



MENU OKTOBER 2016

Oestertempura en oestermayonaise

Wentelteefje en gerookte forel

Gekarameliseerde wortelsoep en uiencrème

Zeebaars en anijschampignons

Eend, bataat, biet, kingboleet

Crème brûlée en koekjes


Opmerkingen, ideeën, suggesties : pimsmit@hotmail.com



Oestertempura en oestermayonaise

Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.00 uur

Frituur: 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de oestermayonaise</u> 2 eidooiers (40 gram) 0,5 el Dijon mosterd 2 el rijstazijn 2 ansjovis 1 el gembersiroop 3 el oestervocht 250 ml druivenpitolie zeezout versgemalen peper 1/2 citroen 8 rauwe oesters</p>	<p><u>De oestermayonaise:</u> Alle ingrediënten ruim van te voren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn.</p> <p>Steek de oesters open, bewaar het vocht en de schelpen.</p> <p>Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer de eidooier, mosterd, rijstazijn, gembersiroop, oestervocht en ansjovis. Voeg beetje bij beetje de druivenpitolie toe tot mayonaise dikte. Pureer op het laatst de oesters door de mayonaise en breng op smaak met zeezout, zwarte peper en citroensap en rasp.</p> <p>Tip: Hoe meer olie er wordt toegevoegd, hoe dikker de mayonaise wordt.</p>
<p><u>Voor de oestertempura</u> 32 grote oesters Tempurameel ijskoud water</p>	<p>Het tempurabeslag dient pas vlak voor het frituren gemaakt te worden.</p> <p>Volgens receptuur op de verpakking het tempura meel mengen met ijskoud water (in koelkast met ijsklontjes erin). Roer met een vork, geen garde. Het beslag hoeft niet helemaal glad, kleine klontjes zijn ok, niet te lang roeren.</p> <p><u>De oestertempura:</u> Steek de oesters open, bewaar de schelpen. Dep de oesters droog.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren.</u> Haal de oesters door het tempurabeslag en frituur op 180°C tot goudbruin (30-60 seconden).</p> <p>Tip; frituur een proefstuk met een stukje groente. Dit om te zien of het beslag niet te dik is. Geen dikke 'oliebollenlaag', je wilt een dun, knapperig, licht laagje. Eventueel de oester eerst heel licht door de maïzena en dan door het tempurabeslag halen.</p>
<p>Oesterblad (cress)</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Serveer de oestertempura op een oesterschelp met wat oestermayonaise ernaast. Garneer met een oesterblad.</p>

Eet smakelijk (PS, JvK, AvdD, MM) Am 2015-10-01

Wentelteefje en gerookte forel

Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.30 uur

Oven: 170 °C

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de gerookte forel</u> 3 forellen zout 100 g / liter 2 dessertlepels rookmot per rookoven</p>	<p><u>De gerookte forel:</u> Spoel de forellen schoon. 45 minuten in pekkel leggen (100 gram zout/liter water). Forellen afspoelen, droogdeppen, 10 minuten in rookoven roken met 2 dessertlepels rookmot. Na 10 minuten roken in aluminiumfolie rollen en max. 15 minuten op 170 °C in de oven nagaren. 5 minuten in folie laten afkoelen, forelfilets er afhalen, controleren op graatjes en verder laten afkoelen.</p>
<p><u>Voor de wentelteefjes</u> 1/2 ongesneden casinowit (2-3 dagen oud) 6 eieren 150 ml verse melk 150 ml room 1 citroen (biologisch) 2 tl garam masala</p> <p>Roomboter olijfolie</p>	<p><u>De wentelteefjes:</u> Snij de korst van het brood, snij in plakken van 2 cm dik en halveer. (Als het brood vers is, op keukentemperatuur wat laten drogen).</p> <p><u>Het beslag</u> Klop de eieren, melk, room en garam masala door elkaar. Raps de citroenschil heel fijn, meng door en breng het beslag op smaak met witte peper en zout.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren</u> Haal het brood door het beslag en laat goed opzuigen, laat iets uitlekken. Bak de wentelteefjes tot goud-geel en krokant in wat roomboter en olijfolie.</p>
<p><u>Voor de mierikswortelmousse</u> 250 ml slagroom 125 gr zure room verse Mierikswortel</p>	<p><u>De mierikswortelmousse :</u> Klop de slagroom tot hij bijna stijf is. Spatel de zure room erdoor. Breng op smaak met verse fijn geraspte mierikswortel en wat zout. Doe in een spuitzak en bewaar in de koeling.</p>
<p>2-3 stronken witlof bieslook 100 gram veldsla</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Snij de blaadjes van de witlof los en leg er, in de lengte, 1 spriet bieslook in, lepel er wat mierikswortelmousse in (2 p.p=32 blaadjes). (grote witlofblaadjes eerst in de lengte halveren).</p> <p>De iets afgekoelde wentelteefjes met wat blaadjes veldsla bedekken, hierop wat toefjes mierikswortelmousse en daarop wat gerookte forel. Aan weerszijde 2 blaadjes witlof met hierop wat toefjes mierikswortelmousse. Garneer met een blaadje veldsla en wat fijn gesneden bieslook.</p>

Eet smakelijk (PS, JvK, AvdD, MM) Am 2015-10-02

Gekarameliseerde wortelsoep en uiencrème 'hutspot-soep'

Soep voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 200 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de gekarameliseerde wortelsoep</u> 6 bossen worteltjes 140 gram boter 80 gram water (of wortelsap) 5 gram zout 3 gram zuiveringszout (Natriumbicarbonaat / baking soda)</p> <p>Snelkookpan</p> <p>Sapcentrifuge</p>	<p>De wortelsoep wordt in 2 fases gemaakt, namelijk wortels karamelliseren in de snelkookpan en wortelsap maken</p> <p>Schil <u>alle</u> worteltjes met de dunschiller, voor een mooie heldere oranje kleur van de soep. (Indien de wortels goed schoon en de schil <u>fel oranje</u> is, kan het schillen achterwege worden gelaten). Bewaar wat wortelgroen ter garnering.</p> <p><u>De gekarameliseerde wortels</u> Snij 1 kilo wortels in de lengte in 4-en en daarna in stukken.</p> <p>Los in het water (of wat wortelsap) het zout en het natriumbicarbonaat op.</p> <p>Smelt de boter in een snelkookpan, voeg 1 kg wortel en het water met opgelost zout en natriumbicarbonaat toe.</p> <p><u>Roer alles goed door zodat de wortels overal bedekt zijn met het natriumbicarbonaat - botermengsel.</u></p> <p>Sluit de snelkookpan af met de deksel, breng de pan op druk en laat voor 20 minuten op <u>laag vuur en sudderplaat</u> koken. <u>Schud de wortels geregeld om, dit om aanbranden te voorkomen.</u></p> <p>Haal na de bereidingstijd de druk van de pan (door voorzichtig wat koud water over de zijkant van de deksel laten lopen). Pureer de gekarameliseerde worteltjes met een blender.</p> <p><u>Voor het wortelsap</u> Centrifugeer de overgebleven worteltjes tot sap. In totaal is circa 1,2 liter wortelsap nodig voor de soep.</p> <p>Passeer het wortelsap door een fijne zeef en breng aan de kook. Meng het wortelsap door de gekarameliseerde wortelpuree tot soep dikte.</p> <p>Breng op smaak met zout en witte peper. (<u>geen</u> bouillon/fond toevoegen).</p> <p><u>Aanvullende informatie</u> Het natriumbicarbonaat zorgt in de snelkookpan voor een basisch milieu, hierdoor karamelliseren de suikers in de wortel bij 120°C (de temperatuur in de snelkookpan). Het principe werkt ook bij andere suikerhoudende groentes.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de uienpuree</u> 5 grote uien</p>	<p><u>De uienpuree:</u> De uien <u>niet</u> schoonmaken. Zet de uien met schil voor circa 45 minuten in een oven van 170 °C, tot goed gaar.</p> <p>Snij de uien doormidden, knijp de gare ui uit de schil en blender tot een gladde puree. Breng op smaak met zout.</p>
<p><u>Voor de spekjes</u> 250 gram blokjes spek</p>	<p><u>De spekjes:</u> Bak de spekjes tot goudbruin en krokant.</p>
	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Serveer de wortelsoep in diepe borden. Schep wat stippen uienpuree op de soep. Werk af met wat spekjes. Garneer met wat wortelgroen.</p>

Eet smakelijk (PS, JvK, AvdD, MM) Am 2015-10-03

Zeebaars en anjischampignons

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

Salamander/grill: 3/4

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de anjischampignons</u> 500 ml visfond (2 glazen potten) 250 ml slagroom 1000 gram anjischampignons Kookvocht van de mosselen</p> <p>200 gram doperwtten (diepvries)</p>	<p><u>De anjischampignons:</u> Laat de visfond inkoken tot de helft. Voeg de room toe en laat wederom inkoken tot de helft. Voeg dan het kookvocht van de mosselen toe.</p> <p>Snij de anjischampignon. Bak ze in wat olijfolie tot ze licht kleuren. Voeg aan het ingekookte visfond-room toe. Laat het geheel verder in koken tot gewenste dikte.</p> <p>15 minuten voor uitserveren de doperwtten voor 3-4 minuten in gezouten water blancheren en voeg toe aan de warme champignons.</p>
<p><u>Voor de knolselderijpuree</u> 200 gram kruimige aardappels (geschild) 700 gram knolselderij (geschild) roomboter peper en zout</p>	<p><u>De knolselderijpuree:</u> Schil de aardappels en kook ze gaar. Schil de knolselderij en kook gaar (apart van de aardappels).</p> <p>Knijp de aardappels door de pureeknijper. Eventueel voor een extra fijn resultaat de puree door een zeef wrijven.</p> <p>Draai de gare knolselderij fijn/glad in een keukenmachine, wrijf door een zeef. Vermeng naar smaak met de aardappelpuree en voeg wat roomboter toe en eventueel wat vocht. Breng de op smaak met peper en zout.</p>
<p><u>Voor de mosselen</u> 1 kilo mosselen 75 ml witte wijn</p>	<p><u>De mosselen:</u> Mosselen wassen en schelpen controleren. Laat een grote pan goed opwarmen, hoog vuur, doe de mosselen erin, blus af met wat witte wijn en direct deksel er op. Stoom voor 2 minuten, af en toe pan schudden.</p> <p>Haal de mosselen uit de schelp en houd apart. Bewaar het kookvocht, gebruik deze in de saus van anjischampignons.</p>
<p><u>Voor de zeebaars</u> 6 zeebaars filets met huid (circa 1,2 kilo, ontschubd) Peper en zout bloem</p>	<p><u>De zeebaars:</u> Portioneer de zeebaars, controleer op graten en dep droog. Kruid met peper en zout, wentel ze door de bloem en klof af. Bak in wat olijfolie de filets op de huidkant tot licht bruin. Keer de filets en gaar 1-2 minuten op de vleeskant. Kerntemperatuur 50-55 °C.</p>
<p>1 kleine truffel</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Warm de mosselen in de anjischampignon crème met erwten en schep in het midden van een bord. Leg hierop een zeebaarsfilet met de huidkant naar boven, na zouten. Een quenelle knolselderijpuree ernaast. Werk af met wat plakjes truffel.</p>

Eet smakelijk (PS, JvK, AvdD, MM) Am 2015-10-04

Eend, koningsoesterzwam, biet, bataat

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Sous-vide: 55°C

oven: 160°C

<p>BENODIGEHEDEN:</p>	<p>BEREIDING:</p> <p>Sous-vide meteen vullen met lauwwarm water en instellen op 55°C.</p> <p>2 personen meteen met eendenborsten beginnen.</p> <p>1 persoon direct de bieten opzetten.</p>
<p><u>Voor de eendenborst</u> 8 eendenborsten (canette)</p>	<p>De eendenborst wordt <u>direct aan het begin</u> van de avond sous vide gegaard, na een uur wordt de gevacumeerde eend terug gekoeld op ijswater en vlak voor uitserveren gesauteerd. De gegaarde eendenborsten worden direct uit de koeling gebakken, daardoor kan men de vetkant goed uitbakken en zal de eend niet 'doorslaan'. Kerntemperatuur na sauteren 55-65 °C.</p> <p>Uiteraard kan de eend ook op klassieke wijze worden bereid.</p> <p><u>De eendenborst:</u> Pareer ('bijsnijden') de eendenborsten, zout en vacumeren in een kookzak (een laag dik!).</p> <p>Zodra de sous-vide op 55°C is de eendenborsten voor 1 uur garen. Zorg dat de zakken niet tegen elkaar aan liggen.</p> <p>Na 1 uur garen de eendenborsten terugkoelen in ijswater en in de koeling bewaren tot uitserveren.</p>
<p><u>Voor de drie bereidingen van biet</u> 16 grote bieten aluminiumfolie</p> <p>Rookoven Houtmot en gedroogde rozemarijn</p> <p>snijdsels bieten Balsamicoazijn Xantana (optioneel)</p>	<p><u>De drie bereidingen van biet:</u> Voor de drie bereidingen van biet worden <u>alle</u> bieten eerst gaar gekookt in gezouten water (circa 1 uur; afhankelijk van de grootte).</p> <p>Zodra gaar, wrijf de schil onder stromend water eraf. Gebruik een zeef om schillen op te vangen.</p> <p><u>blokjes biet</u> Snij de helft van de bieten in blokjes van 1,5 bij 1,5 cm. (4 blokjes p.p. = 74 blokjes). Zet apart. Bewaar de afsnijdsels voor de bietenpuree.</p> <p><u>Gerookte biet</u> Snij de overgebleven bieten in balken van 2 bij 4 cm (totaal 48 stuks). Rook deze licht met weinig houtmot en gedroogde rozemarijn (5-10 minuten). Snij diagonaal door en zet apart. Bewaar de afsnijdsels voor de bietenpuree.</p> <p><u>Bietenpuree</u> Pureer de afsnijdsels van de biet in een blender voeg naar smaak wat balsamicoazijn toe. (geregeld zijkantjes blender doorroeren, laat voor circa 5 minuten blanderen tot glad, geen aanvullend vocht toevoegen).</p> <p>Optioneel: Blender er wat xantana doorheen (puntje van dessertlepel per 250 ml), dit om te voorkomen dat op het bord er vocht uit de bietenpuree vrijkomt.</p> <p>Doe in een spuitzak en bewaar buiten koeling.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de gekonfijte bataat</u> 10 grote bataten (zoete aardappel) rozemarijn thijm 8 tenen knoflook olijfolie</p>	<p><u>De gekonfijte bataat:</u> Schil de bataat, snij plakken van 2,5 cm dikte en steek tonnetjes uit (in totaal 4 p.p. = 74 tonnetjes). Bewaar overgebleven bataat voor het papier van bataat. Doe de tonnetjes bataat in een schaal, voeg zout, de kruiden, gekneusde knoflook toe en zet onder olijfolie. Laat in een oven van 110°C in circa 40 minuten gaar konfijten. Controleer de garing, zodra gaar uit de oven en later weer opwarmen in de olie.</p>
<p><u>Voor het papier van bataat</u> Afsnijdsels van de bataat</p>	<p><u>Het papier van bataat:</u> Kook restanten bataat gaar in gezouten water. Giet de bataat af en bewaar het kookvocht. Draai in een blender met wat kookvocht tot de massa glad is, circa 5 minuten. Strijk de massa dun uit op de <u>gladde</u> kant van een siliconenmat en droog in de oven bij 90°C, circa 1-2 uur.</p>
<p><u>Voor de port-dadelsaus</u> 2 potten kippenbouillon 500 ml port 150 ml rode wijn 4 sjalotten 4 tenen knoflook 4 takjes tijm 1 takje rozemarijn 6 dadels</p>	<p><u>De port-dadelsaus:</u> Fruit de fijngesneden sjalotten en knoflook tot glazig. Voeg de kippenfond, port, rode wijn, kruiden en klein gesneden dadels toe. Laat 1 uur op laag vuur pruttelen. Passeer door een zeef, druk uit. Laat de saus op laag vuur inkoken tot 1/4 van het originele volume. Zet apart.</p> <p>Vlak voor uitserveren wordt de saus opgewarmd en met roomboter gemonteerd.</p>
<p><u>Voor de koningsoesterzwam</u> 8 Koningsoesterzwamen</p>	<p><u>De koningsoesterzwam:</u> Snij de koningsoesterzwam in plakken van 0,5 cm. Bak deze in wat olijfolie licht bruin. Breng op smaak met peper en zout. Houd van het vuur warm.</p>
<p>Blokjes koude roomboter</p> <p>fleur de sel of gerookt zout</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Haal de gegaarde eendenborsten uit de koeling. Dep droog en snij alleen het vet kruislings in (een fijn ruitpatroon, om de 0,5 cm insnijden).</p> <p>Bak de gegaarde en koude eendenfilets op de vetkant in een droge pan tot goudbruin en krokant. Daarna 1 minuut op de vleeskant bakken en onder aluminiumfolie laten rusten (kerntemperatuur 55-65 °C, afhankelijk van gewenste cuisson).</p> <p>Warm de port-dadelsaus op en roer wat blokjes koude roomboter erdoor (monteren), houdt warm van het vuur.</p> <p>Opmaak Trancheer de eendenborsten en leg 3 plakken dakpansgewijs in het midden van het bord. Breng op smaak met wat fleur de sel of gerookt zout.</p> <p>Dresseer de gekonfijte bataat, gepofte en gerookte biet en de oesterzwam op het bord, spuit wat toefjes bietenpuree en werk af met wat bataatpapier. Serveer wat saus bij het vlees.</p>

Eet smakelijk (PS, JvK, AvdD, MM) Am 2015-10-05

Crème brûlée en koekjes

Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Sous-vide: 80°C

Oven 150 °C - 170 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING: <u>Indien er geen echte vanillesuiker is, deze vervangen voor gewone suiker.</u>
<u>Voor de Crème brûlée</u> 250 gr eigeel 900 gr room 135 gr echte vanillesuiker 6 vanillestokjes snufje zout Fijne suiker brander	De crème brûlée wordt in de stoomoven gegaard. <u>De Crème brûlée:</u> Schraap het merg uit de vanillestokjes en doe bij de room voeg de suiker en snufje zout toe. De room in een pan tot 70°C verwarmen en meng dan het eigeel erdoor (huwelijk maken). Schenk in ramequins, plaats deze op een bakplaat. Gaar voor 25 minuten in 100% stoom op 90 °C . De crème brûlée terug koelen en in de koeling bewaren. Vlak voor uitserveren met suiker bestrooien en karamelliseren met een gasbrander.
<u>De koekjes</u> Voor het bakken van koekjes wordt vaak 'pâtisseriebloem' gebruikt (Zeeuws bloem). Deze bloemsoort wordt gemaakt van graan uit een zeeklimaat. Hierin zit weinig eiwit / gluten. Dat geeft een 'brosser' bakresultaat.	
<u>Voor de Spiralen</u> 200 gram zachte roomboter 115 gram witte bastardsuiker 3 gram zout 15 gram echte vanillesuiker 125 gram pâtisseriebloem 125 gram patentbloem 5 gram cacao-poeder	<u>De Spiralen:</u> Meng de zachte boter met de suikers en zout. Kneed de gezeefde bloemsoorten er door. Verdeel het deeg in twee ongelijke stukken en kneed door het kleinste stuk deeg de cacao-poeder. Rol beide deegstukken uit tot een grote en een kleinere rechthoek op een licht bebloemd aanrecht. Leg de kleinere cacaodeegrechthoek op de grotere rechthoek en rol samen in de breedte op (diameter 4-5 cm). Verpak de rol in plastic en laat 1 uur in koelkast opstijven. Snij in plakken van 1 cm dik en bak de koekjes voor circa 15 minuten op 150 °C.

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de spritsen</u> ½ ei (30 gram heel ei) 190 gram zachte roomboter 95 gram witte bastardsuiker 4 gram zout 15 gram echte vanillesuiker 125 gram patisseriebloem 125 gram patentbloem</p>	<p>Het deeg voor de spritsen is een zogenaamd wrijfdeeg. Het wordt op het werkblad met de handpalmen uitgewreven tot het soepel en glad is.</p> <p><u>De spritsen:</u> Roer het ½ ei met de zachte roomboter romig. Roer de suikers en het zout erdoor. Zeef beide soorten bloem en kneed door. Wrijf 2-3 maal het deeg met de handpalmen over het aanrecht uit, tot het soepel en glad is.</p> <p>Doe het deeg over in een spuitzak met een grote (12 mm) gekartelde spuitmond en spuit het deeg in een lange zigzagvorm tot een strook van 5 cm breed op een met <u>bakpapier</u> bekleedde ovenplaat.</p> <p>Bak de spritsen voor circa 15 minuten op 170 °C. Snij ze in stukken als ze nog warm zijn.</p>
<p><u>Voor de Madeleines</u> 150 gram amandelpoeder 50 gram patent bloem 80 gram <u>fijne</u> suiker 30 gram echte vanille suiker 1 biologische citroen 125 gram roomboter 5 eiwitten (=225 gram, verse eiwitten kloppen beter op) 65 gram <u>fijne</u> suiker mespunt zout Metalen madeleine bakvorm</p>	<p><u>De Madeleines:</u> Zeef de amandelpoeder en bloem en meng met 80 gram fijne tafelsuiker, 30 gram vanillesuiker door elkaar ('broyage'). Rasp de citroenschil heel fijn en meng door de broyage.</p> <p>Smelt de boter tot 'beurre noisette' (licht bruin en niet laten verbranden), laat wat afkoelen en verwijder eventuele donkere deeltjes.</p> <p>Klop 5 eiwitten, daarbij 65 gram suiker, een mespunt zout stijf op. Spatel de broyage er luchtig door en tot slot de gesmolten 'beurre noisette' doormengen en in spuitzak doen.</p> <p><u>Direct afbakken</u> Spuit het beslag in de beboterde madeleinevorm (circa 50% vol) en bak de madeleines voor circa 15 minuten op 170 °C.</p>

Eet smakelijk (PS, JvK, AvdD, MM) Am 2015-10-06

Wijnen

Geselecteerd voor het menu van de maand : **Oktober 2016**

Witte wijn	Dalila
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Sicilië
Domein / Château:	Feudo Arancio
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Grillo, Viognier
Serveertemperatuur:	12 °C (let op, afwijkend!)
Commentaar wijncie.:	Strogele wijn uit het zonovergoten Sicilië. De wijn is een blend van in stalen vaten gerijpte Grillo en op hout gerijpte Viognier. De Grillo druif geeft de intense smaak van exotische noten en mango en steenvruchten. De Viognier brengt perzik, abrikoos en citrus met een lichte hint van wilde bloemen en verse honing. Drink hem niet te koud, bij 12 °C komen de smaken het best tot zijn recht in deze complexe wijn. De wijn gaat- met zijn weelderige fruit- goed samen met het zilte van de oesters, de gerookte forel met volle wentelteefjes en de zeebaars, romige mosselen en truffel.

Rode wijn	SUD Primitivo di Manduria
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Apulië
Domein / Château:	Feudi di San Marzano
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Primitivo
Serveertemperatuur:	17 °C (let op, afwijkend!)
Commentaar wijncie.:	Mooie paarse volle wijn van volgerijpte primitivodruiven uit Zuid Italië. De wijn geeft aroma's van kersen, pruimen, laurier en vanille. De dronk is fluweelzacht en warm, gevolgd door een volle afdronk. Combineert prachtig bij de gerookte eendenborst met dadelportsaus. Drink de wijn iets frisser dan normaal.