



*Zomermenu juli/augustus 2015*

Hollandse Nieuwe, komkommer, aardappel-galettes, yoghurtmousse

Artisjok, courgette, mozzarella, mosterdvinaigrette

Venkelsoep met rivierkreeftjes

Snoekbaars, appelstroop, rieslingsaus

Slavink van lamsvlees, bospeen, gratin van aardappel

Hangop, bramen, bramen-portsaus, espresso-kaneel sabayon  
en cristallines van zomerbiet

Wijnen

## ALGEMENE NOOT BIJ DIT MENU:

Optioneel is toegevoegd het bereiden van wit boerenbrood. Dit duurt ca. 3 uur. Om ook optimaal te kunnen genieten van de gekozen olijfolie raad ik aan om sowieso ciabatta te snijden en vanaf het eerste gerecht op te dienen samen met schaaltes olijfolie op de tafels.

De gekozen olijfolie: Valderrama olijfolie – deze olijfolie heeft 5 varianten en elke variant is weer voor wat anders geschikt. Ik heb voor de Valderrama ‘Arbequina’ gekozen omdat de olie zeer geschikt is om wit brood in te dopen. De olie heeft iets van groene appeltjes, limoen, mango, banaan en vers gemaaid gras in zich. Smaken die bij de zomer passen. Deze variant olie is ook zeer geschikt voor dressings (terug te vinden in de mosterdvinaigrette van het tweede gerecht, risotto’s en het glaceren van groenten.

Op de website van Valderrama zijn alle producten en hun eigenschappen terug te vinden.

Afhankelijk van de grootte van de groep kunnen de mensen van de soep er voor kiezen optioneel het brood te maken (dit kan dan bij de soep geserveerd worden – het duurt ca. 3 uur, inclusief rijzen).

*Als je er voor kiest het brood te maken dan direct beginnen!*

## Brood

Oven voorverwarmen: 220°C

### BENODIGDHEDEN:

VOOR HET WIT BOERENBROOD:  
2 BRODEN VAN 400 GRAM:

500 gr tarwebloem  
300 gr Lauw water van 18 à  
20°C  
10 gr verse gist  
9 gr zout  
bloem (om werkblad te  
bestuiven)  
1 bakplaat

### BEREIDING:

#### Het brood:

*Zorg dat alles exact is afgewogen, de gist vers is  
en het water op de juiste temperatuur!*

**Deeg mengen:** verkruiemel de verse gist in het lauwwarme water. Roer goed door. Meng er de tarwebloem en het zout door tot je een egaal deeg hebt (gebruik hiervoor de deeg/keukenmachine).

**Kneden:** kneed het deeg 10 minuten op een werkblad tot het deeg mooi elastisch aanvoelt.

**1<sup>e</sup> rijs – het deeg moet rusten:** Laat het deeg 20 minuten rusten op de warmhoudkast in een kom met vochtige theedoek er op.

**2<sup>e</sup> rijs – Vormen en narijzen:** Verdeel het deeg in 2 stukken van 400 gram en bol ze op. Opbollen van brood is het brood ‘bol’ vormgeven met je handen en zorgen dat de ‘naad’ onderop komt liggen op de bakplaat. Laat ze na de 1<sup>e</sup> opbolling weer 30 minuten rusten op de warmhoudkast met vochtige theedoek.

Bol de broden weer stevig rond en leg op een bakplaat. Druk na 10 minuten de broden licht plat met je handpalm. Bebloem de broden en prik het deeg enkele keren in met een vork.

Laat ca. 60 minuten narijzen in de warmhoudkast.


Bestuif voor het bakken nogmaals met bloem.

**Bakken:** Bak de broden 10 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C.

Zet daarna de oven op 200°C en bak nog 15 minuten.

Laat het brood een paar minuten rusten (het is nog heel heet van binnen). Snijd daarna de broden met een broodmes tot kleine stukjes.

# Hollandse Nieuwe, komkommer, aardappel-galettes, yoghurtmousse

VOORGERECHT VOOR: 15 PERSONEN  
Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 20.00 uur  
Oven: 150°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE KOMKOMMER-YOGHURTMOUSSE:

*1 beker Griekse yoghurt  
(500 gr)  
3 komkommers  
1 el korianderzaadjes  
½ potje mierikswortel  
peper  
fleur de sel*

### VOOR DE ZEEKRAAL:

*200 gr zeekraal*

### VOOR DE AARDAPPEL GALETTES:

*4 middelgrote Nicola  
aardappels*

### VOOR DE HARING:

*11 Hollandse Nieuwe  
(gefilderd)  
(=standaard verpakking)*

### AFWERKING:

*1 Granny Smith appel  
¼ bosje bieslook*

## BEREIDING:

### De komkommer-yoghurtmousse:

Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en pureer in de keukenmachine tot pulp. Laat de pulp daarna uitlekken in een bolzeef. Meng daarna door de yoghurt. Vijzel de korianderzaadjes. Breng het komkommer-yoghurtmengsel op smaak met de mierikswortelpuree, fleur de sel, peper en de koriander. Doe in een spuitzak en zet koel weg tot gebruik.

*Let op: goed op smaak brengen!*

### De zeekraal:

Verwijder de harde onderstukken van de zeekraal. Blancheer de zeekraal 30 seconden in kokend water (zonder zout), giet af en spoel direct koud. Laat goed uitlekken en bewaar in de koelkast.

### De aardappel galettes:

Verwarm de oven voor op 150°C. Schil de aardappels en schaf ze op de mandoline in papierdunne plakken. Leg de plakken aardappel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca. 20 minuten goudbruin en krokant. Controleer en indien goed uit de oven halen en op bakpapier wegzetten tot gebruik.

### De Hollandse Nieuwe:

Snij de haring in stukjes van 1 cm. Haal evt. graatjes er uit. Zet koud weg tot gebruik.


### AFWERKING EN UITSERVEREN:

*Advies: gebruik de smalle, langwerpige borden voor dit gerecht.*

Snij de appel in ragfijne reepjes en knip wat bieslook in stukjes. Besprenkel de appel met wat citroensap tegen het verkleuren. (daarom op het laatste moment, vlak voor uitserveren).

Spuit de yoghurt-komkommermousse in een lange streep over het midden van het bord. Bedek afwisselend met stukjes haring, zeekraal, appel en bieslook. Steek er de aardappel galettes tussen zodat deze omhoog staan.

# Artisjok, courgette, mozzarella, mosterdvinaigrette

TUSSENGERECHT VOOR: 15 PERSONEN  
Uitvoering: 2 - 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE ARTISJOK:

15 kleine artisjokken  
4 citroenen  
2 blikjes gezouten  
ansjovisfilets  
400 ml melk  
7 banaansjalotten  
15 teentjes knoflook  
200 ml witte wijn  
500 ml kippenbouillon  
bosje munt

### VOOR DE MOSTERD VINAIGRETTE:

75 ml witte wijnazijn  
1,5 el mosterd  
1,5 el honing  
200 ml olijfolie (Valderrama  
Arbequina)  
zout

### VOOR DE COURGETTE:

2 courgettes

### AFWERKING:

4 bollen mozzarella van goede  
kwaliteit  
75 gr rucola

## BEREIDING:

### De artisjok :

Maak de artisjokken schoon (met 2 personen):  
zie uitleg op de eigen LadC website, of Youtube filmpje

Zet eerst 3 schalen klaar met een beetje water en de 6 citroenen verdeeld (in parten snijden, uitknippen in het water en de uitgeknepen citroenen ook toevoegen).

Snel werken want artisjokken verkleuren erg snel.

Schil een klein stukje van de stronk en schil de stronk met een dunschiller.

Snijd met een kartelmes de top van de artisjok tot het breedste gedeelte weg.

Snijd met een kartelmes de stugge buitenblaadjes eraf.

Schil met een klein mes verder rondom (als een appel) tot het hart vrijkomt.

Duw (als nodig) de artisjokblaadjes uit elkaar en schep met een kleine lepel het 'hooi' er uit. Dit zit er vrij stevig in.

Snijd de artisjok in parten en leg direct in het zure citroenwater. Probeer 10 plakken uit een artisjok te krijgen.

Leg de ansjovis in de melk en laat minstens 10 minuten staan zodat ze zachter van structuur en smaak worden. Laat daarna uitlekken en spoel af. Hak daarna de ansjovis heel fijn.

Pel de sjalotten en snijd over de lengte in repen.

Pel de knoflook en snijd de teentjes in plakjes.

Kneus de munt.

Verhit een scheut olijfolie in een brede pan en fruit de sjalot en knoflook glazig. Voeg de artisjokken toe en laat ca. 2 minuten mee fruiten. Blus af met de witte wijn en kippenbouillon.

Voeg dan de ansjovis en munt toe. Laat de artisjokken ca. 8 minuten stoven op laag vuur tot ze (beet)gaar zijn.

Draai het vuur uit en laat in de pan staan tot de eindbereiding.

### Mosterd vinaigrette:

Doe in een kom alle ingrediënten en roer goed door. Voeg naar eigen smaak evt. nog iets toe of laat wat weg. Doe het mengsel als dit goed op smaak is in een spuitflesje.

Was de courgettes en schil met een dunschiller rondom, tot aan de zaadlijsten, lange repen van de courgette. Leg op een bord en bestrijk ze met wat van de mosterdvinaigrette (houd van de vinaigrette wat achter voor de garnering).

Laat 2 minuten intrekken. Rol de linten vanaf de korte kanten spiraalvormig, strak op zodat je ze neer kunt zetten als 'kegeltjes' op een bord.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:


Advies: pak hiervoor een langwerpig bord.

Verwarm de artisjokken tot ze lauwwarm zijn. Haal de artisjokken uit de bouillon met een schuimspaan en verdeel over het midden van het bord. Leg de 2 courgette-kegeltjes rondom.

Scheur of snijd de mozzarella in grove stukken en verdeel samen met wat rucola over de artisjokken. Spuit nog wat van de mosterdvinaigrette rondom op het bord.

Eventueel nog wat peper uit de molen er overheen.

# Venkelsoep met rivierkreeftjes

SOEP VOOR: 15 PERSONEN  
Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE SOEP:

*2,5 kg visgraten en -koppen*  
*1,5 liter water*  
*2 uien*  
*1 prei*  
*2 winterwortel*  
*5 takjes platte peterselie*  
*5 takjes selderij*

*4 venkelknollen (ca. 1,5 kilo)*  
*gebruik het venkelgroen voor*  
*de garnering*  
*4 Elstar appels*  
*2 stengels bleekselderij*

### VOOR DE GARNERING:

*250 gram rivierkreeftjes*  
*venkelgroen*

## BEREIDING:

### De soep:

Maak de groente schoon en snij klein. Bak de groenten aan in een beetje olie. Voeg de graten en het water toe en breng aan de kook. Laat de bouillon op een klein vuurtje ca. 30 minuten trekken.

Zeef de bouillon. Houd 2 dl. apart voor de snoekbaars!

Haal het groen van de venkelknollen (zet apart en gebruik later voor de garnering). Snijd de venkel in dunne plakjes en voeg ze toe aan de visbouillon. Breng de bouillon weer aan de kook en laat de venkel ca. 10 minuten zachtjes gaar koken in de visbouillon.

Schil de appels en snijd in stukjes. Voeg de appelstukjes toe aan de soep en pureer direct met een staafmixer (zo behoud de appel zijn frisse smaak).

Snijd de bleekselderij in stukjes. Breng water en zout aan de kook en blancheer de bleekselderij hierin. Koel daarna direct terug. Laat afkoelen.


### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg in een soepbord wat rivierkreeftjes en de stukjes bleekselderij. Lepel er wat van de venkelsoep over en garneer met wat venkelgroen.

# Snoekbaars, appelstroop, rieslingsaus

WARM VOORGERECHT VOOR: 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen, 3 tot 4 personen bij uitserveren – zet ook de bovenwarmer aan zodat je warme vis kunt serveren.

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE SNOEKBAARS:

1,5 kilo snoekbaarsfilet  
(schubben verwijderd, met vel)  
Kerrie-olie (of olie met wat kerrie er aan toegevoegd)  
enkele eetlepels appelstroop  
(merk: Canisius)

### VOOR RIESLINGSAUS:

2 flessen Riesling  
2 dl visbouillon van de soep  
6 sjalotten, gesnipperd  
4 laurierblaadjes  
(naar smaak) boter  
2 dl slagroom  
appelstroop  
peper en zout

### VOOR DE BLEEKSELDERIJ:

1 stronk bleekselderij + de rest van de bleekselderij van de soep  
50 gr katenspek (blokje)  
1 dl slagroom

### VOOR DE GARNERING:

1 bosje bieslook

## BEREIDING:

### De snoekbaars:

**Algemeen:** Snoekbaars is een mooie zoetwatervis en van juni tot en met januari goed verkrijgbaar. Februari en maart is de kuitperiode en in april en mei is het seizoen gesloten. De meeste snoekbaars is te vinden in het IJsselmeer en de Friese meren. Verwijder eventuele graten uit de snoekbaars en portioneer in zo gelijk mogelijke stukken (voor wat betreft dikte en grootte).

Peper en zout de filets. Bak de filets heel kort aan in een beetje kerrie-olie aan op de huidkant. Draai het vuur uit en doe de filets over in een braadslee, samen met het de kerrie-olie (doe de olie niet over de vis). Leg de filets op de huid en lak de bovenkant van de filets met de licht verwarmde appelstroop. Zet weg tot gebruik (Vóór gebruik even in de oven).

Houd wat van de appelstroop apart voor de garnering.

### De Rieslingsaus:

Kook de Riesling samen met de fijngesneden sjalot en laurierblaadjes tot de helft in. Voeg de visbouillon toe en naar smaak appelstroop. Kook weer tot de helft in. Zeef de saus en voeg daarna de slagroom toe. Roer goed door en zet weg tot gebruik.

Snijd de boter in blokjes en zet in de koelkast (om tijdens de afwerking te monteren).

### De bleekselderij: Schil de bleekselderijstengels met een dunschiller.

Snijd daarna de stengels in brunoise. Snijd het spek in kleine blokjes en zweet aan in een koekenpan. Voeg de brunoise van bleekselderij toe. Blus af met de room net voordat de bleekselderij beetgaar is. De bleekselderij moet knapperig blijven. Zet weg tot gebruik.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Zet de vis nog even in de oven om verder te garen. Bij een gemiddelde snoekbaars is dit nog ca. 5 minuten op 180°C.

Let wel: dit hangt af van de vis en hoe ver de vis nog door gegaard is in de braadslee.

**De rieslingsaus:** Verwarm de saus, kook zo nodig nog verder in. Haal van het vuur en voeg de blokjes koude boter een voor een toe. Blijf goed roeren. Breng op smaak met peper en zout. Evt. verdikken met Xantana.

Verwarm tot lauw de overgebleven appelstroop (niet te heet anders smelt het op het bord als je een streep op het bord zet).

Verwarm de brunoise van bleekselderij

Verwarm op zacht vuur de Rieslingsaus

Knip de bieslook


Zet met een kwast een streep/veeg van de appelstroop op het bord.

Leg wat van de selderij brunoise op het bord en leg daarop de gelakte vis.

Schuim met een staafmixer de rieslingsaus op en doe wat van het rieslingschuim en de saus op de vis.

Bestrooi met bieslook.

# Slavink van lamsvlees, bospeen, gratin van aardappel

HOOFDGERECHT VOOR: 15 PERSONEN  
Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 22.00 uur  
Oven voorverwarmen: 190°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE SLAVINK:

1 kilo lamsgehakt  
4 knoflookteentjes  
4 sjalotten, gesnipperd  
8 beschuiten  
200 gr gepasteuriseerd eigeel  
2 dl melk  
15 takjes bladpeterselie,  
fijnggehakt  
4 takjes tijm (de afgeriste  
blaadjes)  
20 gr mosterd  
kaneel (naar smaak)  
cayennepeper (naar smaak)  
500 gr plakken katenspek

### VOOR DE GRATIN VAN AARDAPPEL:

1,5 kg nieuwe aardappels  
(hardkokend)  
boter  
4 knoflooktenen, geplet  
120 milliliter room  
75 gr eigeel (gepasteuriseerd)  
350 gram Goudse kaas  
peper

### VOOR DE BOSPEEN:

2 bossen bospeen  
60 gr honing  
6 gr komijnzaad  
sap en rasp van 2 sinaasappels  
60 gr boter

### VOOR DE GARNERING:

bladpeterselie, fijnggehakt  
sinaasappelmarmelade  
Grand Marnier

## BEREIDING:

Zie ook de 2e pagina voor extra bijgerechten!

### De slavink:

Maak het gehakt aan met de fijngehakte knoflook, de gesnipperde sjalot, paneermeel (van de verkruimelde beschuiten), eigeel, melk, bladpeterselie, tijm, mosterd, peper en zout, kaneel en cayennepeper. Meng alles heel goed door elkaar. Leg steeds 10 plakken katenspek iets overlappend naast elkaar. Leg met een lepel over de breedte wat van het mengsel (verdeel zodat er 6 rollen gemaakt kunnen worden). Rol het spek op (bijv. met behulp van plastic folie) en laat opstijven in de koelkast tot gebruik. 40 minuten voor uitserveren de rollen in de oven verwarmen (zie afwerking en uitserveren).

### De gratin van aardappel:

Schil en ontpit de aardappels en snijd op de mandoline of snijmachine schijfjes van ca. 3 millimeter dikte. Blancheer de schijfjes 3 à 4 minuten in zout, kokend water. Koel meteen terug en laat ze uitlekken en uitdampen in een vergiet. Beboter een ovenschaal of recht bakblik. Maak een mengsel van de geplette knoflooktenen, room, eigeel, zout en flink wat peper. Schik de aardappelschijfjes dakpansgewijs in een ovenschaal/bakblik. Mocht het te veel zijn, gebruik dan 2 schalen/bakblikken.

### 40 minuten voor uitserveren:

Giet het knoflook/room mengsel over de aardappels en rasp er de kaas over. Verwarm de oven voor op 190°C. Zet 35 minuten in de voorverwarmde oven.

### De bospeen:

Schrap en was de bospeen. Blancheer ze beetgaar. Houd hierbij rekening met het doorgaren tijdens het karamelliseren in de volgende stap. Voeg in een droge pan de honing, komijnzaad, sinaasappelrasp, sinaasappelsap en boter toe. Karamelliseer hierin de peentjes licht. Gooi het vocht niet weg, maar doe een groot deel in een steelpan en zet weg! Dit heb je nodig voor de afwerking. Het deel wat achterblijft in de pan waarin de bospeen is gekaramelliseerd moet nog voldoende zijn om de bospeen in op te warmen.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Gaar de rollen vlees in de oven. Ca. 40 minuten op 100°C (als je de vinken uit de koeling haalt) tot een kerntemperatuur van 72°C. Snijd in rolletjes van ca. 6 cm. Maak saus door 5 eetlepels sinaasappelmarmelade te verwarmen en af te blussen met wat Grand Marnier. Verwarm de bospeen. Steek de aardappelgratin mooi uit met een steker of mes. Leg op het bord wat van de gekaramelliseerde wortel (diagonaal). Leg tegen de wortel aan, in het midden 2 Blinde Vinken. Leg op 2 hoeken de uitgestoken aardappelgratin. Druppel wat saus rondom. Strooi ter garnering wat bladpeterselie over het gerecht.

Zie 2<sup>e</sup> pagina voor extra bijgerechten

EXTRA BIJGERECHTEN:

- 1- Aardappelpapier
- 2- Crumbles van spek (magere plakjes spek drogen in de oven en verkruimelen in machine)


AARDAPPELPAPIER

*2 aardappels (Eigenheimer,  
200 gr met schil)  
150 gr vloeibaar eiwit  
peper  
zout*

Aardappels schillen en koken. Daarna de aardappel pureren met de knijper en iets af laten koelen. Om een extra fijn resultaat te krijgen de puree vervolgens door een zeef drukken.  
150 gram puree afwegen en hieraan het vloeibaar eiwit toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper. (Niet te sterk, tijdens de bereiding verdampt water waardoor smaak toeneemt!)  
Het mengsel dun uitsmeren op een siliconen bakmat en 60 minuten drogen in de voorverwarmde oven.



# Hangop, bramen, bramen-portsaus, espresso-kaneel sabayon en cristallines van zomerbiet

NAGERECHT VOOR: 15 PERSONEN  
Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 22.00 uur  
Oven voorverwarmen: 85°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE HANGOP:

2 liter volle boerenyoghurt

### VOOR DE CRISTALLINES VAN ZOMERBIET:

150 ml water  
180 gr suiker  
3 middelgrote rauwe bieten  
plastic handschoenen

### VOOR DE BRAMEN-PORTSAUS:

500 gr diepvriesbramen  
3 dl rode port  
6 el honing (naar smaak)

### VOOR DE KANEEL-ESPRESSO SABAYON:

300 gr eigeel  
(gepasteuriseerd)  
6 el suiker  
80 ml espresso  
100 ml Marsala  
2 tl kaneel

### VOOR DE GARNERING:

500 gr verse bramen  
6 dl slagroom  
50 gr suiker

## BEREIDING:

### De hangop:

Hang in een aantal pannen een bolzeef en doe daarin een koffiefilter. Knip het filter evt. een beetje bij. Schenk in de filters de 2 pakken boerenyoghurt leeg. En laat staan tot uitserveren. Doe dit meteen. Hoe langer het kan uitlekken, des te lekkerder de hangop. Vaak wordt dit in een kaasdoek gedaan en laat je dit een nacht in de koelkast staan, maar een koffiefilter is een wat sneller alternatief en de smaak is ook prima.

### De cristallines van zomerbiet:

Breng het water met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat de suikersiroop afkoelen.

Verwarm de oven voor op 85°C.

Was de bieten even af, trek de handschoenen aan en schaaft met de mandoline in papierdunne plakken.

Bedek een bakplaat met een schone bakmat en strijk er met een kwast een laag suikersiroop op. Verdeel de bietenplakjes over het suikerlaagje en bestrijk ook de bovenzijde van de bieten met de suikersiroop. Laat ze 2 – 3 uur drogen in de voorverwarmde oven (of indien geen plaats in de warmhoudkast). Draai na 1 uur de bietenplakjes om zodat ze tijdens het drogen niet blijven plakken. Droog net zo lang tot ze krokant zijn. Plaats terug in de oven als ze hun krokantheid hebben verloren.

### De bramen-portsaus:

Laat de bramen ontdooien en breng dan de bramen met de rode port en honing aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes koken. Roer door een zeef en voeg evt. naar smaak nog wat honing toe. Schenk in een spuitflesje.

### Maken als je gaat uitserveren:

### De kaneel-espresso sabayon:

Klop met de handmixer de eidooiers/eigeel met de suiker in een brede pan in ca. 3 minuten schuimig. Voeg espresso, Marsala en kaneel toe.

Klop de sabayon in ca. 4 – 5 minuten op laag vuur (of *au bain-marie*) met een garde tot het warm, dik en luchtig is (bij een grote hoeveelheid kun je het ook met een handmixer doen). Zorg wel dat het vuur laag blijft en je geen roerei krijgt. Anders soms van het vuur afhaken en weer terugzetten.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

*Advies: gebruik voor dit gerecht de grote ronde borden.*

Schraap de hangop van de filters en doe in een schaal. Klop de slagroom op met de suiker en spatel door de hangop.

Spuut de bramen-portsaus cirkelvormig en in druppels op het bord. Verdeel wat bramen op het bord. Lepel tussen het geheel en/of op een braam wat van de kaneel-espresso sabayon. Vorm met een lepel quenelles van de hangop en leg die er tussen. Decoreer met de rode biet cristallines.

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Gasconne
Domein / Château:	Beaurempart
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Ugni Blanc, Colombard en Gros Manseng
Serveertemperatuur:	12°C.
Notitie wijncie.:	<p>Deze wijn is een uitstekende begeleider van vooral de haring en de snoekbaars. De wijn is rond van afdronk en kenmerkt zich door de uitgesproken smaken van Citrus, Grapefruit en Ananas. Juist de grapefruit zorgt voor een "bittertje" op de achtergrond.</p> <p>De ligging van deze wijnstreek (tussen de Pyreneeën, de Cevennen en de Middellandse zee) zorgt voor een bijna zorgeloos klimaat. De wijn is een combinatie van de 3 genoemde druivensoorten, de Gros Manseng druif heeft het Zuidwesten van Frankrijk als thuisbasis.</p>

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Argentinië
Regio:	Mendoza
Domein / Château:	Elsa Bianchi
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Cabernet Sauvignon 100%
Serveertemperatuur:	18°C.
Notitie wijncie.:	<p>Als begeleider van het lamsgehakt vraagt dit gerecht om een "ronde" wijn. De wijncie vond een wijn uit Argentinië, uit de Mendoza streek. Deze wijn is 100 % Cabernet Sauvignon. Ook al is deze wijn jong (2014), de smaak is ronduit rond!!</p> <p>De wijngaarden van deze wijn liggen op ± 700 meter hoogte en beschut tegen de hellingen van het Andes gebergte.</p> <p>Wij proeven (heel) veel donker fruit, laurier en cacao, op de achtergrond is een lichte rooksmak te herkennen.</p> <p>Vandaag de dag wordt het bedrijf Bianchi (die zijn roots in Italië heeft) door de 3<sup>e</sup> generatie Bianchi voortgezet.</p> <p>Tip: maak deze wijn ruim te voren open.</p>

## Kookschema juli/augustus 2015

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
<b>I</b>	–	30-6	1-7	2-7	–	3-7
<b>II</b>	6-7	7-7	8-7	9-7	10-7	10-7
<b>III</b>	17-8	18-8	19-08	20-8	–	21-8
<b>IV</b>	24-8	25-8	26-8	27-8	–	–

