zeewier.  Serveer de vinaigrette erbij.



## Gemarineerde coquilles met venkel en avocado

Martin Kruithof

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p><b>Coquilles</b> 20 coquilles</p> <p><b>Avocadocrème</b> 2 avocado 10 g geraspte Parmezaanse kaas Zout Knoflook olie</p> <p><b>Venkelsalade</b> 2 venkel 2 limoen Sushi azijn Arbequina olijfolie Valderrama</p> <p><b>Vinaigrette</b> 2 dl sushi azijn 2 dl kaffir lime leaves olijfolie ( Valderrama/Oriental collectio) Knoflook olie Fijngehakte kruiden: o.a. peterselie; bieslook; mint Limoenzestes of gezouten citroen</p> <p><b>Serveren</b></p> <p><b>Cressen</b> Aclla cress ( Citrus, fris, mint) Borage cress ( Komkommer, zilt, oester)</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Coquilles</b> Haal de coquilles uit de schelp en spoel ze schoon Snijd ze in dunne plakjes en verdeel voor 10 personen.</p> <p><b>Avocadocrème</b> Pureer de avocado samen met de Parmezaanse kaas. Op smaak maken met peper en zout Zeven en in een spuitzak doen.</p> <p><b>Venkelsalade</b> Snijd het groen van de venkel en was hem. Snijd op een Chinese mandoline mooie plakjes Op smaak maken met een beetje sushi azijn, Arbequina olijfolie, zestes van limoen en een beetje limoensap.</p> <p><b>Vinaigrette</b> Alle ingrediënten mengen en goed door roeren. Op smaak maken met een drupje knoflook olie.</p> <p><b>Serveren</b> Leg de dunne plakjes coquille dakpansgewijs in een cirkel op het midden van het bord. Meng de dressing goed en schep er een paar lepels over heen, ( à la minuut marineren) Dresseer daarna de venkelsalade op de coquilles. Spuit er dopjes van de avocadocrème tussen. Schep nogmaals de vinaigrette over het geheel. Maak royaal af met de Aclla Cress en de Borage cress Draai met de pepermolen nog wat extra peper overheen.</p>
--	---



## Aardpeersoep met vanille, Hollandse garnalen en aardpeerchips

Liselotte Legebeke

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Soep</b> 2 kg aardpeer (topinamboer)</p> <p>1 citroen</p> <p>4 el boter 4 uien gesnipperd</p> <p>4 tenen knoflook fijngenhakt laurier 3 el venkelzaad, geplet in vijzel 1 ½ vanillestokje</p> <p>1 dl witte wijn 2 liter groentebouillon</p> <p>Zout 2 el zonnebloemolie</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>200 g Hollandse garnalen Dille</p>	<p><b>Soep</b> Schil 1700 g aardpeer. 300 g ongeschilde aardpeer bewaren voor chips Snijd ze in kleinere stukken en leg ze in een kom water met de uitgeknepen citroen tegen verkleuring.</p> <p>Verhit de boter in een ruime pan en fruit de ui op zacht vuur tot hij zoet en zacht is, zeker 7 minuten.</p> <p>Voeg de knoflook, laurier, het venkelzaad en de merg uit het vanillestokje toe en roerbak het geheel nog een paar minuten</p> <p>Voeg de aardpeer toe, roer alles goed door elkaar en blus af met de witte wijn. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat de soep onafgedekt 35 – 40 minuten koken. Verwijder het laurierblad en pureer de soep glad. Proef en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Verwarm intussen de oven voor op 200°C Boen de ongeschilde aardperen goed schoon, en droog ze met een doek. Snijd ze met een mandoline of kaasschaaf in dunne plakjes en dep weer droog. Doe ze in een kom met een snuf zout en de olie en hussel door elkaar.</p> <p>Spreid uit op een met bakpapier beklede bakplaat en gaar zo'n 20 minuten in de oven. Draai de chips tussentijds een keer om.</p> <p><b>Serveren</b> Zet voor het serveren nog even de staafmixer in de soep, houd de pan schuin, hij wordt dan extra schuimig.</p> <p>Schenk in kommen en garneer met aardpeerchips, Hollandse garnalen en topjes van de dilletakjes.</p>

Truffelolie of lekkere olijfolie	Sliert er eventueel nog wat truffelolie of lekkere olijfolie over
----------------------------------	---



## Krokante black angus sukade met ganzenlever en moesappel en noten

Hein Willemsen

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Sukade</b> 1 stuks sukade van de Black Angus ( ± 2 kg) Hojiblanca olijfolie Peper en zout</p> <p>2 prei 2 ui 2 winterwortel 1 bol knoflook 4 takjes rozemarijn 4 verse blaadjes laurier 4 dl runderbouillon</p> <p>Kalfsfond ( zie onderaan)</p> <p><b>Appelmoes</b> 4 stuks moesappelen 2 dl appelsap 2 eetlepel rietsuiker 3 eetlepel lichte rozijnen 40 g amandelspijs Picudo olijfolie Snuf kaneel</p> <p><b>Sukade vervolg</b></p> <p>5 eieren Peper en zout Hojiblanca olijfolie 4 stuks gedroogd witbrood ( in de hete luchtoven op stand 50°C) Pankomeel Kerrie-poeder madras</p>	<p><b>Sukade</b> Verwarm de Hojiblanca in een braadslee naar een hoge temperatuur. Bestrooi de sukade met peper en zout. Schroei het vlees rondom dicht in de braadslee zodat deze goed op smaak komt. Haal de sukade eruit.</p> <p>Snijd de prei, ui, wortel, knoflook in grove delen, bak deze in de braadslee van de sukade in het overgebleven bakvet, voeg de rozemarijn en de verse laurier toe.</p> <p>Schenk de runderbouillon erbij.</p> <p>Voeg de sukade en kalfsfond en laat alles opnieuw 7 uur sudderen. Laat het vlees afkoelen in de kalfsfond met groente.</p> <p><b>Appelmoes</b> Schil de appels en verwijder het klokhuis Kook de appels in de appelsap. Voeg de rietsuiker, rozijnen, amandelspijs, kaneel en royaal de Picudo olijfolie toe. Zorg voor een mooie droge appelmoes</p> <p><b>Sukade vervolg</b> Snijd het sukadevlees in mooie strakke plakken van 1 cm dik. Klop het ei los, breng op smaak met peper en zout en een scheutje Hojiblanca</p> <p>Meng het fijn gekruimelde witbrood met een gelijk deel panko, voeg kerrie-poeder naar smaak toe.</p>

<p>bloem</p> <p><b>Ganzenlever</b> 10 plakken (30 g p.p.) ganzenlever Peper en zout Bloem Hojiblanca olijfolie</p> <p>Eekhoortjesbrood Knoflook</p> <p><b>Appelmoes afwerken</b> Gebruneerde, grof gehakte walnoten en amandelen</p> <p>Mosterddillesaus van Hein Willemse</p> <p><b>Peperkoek</b> 40 stuks gedroogde dungesneden</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Hojiblanca olijfolie</p> <p>Red mustard cress</p>	<p>Haal de plakken vlees door de bloem, het ei en het paneermengsel</p> <p><b>Ganzenlever</b> Peper en zout de plakken ganzenlever, haal door de bloem en bak in een droge pan krokant. Bak de sukadeplakken krokant in de Hojiblanca olijfolie</p> <p>Haal de ganzenlever en sukadeplakken uit de pannen, houd deze warm in de oven.</p> <p>Voeg een scheut Hojiblanca olijfolientoe in de pan van de ganzenlever, bak het in stukjes gesneden eekhoortjesbrood samen met wat uitgeperste knoflook.</p> <p><b>Appelmoes afwerken</b> Roer de gehakte walnoten en amandelen door de appelmoes.</p> <p>Besmeer de plak ganzenlever met mosterddillesaus van Hein Willemsen</p> <p><b>Peperkoek</b> Snijd de peperkoek in dunne plakjes en droog ze in de heteluchtoven op 50°C</p> <p><b>Serveren</b> Leg twee mooie quenelles van appelmoes met de punt naar het midden van het bord.</p> <p>Maak een bedje van eekhoortjesbrood in het midden van het bord. Plaats de sukade op het eekhoortjesbrood en daarbovenop de plak ganzenlever.</p> <p>Steek 4 dunne afgebroken plakjes peperkoek willekeurig in de appelmoes.</p> <p>Monteer de sukadejus met de hojiblanca olijfolie, schenk deze om het eekhoortjesbrood met een paar druppels over de ganzenlever en sukade. Strooi de afgesneden red mustard cress decoratief over het gerechtje.</p>
---	--



<p><b>Bruine kalfsfond</b>  Kalfsbotten  Bouquet van groenten en kruiden: Ui, wortels, bleekselderij, prei, tijm, laurier, peterselie, rozemarijn, bolletje knoflook, zwarte peperkorrels  Rode wijn</p>	<p><b>Bruine kalfsfond</b>  Was en droog de kalfsbotten, leg deze in een ingevette braadslee.  Rooster de botten op 190°C gedurende 20 minuten totdat deze mooi gekleurd zijn  Blus het geheel af met rode wijn.  Leg het bouquet over de botten, plaats deze terug in de oven gedurende 10 minuten.</p> <p>Doe de kalfsbotten, het bouquet en het braadsap over in een grote, hoge pan.</p> <p>Zet alles onder water op een zeer laag vuur, gedurende 24 uur.  Uitzeven en tot een derde in laten koken.</p>
--	---



**Ree of hert, tarte tatin van rode ui, yoghurt kardemom**  
**Structuren van biet**  
 Dick Middelweerd

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Yoghurt van kardemom</b>                      10 g kardemom                      1 liter yoghurt                      Zout</p> <p><b>Bieten poffen</b>                      2 rode bieten                      2 gele bieten                      3 rode uien                      Tijm                      Olijfolie                      alufolie</p> <p>2 chiogga bieten                      Sushi azijn</p> <p><b>Ree / hert</b>                      1 kg ree of hert                      Peper en zout                      Hojiblanca olijfolie                      Grand cru olijfolie</p> <p><b>Tarte tatin</b>  <b>Korstdeeg</b>                      300 g tarwebloem                      2 tl zout                      225 g ongezouten boter                      2 eieren                      3 el koud water</p>	<p><b>Yoghurt kardemom</b>                      Brand de kardemom aan in een pannetje                      Meng de yoghurt met de kardemom, hang deze uit in een passeerdoek, gedurende 24 uur.                      Breng op smaak met zout.</p> <p><b>Bieten poffen</b>                      Maak de bieten schoon.                      Neem een stuk aluminiumfolie en leg er een biet op en besprenkel de biet met olijfolie en leg er wat takjes tijm op.                      Vouw de folie dicht                      Doe dit met alle bieten                      Verwarm de oven voor op 180°C en pof de bieten ongeveer 45 minuten.                      Ontvel de bieten en laat afkoelen</p> <p>Pak de rode uien in alufolie met wat olie en laat ze poffen in de oven.</p> <p>Snijd plakjes van de gepofte rode biet, gele biet en chiogga biet met behulp van de mandoline en steek uit met een ronde steker.                      De bietenplakjes besprenkelen met sushi azijn.</p> <p><b>Ree / hert</b>                      Bestrooi de ree met peper en zout, bak deze aan in de Hojiblanca olijfolie tot de kleur mooi bruin is.</p> <p>Laat het vlees rusten, garen in de oven op 175°C gedurende 10 minuten</p> <p><b>Tarte tatin</b>  <b>Korstdeeg</b>                      Zeef de bloem en doe in de keukenmachine.                      Snijd de boter in stukjes                      Maal tot een kruimelig deeg.                      Laat de motor draaien en voeg ei en water toe.                      Laat draaien tot samenhangend deeg.                      Haal uit de machine en kneed met je handen tot een bal.</p>

<p>Of Korstdeeg dr. Oetker Hartig taartdeeg</p> <p>Picudo olijfolie suiker 5 rode uien</p> <p>Korstdeeg</p> <p><b>Rode bosbieten</b> 20 rode bosbietjes Sherry azijn pedro Xeminez van Don Millán Valderrama</p> <p><b>Saus</b> <b>Rode wijnsaus</b> 1 grote ui 1 middelgrote wortel 2 teentjes knoflook ½ liter rode wijn</p> <p>350 ml wildbouillon ½ liter demi-glace</p> <p>50 gr boter Zout suiker</p> <p><b>Zoete aardappel</b> 500 g zoete aardappel</p>	<p>Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten.</p> <p>Rol het deeg uit op een met bloem bestoven plaat. Steek rondjes uit.</p> <p>Neem 10 kleine ronde aluminium ovenschaaltjes, Schenk er een scheutje picudo olijfolie in en een beetje suiker Snijd de gepofte rode uien in plakken van 4 mm. Leg een plak rode ui in ieder schaalpje. Steek het korstdeeg rond uit met een stekermaat 5, inprikken met een vork, Afbakken op 185°C gedurende 10 minuten</p> <p><b>Rode bosbieten</b> Bosbietjes met schil en deel van het loof koken in ruim kokend water met zout, laten afkoelen, verwijder de bietenschil en loof, glaceer in de tot stroopdikte ingekookte Pedro Xeminez sherry azijn.</p> <p><b>Saus</b> <b>Rode wijnsaus</b> Hak de ui en wortel fijn en stoof deze in 20 minuten onder voortdurend roeren in boter, zorg dat de groente niet bruin wordt. Als de groenten zacht zijn, de uitgeperste knoflooktenen erbij voegen, een paar tellen verwarmen en hierbij de rode wijn gieten Kruiden met zout en snuf suiker, tot 1/3 laten inkoken.</p> <p>Voeg de wildbouillon toe en kook in</p> <p>Daarna de demi glace saus erbij gieten en nog 20 minuten zachtjes laten koken.</p> <p>De groente goed fijn drukken en zeven in puntzeef en neteldoek.</p> <p>Aan de kook brengen, dan van het vuur nemen en er minstens 50 gram boter door roeren</p> <p>Zoete aardappel Kook de zoete aardappel, afgieten, glad draaien tot een puree, breng op smaak met zout, vul een spuitzakje.</p>
---	--

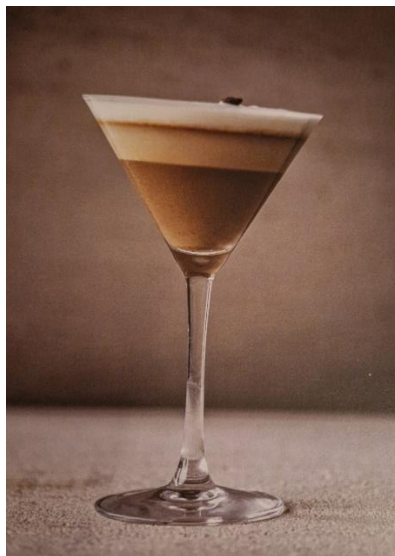
<p>Kersengelei (speciaalzaak)</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Acla Cress</p>	<p>Vul als laatste een spuitzakje met de kersengelei.</p> <p><b>Serveren</b> Besmeer de ree met de Grand Cru olijfolie</p> <p>Spuit vijf toefjes gele bietenpuree op het bord. Wissel deze af met vijf kleinere toefjes kersengel en vijf toefjes zoete aardappelpuree</p> <p>Plaats een mooi deel van de ree op het bord</p> <p>Garneren met plakjes rode en gele biet</p> <p>Leg een canelle van kardemom yoghurt op de plakjes rode biet</p> <p>Garneren met Acla Cress, de rode bosbietjes en de plakken chioggia biet.</p>
--	---



## Panna cotta espresso martini

Jaline Vandromme

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 12 personen)</p> <p><b>Espresso Panna cotta</b> 10 g gelatinepoeder 50 g water voor gelatinepoeder 800 g room 35 % 200 g volle melk 120 g suiker 2 vanillestokjes 240 g espresso</p> <p><b>Kahlúa-wodkaschuim</b> 60 g wodka 40 g kahlúa 250 g room 12 % 150 g eiwit 20 g poedersuiker</p> <p><b>Serveren</b> 12 koffiebonen</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Espresso Panna cotta</b> Doe de gelatinepoeder in koud water, roer goed door en zet 15 minuten in de koelkast.</p> <p>Breng de room met de melk, de suiker en vanillemerg in een steelpan kort aan de kook. Neem van het vuur, voeg de geweekte gelatine en de espresso toe. Roer goed door met een garde. Verdeel het roommengsel in de glazen en laat de panna cotta 3-4 uur opstijven in de koelkast.</p> <p><b>Kahlúa-wodkaschuim</b> Meng alle ingrediënten in een kom. Doe de vloeistof in een sifonfles met slagroompatronen en zet 2 uur onder druk in de koelkast.</p> <p><b>Serveren</b> Spuut het Kahlúa-wodkaschuim net voor serveren op de panna cotta en werk af met een koffieboon</p>
---	---



## BESCHRIJVING WIJNEN KERSTMENU 2022

### Amuse

#### ***Oester met vinaigrette en champagne***

Hierbij schenken wij een brut champagne van **Chantal Lallement**.

Deze champagne bevat een blend van de drie champagne druivenrassen:

- Pinot Meunier
- Pinot Noir
- Chardonnay

De Pinot Meunier en de Pinot Noir zijn blauwe druivenrassen met wit sap. De Chardonnay is een witte druif.

De fijne bubbels en het romige schuim maken van deze champagne een wijn die door iedereen wordt gewaardeerd.

Deze champagne is gekocht op een wijnbeurs (salon des Vins) in Lille, Noord-Frankrijk. Op deze wijnbeurs die altijd rondom het 3<sup>e</sup> weekend van november wordt gehouden, staan ruim 500 onafhankelijke wijnboeren uit heel Frankrijk. Je kunt daar heerlijke pareltjes proeven en kopen die meestal niet geëxporteerd worden.

Deze champagne kostte € 16,20 per fles en kan zich zeker meten met de veel bekendere merken die mede door de hoge marketingkosten veel duurder zijn.



### Sabreren

Het sabreren met een champagnesabel, zoals het openslaan van een champagnefles met een champagnesabel officieel heet, is niet echt heel moeilijk. Je moet echter de regels van het openen van een champagnefles, met een champagnesabel weten en toepassen.

### Goed koelen

Als eerste moet de champagne goed gekoeld zijn. Met goed gekoeld, wordt een graad of 6 Celsius bedoeld. Niet kouder, want dan wordt de fles te broos en kan op andere plaatsen breken dan bedoeld wordt tijdens het sabreren. Door de champagnefles te koelen neemt de

druk in de fles af en het glas wordt breekbaarder, waardoor hij beter met een champagnesabel te openen is.

### **Hoe werkt sabreren?**

Verwijder het zilverfolie van de hals van de fles en ook het muselet, de metalen draad, waarmee de kurk op zijn plaats wordt gehouden. Ga rustig te werk. Niet schudden! Zorg dat de kurk altijd in een veilige richting wijst; er kan een enorme kracht vrij komen. Kurken kunnen snelheden van meer dan 200 kilometer per uur bereiken. Zoek vervolgens de zwakke plek van de fles. Dat is de gietnaad. De gietnaad is waar de twee helften van de gietmal bij elkaar komen toen de fles gemaakt werd. Het champagnesabel moet net langs de gietnaad glijden. Houdt de champagnefles in de linkerhand, als je rechtshandig bent op een manier waarbij je de duim in de uitholling doet, welke onder in de champagnefles zit, laat de fles nu rusten op de vier uitgestrekte vingers. Houd de fles schuin omhoog en leg de champagnesabel eerst vlak op de fles met de scherpe kant naar de kurk gericht. Draai het champagnesabel nu iets, zodat de botte kant los van de fles komt en de scherpe kant nog steeds op de champagnefles blijft rusten. Neem nu, als het ware een aanloop met de champagnesabel door langs de hals van de fles te laten glijden. Doe dit een aantal maal, om te voelen of er geen onregelmatigheden op de weg naar de kurk zitten. Het champagnesabel mag "onderweg" geen folie of papier tegenkomen. Het champagnesabel moet de hele weg die hij moet gaan, uitsluitend over glas glijden.

Nu een paar maal aanhalen en in een ferme klap met het champagnesabel de hals van de champagnefles raken. Niet te hard slaan. Het is beter een keer te zacht te slaan en het nogmaals over te doen, dan te hard te slaan en de fles te breken. Als het goed is, vliegt het bovenste deel van de fles, met daarin de kurk van de fles. Let op, dat er niemand in het schotveld staat. De kurk, met daar omheen een deel van de hals van de champagnefles zal, als de fles goed gekoeld is ongeveer 5 meter van de sabreur vliegen. Sabreur is de naam van de persoon die de champagne met een champagnesabel opent.

## 1<sup>e</sup> voorgerecht

### *Gemarineerde coquilles met venkel en avocado*



Wederom gekocht op de wijnbeurs in Lille (voor € 6,20), deze prachtige Sauvignon Blanc uit de Loire streek.

#### **La Croix Du Pin** van wijnhuis **Plou et Fils**

Open de fles, giet er een groot glas in en ruik... Het is een ballet van aroma's dat om je heen danst. Eerst ruik je de frisheid, dan komen aroma's van perzik en passievrucht (voor heldere zonnige jaren) of lychees, buxus en zwarte bessenknoppen (voor minder zonnige jaren). In de mond proeft men meteen de knapperigheid, maar al snel exploderen alle smaken.

La Croix Du Pin is een aromatische maar zeer lichte wijn die perfect te combineren is met zeevruchten, oesters of gerookte zalm.



## 2<sup>e</sup> voorgerecht

### *Aardpeersoep met Hollandse garnalen*



#### **Kleine Zalze 2021**

#### **Vineyard Selection Stellenbosch Zuid Afrika**

100% op vat vergiste Chenin Blanc.

De druiven voor deze wijn kwamen van zorgvuldig geselecteerde oude wijnstokken op de bergen van Stellenbosch en Helderberg en van de Bottelary heuvels. Elke plek en bodemsoort draagt bij aan de verschillende smaakprofielen.

#### **Vinificatie.**

De druiven werden vroeg in de morgen met de hand geplukt en onmiddellijk geplet in bewaarvaten. Om al de Chenin smaken te extraheren volgde 24 u schilcontact. Alleen het vrijlopende sap werd gebruikt, en na 1 dag geïnoculeerd met geselecteerde gist stammen. Het sap voor de fermentatie werd opgeslagen in oude vaten. Na fermentatie rijpte de wijn op de primaire wijnmoer gedurende 6 maanden.

#### **Proefnotities van de wijnmaker**

In de neus tonen van tropisch fruit, perzik en lychee, met een hint van botrytis en mooie vanille toon. In de mond rijk en romig met veel fruit. Geconcentreerde aroma's van guave, lychee en zoete meloen in de neus met subtiele eiken tonen. In de mond rijp fruit met een hint van mineraliteit. De goede combinatie met eiken tonen geeft een volle maar elegante afdronk.

Goed te combineren met rijke romige pastagerechten, maar ook met zeevis zoals zalm en tonijn. Serveren op een temperatuur van 12-14 gr C.

Vanaf 8 december in de aanbieding bij de Sligro voor € 4,99 ex BTW

## Tussengerecht

### *Sukade met ganzenlever met appelmoes met noten*



Wijn uit Friuli (Italië), **Terre Magre Refosco dal Peduncolo Rosso**, van wijnhuis **Piera 1899**.

Refosco dal Peduncolo Rosso is een rode Italiaanse wijndruif die voornamelijk wordt geteeld in de regio Friuli-Venezia Giulia in het noordoosten van Italië. De druif is een druif van de familie Refosco en dankt zijn naam aan de rode stelen.

#### **Vinificatie**

Fermentatie op de schillen duurt 15 tot 20 dagen na de oogst bij een gecontroleerde temperatuur van 26-28 gr C. Malolactische fermentatie volgt op de alcoholische fermentatie in roestvrij staal, natuurlijke rijping in vaten tot het voorjaar.

#### **Proefnotities**

Diep robijnrood met tonen van violet. Fruitig bouquet van framboos en blauwe bes met kruidige tonen. Evenwichtig en soepel in de mond dankzij de tannine. In de afdronk hints van jam en leer.

**Combineren** met charcuterie, gebraden (rood) vlees en medium pittige kazen.

**Serveren** op 16-18 gr C

Gekocht bij de Sligro voor € 7,99 excl. BTW.

## Hoofdgerecht

### *Ree/hert met rode ui tarte tatin en bietjes*

**Pierre Amadieu**

**Cairanne Les Hautes Rives 2019**

Een Rode wijn uit Zuidelijk Rhônegebied, Rhônevallei, (Gigondes) Frankrijk.

Gemaakt van Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre.

#### **Vinificatie**

Met de hand geplukt en tot wijn verwerkt in roestvrij stalen vaten en betonnen tanks om alle originele fruitigheid en elegantie te bewaren. Fermentatie gedurende 14 dagen.

Rijping alleen in tanks.

#### **Proefnotities**

In de neus aroma's van zwarte bessen, kersen en pruimen. De wijn opent gemakkelijk in het glas, en ontwikkelt tonen van kruiden, kreupelhout en struikgewas. Ronde, gebalanceerde wijn dankzij de smaakvolle structuur en mooie tannine, met een plezierige frisse afdronk.

**Combineren** met wild (hert), rundvlees of lam

**Serveren** op kamertemperatuur 17 gr C

Prijsindicatie (Sligro) € 9,59 excl. BTW



## Dessert

### *Panna cotta espresso martini*

Bij het dessert schenken we een aperitief. Dat klinkt vreemd, maar wacht maar tot je de combinatie proeft. Waar vroeger de Champagne vooral bij het dessert werd geschonken (in de beginjaren was Champagne veel zoeter namelijk) en nu meestal als aperitief, hebben we gekozen om deze zoete wijnlikeur bij het dessert te schenken.



#### **Ratafia Eugénie**

Op de wijnbeurs kostte deze fles € 15.

**Vinificatie/rijping:** Eenvoudig verkregen door brandewijn (druivenalcohol) toe te voegen aan vers druivensap.

**Proeven:** Diepe amberkleur, ruikt naar vijg, pruim en verse walnoot. In de mond onthult de ratafia een prachtige zoetheid in evenwicht gebracht door de frisheid van de aroma's van walnoten en pruimen.

**Serveer temperatuur:** 10°C

**Combinaties van eten en wijn:** Perfect als aperitief, Ratafia past perfect bij foie gras en chocoladedesserts.

#### **Geschiedenis van het chateau en de familie**

Château Eugénie is het resultaat van een lange rij gepassioneerde wijnmakers. Volgens de departementale archieven vinden we het spoor van wijnboeren van de familie Couture in 1470, in dienst van de heer van Albas. En het is als eerbetoon aan onze betovergrootmoeder Eugénie dat het landgoed zo werd genoemd. Sindsdien hebben we de familietraditie voortgezet dankzij de knowhow die we van vader op zoon hebben verworven in combinatie met moderne wijnbereidingstechnieken.

De wijngaard van Cahors is buitengewoon in rijkdom en variëteit, met grind, klei, silica, kalksteen en ijzeren bodems die kenmerkend zijn voor de Malbec-druivensoort.

Geplant op de terrassen van de Lot-vallei, op de halve heuvels en op de plateaus van de Causse, profiteren de wijnstokken van Château Eugénie van opmerkelijke zonneschijn en geven ze de identiteit van hun verschillende bodems door aan de wijnen.

Het is dan ook door hard werk en constante aandacht in de wijngaarden dat ze elk jaar het maximale uit de verschillende percelen kunnen halen.