



ccpl.nl

September 2023 | Rood en Rond



Amuse

Bietenravioli met geitenkaas



Voorgerecht

Ceviche van zeebaars met cranberrysap en rode biet



Soep

Tomatensoep met Hollandse garnalen



Hoofdgerecht

Gevulde runderrollade met kaas-aardappelpuree & rode wijnsaus



Nagerecht

Gebakken appel-roomijs met verse boerenmeisjes

Biscardo, Rosapasso 2022, Pinot Nero rosé, Veneto, Italië

Santa Rita, Medalla Real, Cabernet Sauvignon, 2021 Valle del Maipo, Chili

Rood en Rond

De kleur 'rood' is de rode draad in dit menu. Rood is niet alleen de achtergrond van de foto's, maar 'rood' komt in ieder gerecht voor. We hebben een amuse en voorgerecht met rode biet, een soep met rode tomaten, een rode wijnsaus bij het

hoofdgerecht en blozende oranje-rode abrikozen in het dessert. Het 'ronde' zien we in de ronde borden op de foto's; in ieder gerecht is er wel iets ronds en het geheel is ronduit lekker. Samensteller van dit menu 'Rood en Rond' is Enrico Mooren.

Amuse: Bietenravioli met geitenkaas



Ravioli kennen we uit de Italiaanse keuken: pastakussentjes gevuld met vlees, kaas, vis, kip of groenten en vaak met wat over is van eerdere maaltijden.

De **bietenravioli** van vanavond is een ravioli-variant met plakken gekookte rode biet en een vulling van zachte geitenkaas. Krokante stukjes bacon bij de garnering zijn een mooi contrast met de zachte ravioli.

In Italië eet men pasta voordat het hoofdgerecht op tafel komt; onze **bietenravioli** is een amuse, dus eigenlijk een antipasta; dat maakt het een niet minder aantrekkelijk gerecht.

In het kort (1 of 2 personen 1½ uur)

We maken ravioli door plakken rode biet te vullen met geitenkaas, die is gemengd met geroosterde pijnboompitten en met honing en tijm.

We serveren de ravioli op plakken peer. De garnering is met reepjes ijsbergsla en stukjes gebakken bacon, en hierover wat balsamico-azijn.

Ingrediënten (12 personen)

1	eetlepel	pijnboompitten	TA
150	gram	zachte geitenkaas	KR
¼	stuks	ijsbergsla	KR
2	stuks	handpeer	KR
100	gram	bacon	KR
500	gram	gekookte rode biet	KR
2	theelepels	gedroogde tijm	TA
½	eetlepel	honing	TA
		balsamicoazijn	TA
		zout en peper	

Benodigdheden

- mandoline of schaaaf
- steker (uit te testen welke grootte)
- vergiet
- kom
- schaal
- koekenpan



Vorbereidend snijwerk

- Rooster **pijnboompitten** en hak ze fijn.
- Schaaf ongeschilde **peren** op de *mandoline*, of met een *schaaf*, tot plakken van ongeveer 1 millimeter.
- Laat **gekookte rode bieten** uitlekken in een *vergiet* en schaaf ze op de *mandoline*, of met een *schaaf*, tot plakken van goed 1 millimeter, 2 per persoon.
- Steek met een zo groot mogelijke, nog passende, steker rondjes uit de plakken biet.
- Snijd **ijsbergsla** in kleine reepjes.

De ravioli maken

- Meng in een *kom* **zachte geitenkaas** met de gehakte pijnboompitten en met **honing** en **tijm**.
- Breng het mengsel op smaak met **peper** en **zout**.
- Draai met je handen **geitenkaas**-bolletjes van maximaal 1 centimeter in doorsnee, 1 per persoon.
- Leg plakken rode biet, 1 per persoon, op een *schaal* en verdeel hierover de bolletjes geitenkaas.
- Dek de plakken biet en geitenkaas af met de resterende plakken biet en druk de randen zacht aan: nu hebben we bietenravioli.

Bacon bakken

- Bak de **bacon** krokant in een *koekenpan* zonder olie.
- Snijd de gebakken bacon fijn.

Serveren

- Leg de plakken peer op het bord en hierop de bietenravioli.
- Garneer het gerecht met de reepjes ijsbergsla en met de fijngesneden bacon en sprenkel wat balsamicoazijn over het gerecht.

Voorgerecht: Ceviche van zeebaars met cranberrysap & rode biet

1 van 2



Ceviche is een gerecht van gemarineerde rauwe vis of schaaldieren of beide. **Ceviche** behoort tot de culinaire cultuur van de Latijns-Amerikaanse landen langs de Stille Oceaan. Peru beschouwt **ceviche** als cultureel erfgoed.

Een zure marinade zorgt voor het garen van de vis of schaaldieren. De marinade is met citroen of limoen, en in het verleden ook wel met zure sinaasappel. De dressing bevat chilipeper, of ook mosterd, in sommige Midden-Amerikaanse landen. Andere mogelijke ingrediënten zijn gehakte koriander, tomatensaus, gesneden of gesnipperde ui of avocado.

Door de frisheid van de marinade is **ceviche** een uitgelezen zomergerecht.

In het kort (2 personen 1 ½ uur)

Na wat snijwerk bereiden we 'tjigermelk', een marinade op basis van limoensap, en hierin garen we de rauwe zeebaars.

De zo ontstane ceviche garneren we met enkele druppels 'tjigermelk' en korianderblaadjes.

Ingrediënten (12 personen)

450 gram	zeebaarsfilet	KR
120 milliliter	cranberrysap	TA
2 stuks	gekookte rode biet	KR
2 stuks	steranijs	TA
1 stuks	rode ui	KO
1 stuks	rode chilipeper	KR
3 stuks	limoen	KR
8 takjes	verse koriander	KO
	zeezout	

Voorgestelde wijn: Biscardo, Rosapasso 2022, Pinot Nero rosé, Veneto, Italië

Door de smaakintensiteit van het limoenzuur en door het lichte zoet en bitter van de cranberries heeft wijn bij deze ceviche het niet gemakkelijk.

De uitgekozen Biscardo Rosapasso heeft voldoende filmend zuur en is niet beendroog. Daarmee komt de wijn op gelijke hoogte als het gerecht. Verder biedt het vrolijke rode fruit een fijne tegenhanger tegen de aardse tonen van de rode biet.

Alternatieven uit eigen kelder:

- Yalumba, Viognier, Barossa Valley, AU
- Meiser, Grauburgunder, Rheinhessen, DE,

Benodigheden

- mandoline
- fileermes

4/

14



Voorgerecht: Ceviche van zeebaars met cranberrysap & rode biet

2 van 2

Wat voorbereidend snijwerk

- Snijd **rode ui** met de *mandoline* in flinterdunne halve maantjes en leg deze weg voor de garnering.

Tip

Leg de halve maantjes ui in een bakje water: zo worden ze wat minder scherp en blijven ze knapperig.

- Snijd de steeltjes van de **koriander** fijn en leg het blad weg voor de garnering.
- Snijd **gekookte rode biet** 'brunoise' in blokjes van 2 tot 3 millimeter.
- Snijd een **rode chilipeper** in de lengte door, verwijder de zaden en snijd de helften in halve maantjes.
- Pers de **limoenen**.

Het bereiden van de ceviche

- Meng de fijngesneden koriandersteeltjes, de blokjes rode biet, **steranijs** en de halve maantjes chilipeper met het **cranberrysap** en het geperste limoensap: zo ontstaat 'tjgermelk'.

Tip

Cranberrysap is tamelijk zoet, dus proef goed of de 'tjgermelk' in balans en voldoende zuur is. Indien nodig, voeg wat limoensap eraan toe.

- Zet de 'tjgermelk' minimaal 20 minuten in de koeling.
- Ontvel **zeebaarsfilet** met een *fileermes*.
- Snijd de ontvelde zeebaarsfilet in partjes van 2 tot 3 millimeter dik.

Serveren

- Meng de partjes van de zeebaars met de gekoelde 'tjgermelk' en zet het geheel 5 minuten in de koeling om er te garen tot ceviche.
- Breng de ceviche eventueel op smaak met **zeezout**.
- Schep de ceviche op een bord en druppel wat 'tjgermelk' erover.
- Garneer de ceviche met de weggezette halve maantjes rode ui en het bewaarde korianderblad.

Tip

Vergeet niet de steranijs uit de ceviche te vissen.

5/

14

Soep: Tomatensoep met Hollandse garnalen

1 van 2



Tomaten zijn een geliefd ingrediënt bij soep, denk maar aan bouillabaisse, 'consommé de tomates', minestrone en aan koude Andalusische soepen, zoals Gazpacho en Salmorejo.

Voor een goede soep moeten tomaten rijp en zoet zijn. Kleine tomaten hebben een hoog en grote tomaten een laag suikergehalte. De maat hiervoor is de 'Brix'. Deze geeft de hoeveelheid suiker in een vloeistof aan. Een Honingtomaat(je) is 10-11 Brix, Tasty Tom 8-9 en een vleestomaat of een 'Coeur du Boeuf' 2-3. De Venlose 'Wasserbombe' is rond de 5 Brix.

De soep van vanavond heeft hopelijk een hoog Brix-gehalte. Verder geven Hollandse garnalen de soep een ziltig accent.

In het kort (2 personen: 1 ½ uur + 1 ½ - 2 uur sudderen)

We maken basisbouillon van kip en voegen de ingrediënten voor de tomatensoep toe.

De garnering is met basilicum, gebakken broodrondjes en Hollandse garnalen.

Ingrediënten (12 personen)

4	stuks	kruidnagel	TA
2	stuks	uien	KO
1	kilogram	kipkarkas	KR
1	stuks	knoflookbol	KR
2	stuks	wortel	KR
2	stuks	prei	KR
1		laurierblad	TA
8		peperkorrels	TA
7	gram	zout (1 theelepel)	
		tijm	KO
		peterselie	KO
		rozemarijn	KO

Benodigdheden

- grote pan
- schuimspaan
- zeef

Snijwerk voor de basisbouillon

- Snijd een **knoflookbol** doormidden.
- Schil de **wortels** en snijd ze in stukken.
- Maak de **prei** schoon en snijd ze in vieren.
- Snijd de **uien** doormidden en steek een **kruidnagel** in elke halve ui.

Bereiding van de basisbouillon van kip

- Breng de voorbereide en overige **ingrediënten** met de kipkarkas in een *grote pan* met ruim water aan de kook. **6/**
- Laat de bouillon 1,5 tot 2 uur sudderen. **14**
- Schep het schuim met een *schuimspaan* regelmatig van de bouillon, vooral in het 1^{ste} half uur.

Tip

Let erop dat de bouillon niet te veel inkookt: voeg water toe, wanneer er iets droog staat.

- Zeef de vaste bestanddelen uit de bouillon.



ccpl.nl

DV = diepvries, GM = groentemandje, KO = koeling, KR = krat, TA = tafel

Soep: Tomatensoep met Hollandse garnalen

2 van 2

Ingrediënten (12 personen)

2	kilogram	tomaat
2	stuks	ui
4	teentjes	knoflook
1	stuks	rode paprika
3	liter	kippenbouillon
6	theelepels	gedroogde basilicum
3	eetlepels	balsamicoazijn
1	handvol	vers basilicumblad
200	gram	Hollandse garnaal
3	sneetjes	witbrood
2	theelepels	paprikapoeder
1	theelepel	cayennepeper
		olijfolie
		zout en peper

Benodigdheden

- plastic boterhamzakje
- grote pan
- staafmixer
- steekring van 3 centimeter
- koekenpan

Van basisbouillon tot tomatensoep

- Ontvel **tomaten** (kruis ze in, leg ze 1 voor 1 een paar seconden in kokend water, leg ze dan in koud water en pel ze).
- Snijd de ontvelde tomaten in stukjes en verwijder de zaadjes.
- Blaker de **rode paprika** boven het fornuis, leg de geblakerde paprika een paar minuten in een *plastic boterhamzakje*, ontvel de paprika en snijd deze klein.
- Snijd **ui** en **knoflook** klein.
- Fruit de kleingesneden ui en knoflook in **olijfolie** in een *grote pan* op middelhoog vuur.
- Bak de stukjes tomaat en paprika 10 minuten mee met de gefruite ui en knoflook.
- Voeg de gefruite ui en knoflook, de meegebakken tomaten en paprika, **gedroogde basilicum** en **balsamicoazijn** toe aan de eerder gemaakte, gezeefde kippenbouillon
- Breng de soep aan de kook en laat deze 20 minuten zachtjes pruttelen.
- Pureer de soep met een *staafmixer*.

Rondjes witbrood bakken

- Steek 12 rondjes uit **witbrood**, met een *steekring* van 3 centimeter.
- Bak de rondjes witbrood tot toastjes in een *koekenpan* met enkele druppels **olijfolie**.

Serveren

- Breng de soep eventueel op smaak met **zout, peper, paprikapoeder** en **cayennepeper**.
- Schep de soep in een diep bord en leg hierop een toastje met **Hollandse garnalen**.
- Garneer de soep met vers **basilicumblad**.

7/
14

Hoofdgerecht: Gevulde runderrollade met kaas-aardappelpuree & rode wijnsaus

1 van 4



Gevulde runderrollade met kaas-aardappelpuree en rode wijnsaus is een gerecht van de Oostenrijkse chef Andreas Döllner. Hij heeft echt familierestaurant-met-hotel-en-enothek in Golling in het Salzburgerland, met vrouw, ouders, oom & tante, broers en kroost. Döllner is een exponent van de 'Alpine Küche'.

Het gerecht is met rode wijnsaus. Oostenrijk heeft twee rode wijnen van lokale druiven, de Zweigelt en Blaufränkisch, ook Lemberger geheten, naar het Oostenrijkse dorp Lemberg. Hoewel misschien minder bekend, de Lemberger is vaak erg lekker, ook in de saus. Ideaal voor de rollade van een koe uit de alpenwei.



ccpl.nl

Het recept in het kort (vanwege het snijwerk 3 personen: 2 uur & 2 uur in de oven)

We slaan runderlappen plat, strijken mosterd erop en we beleggen ze met spek en groenten en rollen ze op.

De rollades braden we aan en we laten ze dan in een rode wijnsaus garen in de oven.

We serveren plakken van de rollades met een aardappelpuree met bergkaas.

Voorgestelde wijn: Santa Rita, Medalla Real 21, Cabernet Sauvignon, Valle del Maipo, Chili.

In dit gerecht zit het zuur van augurken en mosterd, dat de wijn moet kunnen evenaren.

Het zoet van de cranberries maakt dat de wijn niet te droog en taninerijk mag zijn.

De Santa Rita Cabernet Sauvignon kan het gerecht goed aan en verrijkt het rooksmaakje mooi met zijn fruit van zwarte bessen.

Alternatieven uit eigen kelder:

- Melillas, Lagar do Cigur, Mencia | Garnacha, Valdeorras, Spanje.
- Coutada Velha, Syrah | Aragonez | Trincadeira | Cabernet, Alentejo, Portugal.

Runderrollade

Ingrediënten (12 personen)

6	stuks	runderlap	KR
18	plakjes	spek	KR
4	eetlepel	dijonmosterd	TA
1	stuks	winterpeen	KR
1	stuks	gele wortel	KR
½	stuks	knolselderij	
		(rest is voor rode wijnsaus)	KR
6	stuks	augurk	TA
		olijfolie	TA
		peper en zout	

Benodigheden

- plasticfolie
- vleeshamer of steelpannetje
- satéprikkers
- braadpan

8/
14

DV = diepvries, GM = groentemandje, KO = koeling, KR = krat, TA = tafel

Runderrollade (vervolg)

De rollades vullen

- Schil **winterpeen**, **gele wortel** en **knolselderij** en snijd deze in staafjes van ongeveer 1 bij 1 bij 10 cm.
- Snijd **augurken** in staafjes van ongeveer 1 bij 1 bij 10 cm.
- Sla **runderlappen** tussen 2 stukken *plasticfolie* plat met de vlakke kant van de *vleeshamer*, of met een *steelpannetje*.
- Bestrijk de geplette runderlappen aan 1 kant met de **dijonmosterd**.
- Leg 3 plakjes **spek** in de lengte op de met mosterd bestreken kant van de runderlappen.
- Leg de groente- en augurkenstaafjes in de breedte op het spek.
- Vouw de zijkanten van het runderlappen naar binnen, rol de runderlappen strak op en zet de rolletjes vast met 2 *satéprikkers*.
- Breng de rolletjes, ofwel rollades, op smaak met **peper & zout**.

De rollades bakken

- Bak de runderrollades goudbruin met een scheut **olijfolie** in een *braadpan*.
- Haal de rollades uit de pan, zet ze weg totdat we ze stoven, en bewaar de pan met de aanbaksels voor de wijnsaus.

Rode wijnsaus

Ingrediënten (12 personen)

	blokjes	runderbouillon	TA
150	gram	knolselderij (zie rollades)	KR
2	stuks	ui	KO
12	stuks	champignon	KR
2	stuks	laurierblad	TA
15	stuks	peperkorrel	TA
8	stuks	jeneverbes	TA
		cranberries (over te nemen van het voorgerecht, de ceviche)	
0,6	liter	rode wijn	TA
3	eetlepels	tomatenpuree	TA
		maïzena	TA
		olijfolie	TA
		peper en zout	

Benodigdheden

- oven
- pan waarin de runderlappen zijn gebraden

Vorbereiding voor de wijnsaus

- Verwarm de *oven* op 180°C
- Maak 3 liter bouillon van **runderbouillon-blokjes**.
- Schil **knolselderij** en snijd deze in blokjes.
- Maak **champignons** schoon en snijd deze in vieren.
- Snijd de **uien** grof.

Het bereiden van de wijnsaus

- Bak de blokjes knolselderij, de gesneden champignons en ui met een scheut **olijfolie** op middelhoog vuur in de *pan waarin de runderlappen zijn gebraden*.
- Breng het geheel op smaak met **zout**, voeg **laurierblad**, **jeneverbessen** en **peperkorrels** toe en laat het 3 minuten sudderen.
- Voeg de **tomatenpuree** toe aan het mengsel en bak het nog 1 minuut.

Het bereiden van de wijnsaus (vervolg)

- Blus het geheel af met de helft van de **rode wijn** en laat de saus inkoken.
- Voeg de overige wijn toe en laat de saus weer inkoken.
- Laat de **cranberries**, die we van het voorgerecht hebben overgenomen, uitlekken en roer de helft ervan door de saus.

De runderrollades stoven

- Leg de runderrollades in de saus en schenk de runderbouillon erbij.
- Zet de deksel schuin op de pan en zet deze 2 uur in de voorverwarmde oven.

10/
14

Aardappelpuree met bergkaas

Ingrediënten (12 personen)

1	kilogram	aardappel	KR
0,2	liter	melk	KO
200	gram	boter	KO
200	gram	bergkaas	KR
		zout	
		bieslook	KO
		nootmuskaat	TA

Benodigheden

- grote pan
- steelpannetje
- zeef

Bereiding

- Schil de **aardappelen**.
- Kook de aardappelen in een *grote pan* met ruim gezouten water.
- Snijd **boter** in blokjes en verwarm deze in een *steelpannetje*, totdat de boter bruin kleurt en nootachtig begint te geuren: zo krijgen we 'beurre noisette'.
- Zeef de 'beurre noisette'.
- Druk de gekookte aardappelen door een *zeef*.
- Spatel de 'beurre noisette' en **melk** door de aardappelpuree.
- Rasp de **bergkaas**.
- Spatel de geraspte bergkaas door de aardappelpuree en laat de kaas langzaam smelten.
- Breng de puree op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

Vorbereiden voor serveren

- Haal het vlees uit de pan.
- Zeef de saus.
- Laat de saus tot de helft inkoken.
- Bind de saus eventueel met wat **maïzena**.
- Breng de saus eventueel op smaak met peper, zout en cranberries.

Serveren

- Snijd de **bieslook** fijn.
- Warm de rollades kort op in de saus.
- Snijd de rollades in schijfjes.
- Serveer de schijfjes rollade met de aardappelpuree en de fijngesneden bieslook.
- Schenk de saus rijkelijk over het gerecht.

11/
14

Dessert: Gebakken appel-roomijs met verse boerenmeisjes

1 van 3



Gebakken appel-roomijs met verse boerenmeisjes is een recept van Hans van Wolde, die bekend werd als chef van Beluga. 2 maanden na de opening ervan in '98 kreeg Van Wolde een Michelinster. Na 20 jaar verkocht Van Wolde Beluga en startte hij in Reijmerstok bij Wittem met Brut172, dat nu 2 sterren heeft.

Boerenmeisjes is de naam van een ouderwets drankje van gedroogde abrikozen in brandewijn. De variant van Van Wolde houdt in dat hij de **boerenmeisjes** met verse abrikozen neemt, en ze serveert met **roomijs**, gemend met gebakken en gepureerde **appel**.

Het is een mooi gerecht om dit menu met het motto 'Rood en Rond' af te ronden.

In het kort (2 personen: 2 uur & 2 uur in de vriezer)

We maken roomijs en voegen er gepureerde gebakken appel aan toe, die met calvados is afgeblust.

Dan koken we verse abrikozenpartjes, die we met brandewijn afblussen, en zo ontstaan verse boerenmeisjes.

We serveren de meisjes met het appel-roomijs, slagroom, abrikozenjus en fijngesneden munt.

Gebakken appel-roomijs

Ingrediënten (12 personen)

0,5 liter	melk	KO
0,5 liter	slagroom	KO
250 gram	suiker	TA
250 gram	eidooier (vloeibaar)	KO
1 stuks	vanille-extract	TA
500 gram	Granny Smithappel	KR
50 gr	calvados	TA
20 gram	boter	KO

Benodigdheden

- steelpan
- Kitchenaid
- ijsmachine
- koekenpan
- kom
- staafmixer

12/
14



ccpl.nl

DV = diepvries, GM = groentemandje, KO = koeling, KR = krat, TA = tafel

Gebakken appel-roomijs (vervolg)

Roomijs maken

- Verwarm **melk** en **slagroom** tot ongeveer 70°C in een *pan* op middelmatig vuur en voeg **vanille-extract** toe.
- Klop vloeibare **eidooiers** en **suiker** in de *Kitchenaid* tot een egale eimassa.

Tip:

Zorg ervoor dat de suiker volledig is opgelost.

- Laat de *Kitchenaid* op lage snelheid draaien en voeg het roommengsel bij de eimassa, waarbij een roomijsbasis ontstaat.
- Giet de roomijsbasis terug in de pan en verwarm deze totdat de roomijsbasis begint te binden.

Tip:

Blijf roeren met een houten lepel en zorg ervoor dat de temperatuur onder de 83°C blijft.

- Koel de gebonden roomijsbasis 2 uur af in de koeling.

De appels aan het ijs toevoegen

- Schil **appels** en snijd deze in blokjes van 1 bij 1 centimeter.
- Smelt **boter** in een *koekenpan* op middelhoog vuur en bak hierin de blokjes appel 1 minuut.
- Voeg 2 eetlepels **suiker** toe aan de appels en roer het geheel totdat de suiker goed is verdeeld.
- Blus de gesuikerde appels af met **calvados** en laat het geheel op middelhoog vuur staan, totdat de alcohol is verdampt.
- Pureer de gebakken appels in een *kom* kort met de *staafmixer*.
- Voeg de gepureerde appels bij de roomijsbasis en draai het geheel in de *ijsmachine* in 20-30 minuten tot gebakken appel-roomijs.

13/
14

Verse boerenmeisjes

Ingrediënten (12 personen)

8 stuks	verse abrikoos	KR
220 milliliter	brandewijn	TA
110 gram	bruine basterdsuiker	TA
160 gram	suiker	TA
1 stuks	kaneelstokje	TA
2 stuks	steranijs	TA
1 stuks	sinaasappel	KR
1 eetlepel	maïzena	TA
3 deciliter	slagroom	KO
	mint	KO

Benodigdheden

- zesteur
- koekenpan
- mixer

Bereiding

- Ontpit **abrikozen** en snijd ze in 8 partjes.
- Schaaf met de *zesteur* zestes van **sinaasappel**.
- Zet een *koekenpan* op hoog vuur en bedek de bodem met driekwart van de **suiker**.
- Leg de abrikozenpartjes op de suiker en voeg het **kaneelstokje**, de **steranijs** en de sinaasappelzeste eraan toe en strooi hierover de rest van de **suiker**.
- Wanneer de suiker bubbelt en bijna karamelliseert, blus dan de abrikozen af met brandewijn: zo ontstaan boerenmeisjes.
- Voeg 60 ml water toe aan de boerenmeisjes en laat ze koken tot de suiker is opgelost.
- Roer 1 eetlepel **maïzena** door het vocht en laat het inkoken, totdat een stroperige jus ontstaat.
- Laat de boerenmeisjes 5 minuten afkoelen.

Serveren

- Klop de **slagroom**.
- Snijd enkele blaadjes **mint** ragfijn.
- Leg de afgekoelde boerenmeisjes op een bord, met ernaast een bol of bolletjes van het appel-roomijs en de slagroom.
- Schenk de jus van de boerenmeisjes over of naast het ijs.
- Garneer het geheel met de ragfijn gesneden mint.

14/

14

Colofon

Receptuur	: Enrico Mooren
Foto's	: John Biard
Toelichting wijnen	: Albert Meij
Lay-out-advies	: Hay Hulsmans
Redactie	: Hans van der Laan

Rosé wijnen

Frankrijk **Gerard Bertrand**, Gris Blanc Rosé, Pays d'Oc 15,50
(Gerookte) vis en gevogelte, Provençaalse groenten

Witte wijnen

Australië **Yalumba**, Viognier, Barossa Valley 18,50
Vis of gevogelte met een romige saus, (paddenstoelen) risotto

Duitsland **Meiser**, Chardonnay, Rheinhessen 18,50
Vis of gevogelte met een romige saus, romige kazen

Meiser, Rheinhessen, Grauburgunder 18,50
Vis of gevogelte met groene groenten, salades, noten, wat zure gerechten

Rudolf May, Sylvaner, Franken 18,00
Zeevruchten en lichte groene gerechten, asperges

Frankrijk **Manoir Grignon**, Chardonnay, Languedoc 16,00
Varken, vis of gevogelte met een romige saus, romige kaas

Italië **Fossa Mala**; Sauvignon Blanc, Friuli 17,50
Zeevruchten, groene groenten, scherpere kazen, gerechten met wat zuur

Portugal **Via Latina**, Alvarinho Vinho Verde 17,00
Zeevruchten en zwaardere groentes (tomaat, paprika), Aziatische gerechten, noten, (paddenstoelen) risotto, , gerechten met wat zuur

Quintela Branco, Gouveio | Muscat | Viosinho 16,00
Salades, visgerechten, zachte kazen, noten

Spanje **Bodega Melillas**, Godello, Lagar do Cigur, Valdeorras 17,00
Witvis of gevogelte met groenten, Aziatische gerechten, zachte kazen

Rode wijnen

Argentinië **Bodegas Santa Ana**, Malbec, Mendoza 17,00
Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen

Frankrijk **Jacques Charlet**, Gamay, Fleuri 19,50
Wit en rood vlees, rode groenten, paddenstoelen

Italië **Loggia de Giacomino**, Nobile Montepulciano, Toscane 18,00
Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen

Prinsi, Barbera, Piemonte 18,50
Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen

Cantine de Falco, Negroamaro 80% | Malvasia 20%, Serre Elia 16,50
Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen

Mocavero del Salento, Primitivo, Puglia 16,50
Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen

Portugal **Coutada Velha**, Syrah | Aragonez | Trincadeira | Cabernet, Alentejo 16,00
Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen

Spanje **Melillas**, Mencia, Garnacha, Lagar do Cigur, Valdeorras 19,50
Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen

Zuid-Afrika **Perdeberg**, Dry Land Collection, Pinotage 19,50
Wit en rood vlees, rode groenten, paddenstoelen

Dessertwijnen

Frankrijk **Vendanges d'Autrefois**, Sémillon, Sausignac 19,00
Fruit, zachte, harde en pittige kazen, noten, en gebak

Portugal **Feurheerds**, Port, Gouveio, Malvasia, Viosinho 19,00
Zachte, harde en pittige kazen, noten, pittig en chocolade gebak

Zuid-Afrika **Perdeberg**, Dry Land Longevity, Chenin Blanc 19,00
Paté, tarte tatin, kweepeer, chutney