



MENU DECEMBER 2017

6-gangenmenu

Amuse trio

Zalm | biet | yoghurt | appel

Krab | garnalen

Eend | ui | port | pecannoot

Hert | pastinaak | paddenstoelen | schorseneer

Peer | Roquefort | Stroopwafel

Kers | speculaas | Baileys

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH)

Let op:

- *Haal de gemarineerde zalm tijdig uit de vriezer (opm voor degene die de kooklocatie opent)*
- *De bisque heeft voldoende tijd nodig om te trekken. Start hier ook direct mee.*

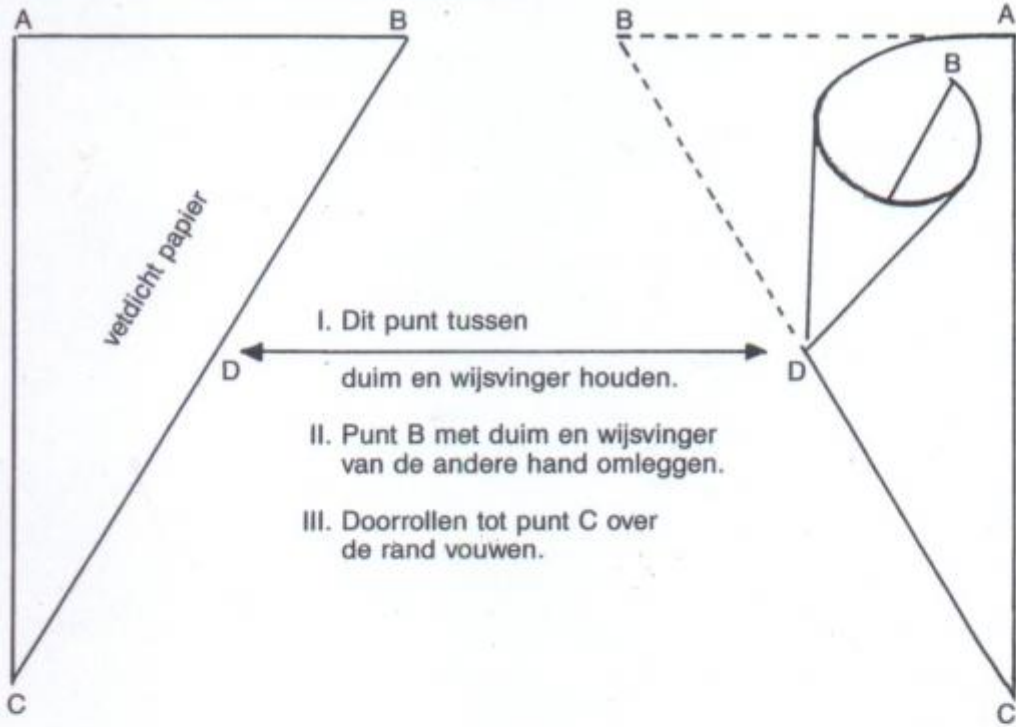
Amuse trio

Amuse:	voor 16 personen
Uitvoering:	2 a 3 personen
Moeilijkheidsgraad:	👤 / 👤👤
Uitserveren:	20.00 uur
Oven:	180 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Brickdeeg hoorntje met baba ganoush <u>Voor het hoorntje van brickdeeg</u> 4 vellen brickdeeg <u>Voor de baba ganoush</u> 1 aubergine 1 teen knoflook 1 el tahin (sesampasta) Sap van een 1/2 citroen 1 tl komijn Peper en zout Olijfolie</p> <p><u>Afwerking en uitserveren</u> Graanaatappel</p>	<p><u>Voor het hoorntje van Brickdeeg</u> <u>Het hoorntje van brickdeeg</u> Knip de vellen brickdeeg in vieren. Gebruik 20 driehoeken van brickdeeg. Knip 20 even grote driehoeken uit bakpapier. Rol hoorntjes van het bakpapier. (zie bijlage) Maak zn. ter opvulling propfen aluminiumfolie. Smelt de boter in de magnetron en bestrijk de vellen brickdeeg vlak voor het oprollen met boter. Rol het brickdeeg om de hoorntjes en leg ze met de naad onder op de bakplaat. Bak de hoorntjes in 10 minuten op 180°C goudbruin. Trek de hoorntjes er voorzichtig uit en laat de hoorntjes afkoelen.</p> <p>N.B. alternatief voor de papieren hoorntjes: metalen cornetmallen (mits beschikbaar)</p> <p><u>De baba ganoush</u> Was de aubergine en prik er gaatjes in met een vork. Bestrijk de aubergine met olijfolie en rooster de aubergine in ongeveer 3 kwartier gaar in de oven op 200°C.</p> <p>Haal de aubergine uit de oven en laat deze iets afkoelen. Snij de groente doormidden en schraap het vruchtvlees er uit. Hak dit fijn met een mes en doe het in een schaal. n.b. zeef de puree mocht deze erg vochtig zijn.</p> <p>Voeg de tahin, de komijn toe. Voeg naar smaak vers geperst citroensap toe.</p> <p>Hak de knoflook fijn en meng dit door de aubergine dip. Breng de baba ganoush op smaak met peper en zout. Doe de baba ganoush in een spuitzak.</p> <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Snij de graanaatappel doormidden en sla met een pollepel op de bolle kant, de pitjes vallen er dan uit.</p> <p>Spuut de baba ganoush in de hoorntjes. Garneer met wat graanaatappelpitjes. (n.b. kort voor uitserveren de hoorntjes opmaken, anders worden deze zacht.)</p>

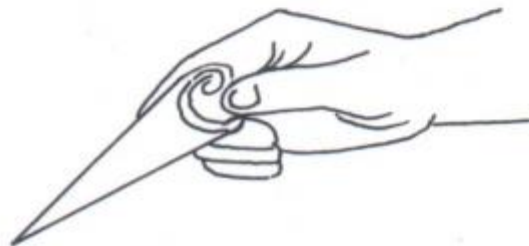
<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Kaki en geitenkaasamuse</u> 1 rijpe kaki (sharon fruit) Rucola (klein zakje) ongeveer 50 gram geitenkaas Sakura cress of vene cress</p>	<p><u>Voor de kaki en geitenkaasamuse</u> Schil het kaki fruit en snijd deze in kleine stukjes. Was de slablaadjes en maak deze droog. Leg een beetje sla in de amuseschaaltjes en verdeel er een eetlepel kaki fruit stukjes over. Snijd de geitenkaas in kleine plakjes en leg deze op de kaki blokjes. Smelt de geitenkaas met de brander vlak voor het serveren. Garneer met een takje cress.</p>
<p>Vegetarische oester</p> <p><u>Voor de avocadocrème</u> 1 avocado (rijp) Ca 100 g crème fraîche zout</p> <p><u>Uitwerking en uitserveren</u> 16 oyster leaves 16 salty fingers Zwarte peper Limoen</p>	<p>De Vegetarische oester</p> <p><u>De avocadocrème</u> Haal het vruchtvlees uit de avocado en weeg dit. Gebruik maximaal 200 g vruchtvlees. Indien er minder vruchtvlees is, gebruik dan een evenredige hoeveelheid crème fraîche. (verhouding 2:1) Draai het vruchtvlees van de avocado en de crème fraîche samen fijn in een blender en breng op smaak met zout.</p> <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Leg op een amuse lepel een Oyster Leave. Leg er een quenelle avocadocrème op en steek daar een Salty Finger bij. Werk af met een paar druppels limoensap en een draai van de zwarte peper molen.</p>
	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Serveer de amuses gezamenlijk op 1 bord.</p>

het maken van een cornet



Bij dichtvouwen:

1. De hoge punt A naar u toe houden.
2. Bovenkant dicht drukken.
3. Zijkanten omvouwen.
4. Overblijvende punt A van de naad af rollen.



Zalm | biet | yoghurt

Voorgerecht:	voor 16 personen
Uitvoering:	2 personen
Moeilijkheidsgraad:	👤 / 👤👤
Uitserveren:	20.30 uur
Oven:	100° C
Attentie:	Borden koud zetten

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de gemarineerde zalm</u> Zie november 2017</p>	<p><u>De gemarineerde zalm</u> Haal de in november gemarineerde zalm uit de vriezer en laat deze ontdooien.</p>
<p><u>Voor de appel chips</u> 1 appel (granny smith)</p>	<p><u>De appelchips</u> Snijd de appel flinterdun (<1mm) op de snijmachine of Chinese mandoline. Steek 32 rondjes uit van 1,5 cm doorsnee Droog de appelchips in de oven 90 minuten op 100°C</p>
<p><u>Voor de bietenkaviaar</u> 50 g gedroogde sago (Tapiocakorrels) 3 dl Bietensap Zout</p>	<p><u>De bietenkaviaar</u> Kook tapiocakorrels in bietensap met een snufje zout gaar. (let op, eerst sap aan de kook brengen, dan pas de tapioca toevoegen!) Spoel de korrels na met koud water en zet in de koeling.</p> <p><i>Aanwijzing t.a.v. kooktijd: Korrels koken tot ze doorzichtig zijn. Bij kleine pareltjes duurt dat ongeveer 20 minuten, bij grotere parels soms wel anderhalf uur. Spoel er een paar af om te testen of ze goed zijn. Dan in een zeef afgieten, goed koud afspoelen.</i></p>
<p><u>Voor de bietencrème</u> Boter 2 grote rode bieten</p>	<p><u>De bietencrème</u> Kook de rode biet goed gaar (snijd zn. in blokjes om kooktijd te verkorten) en draai het met wat boter glad in de keukenmachine.</p> <p>Voeg zn. wat xantana toe om de crème minder vloeibaar te maken.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de zoet zure bieten</u> 1 deciliter water 1 deciliter witte wijnazijn 2 gele bietjes 2 chiocciabietjes 4 stuks kardemompeul 8 stuks korianderzaad 100 gram suiker</p>	<p><u>De zoet zure bieten</u> Breng de azijn, water, suiker en kruiden aan de kook en koel het mengsel terug. Snijd de bieten op de snijmachine of op de Chinese mandoline in flinterdunne plakken. Vacumeer de bietenplakjes(per bietensoort apart verpakken!) in de afgekoelde vloeistof tot het opmaken van het bord.</p>
<p>AFWERKING EN UITSERVEREN:</p> <p>100 ml hangop 1 kleine verpakking eetbare bloemen</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Snijd de zalm als gravad lax.</p> <p>Dresseer de bietencrème en hangop (verhouding 3:1) met een lepel op een bord. Zet de in plakken gesneden zalm rechtop er tussen in. Leg de kaviaar er speels bij. Leg de zoetzure biet tegen de zalm.</p> <p>Garneer het geheel af met kruiden en bloemen als Oost-Indische kers, viool, roomse kervel, pimperl, mosterd, klaver, vogelmuur, grijskruid, venkelkruid en postelein.</p>

Krab | garnalen

Let op: Snel starten, bouillon heeft voldoende tijd nodig

Voor: 16 personen
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>Voor de krab</u> 1 kg krabbenpoten	<u>De krab:</u> Breng de krabbenpoten met ruim (gezouten) water aan de kook. Laat ongeveer vijf minuten doorkoken. Haal de poten uit het water en bewaar het water voor de bouillon. Haal het krabvlees uit de poten.
<u>Voor de bouillon</u> 2 kg visgraten 1 prei 1 ui 1 teentje knoflook 2 dl witte wijn 1 tl tijm ½ tl dragon 4 takjes peterselie 4 takjes dille 10 gekneusde peperkorrels Kookvocht van de krab	<u>De bouillon:</u> Snij de groenten fijn en bak ze aan in wat olijfolie. Voeg de visgraten toe en laat goed heet worden. Blus af met de wijn. Voeg het kookvocht van de krab toe en vul aan met water tot 3 l. Doe de kruiden erbij en laat zachtjes 30 minuten koken. Passeer de bouillon door een fijne zeef.
<u>Voor de bisque</u> 1 kg ongepelde garnalen 1 teentje knoflook 1 ui 1 prei 1 venkelbol 1 tl tijm ½ el korianderzaad 1 blikje tomatenpuree 3 dl cognac 3 dl Noily Prat 5 dl witte wijn 3 dl room 100 g eidooier	<u>De bisque:</u> Hak de garnalen fijn. Bak ze aan in wat olijfolie. Doe de schoongemaakte en fijn gesneden groenten en kruiden erbij en bak kort mee. Bak vervolgens de tomatenpuree kort mee. Blus af met de cognac en laat inkoken tot er bijna geen vocht meer over is. Herhaal dit met de Noily Prat en vervolgens met de witte wijn. Voeg vervolgens de visbouillon toe en laat een uurtje zonder deksel zachtjes door koken. Passeer de soep door een fijne zeef.
AFWERKING EN UITSERVEREN: 2 dl room 80 g eigeel ½ bosje dille	AFWERKING EN UITSERVEREN: Meng de room met het eigeel. Giet dit mengsel al roerend met een garde in de aan de kook gebrachte bisque. Haal de pan daarna direct van het vuur. Schep de bisque in de borden. Maak af met de krab en dille.

Eend | ui | port | pecannoten

Voor:	16 personen
Uitvoering:	2 personen
Moeilijkheidsgraad:	
Uitserveren:	21.30 uur
Oven:	180 °C (kletsoppen)

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de geconfijte eend</u> 2 eendenbouten 4 el Eenden- of ganzenvet 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 2 blaadjes laurier 2 tenen knoflook Zout, peper</p>	<p><u>De geconfijte eend.</u> Bestrooi de bouten met zout en peper/ Verwarm het eendenvet met de tijm, rozemarijn, laurier en knoflook. Vacumeer de eendenbouten per stuk met 2 el vet, 1 takje tijm, rozemarijn, 1 blaadje laurier en 1 teen knoflook. Gaar de bouten in een pan met <u>net niet</u> kokend water (ca 95°C) gedurende minimaal 2,5 uur.</p> <p>Let op, zorg dat de bouten helemaal onder water staan.</p> <p>De eend is klaar als deze goed los laat van het bot. Laat afkoelen tot gebruik.</p>
<p><u>Voor de gerookte eend</u> 3 eendenborstfilets Zout, peper</p>	<p><u>De gerookte eend:</u> Verwarm het Sous Vide Systeem tot exact 65°C. Verwijder het overtollige vet van de eendenborst en snijd kruislings in. Kruid met zout en peper. Rook de eendenborsten maximaal 10 minuten in een warme rookoven. Gaar de eendenborst verder in een oven tot een kerntemperatuur van 65 °C Laat afkoelen tot gebruik.</p>
<p><u>Voor de rode uien compote</u> 2 rode uien 2 dl rode port 1 dl rode wijn azijn 100 gram geleisuiker</p>	<p><u>De rode uien compote</u> Snijd de ui brunoise. Doe alle ingrediënten tegelijk in een pannetje en verwarm het mengsel tot het begint te binden. Haal het geheel uit het pannetje en laat het koud worden.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de pecan-kletsoppen</u> 30 gram roomboter op kamertemperatuur 100 gram witte basterdsuiker 20 milliliter melk 0,25 theelepel kaneel (gemalen) mespuntje zout 60 gram pecannoten 50 gram patisserie bloem</p>	<p><u>De pecan-kletsoppen</u> Meng roomboter, witte basterdsuiker, melk, kaneel en het zout door elkaar in een keukenmachine. Hak de pecannoten fijn in de foodprocessor, maar maak ze niet té fijn. Meng deze door het deeg en voeg als laatste de patisserie bloem toe. Kneed goed door tot een egaal deeg. Rol het deeg tot een rol van ongeveer 4 centimeter doorsnee, pak in in huishoudfolie en leg minimaal 1 uur in de vriezer. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met een silicone mat of bakpapier.</p> <p>Snijd dunne plakjes van 2 à 3 millimeter van de bevroren rol en leg deze op een siliconen mat. Let op: de koekjes lopen uit. Bak de koekjes in 10 à 11 minuten af. De koekjes moeten helemaal bruin zijn. Laat iets afkoelen en haal van het siliconen matje af. Laat verder afkoelen op een rooster.</p> <p>Let op: de koekjes verbranden zeer snel. Blijf er dus bij!</p>
<p>AFWERKING EN UITSERVEREN:</p> <p>250 gr Eendenlever (zeer koud) 75 g mesclun sla (mix)</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Snijdt op de snijmachine lange dunne plakken van de eendenborst. Maak hier 32 rolletjes van.</p> <p>Pluk het vlees van de eendenbout in kleine draadjes en bind het desgewenst met wat van het eenden of ganzenvet. Presenteer dit op het bord als rilette met behulp van de kleinste steekvorm.</p> <p>Presenteer de rolletjes eendenborst hier naast.</p> <p>Maak krullen van de eendenlever. Lukt dit niet, maak dan schotsen. Leg deze op de geconfijte eendenbout.</p> <p>Maak een kleine quenelle van de compote en leeg deze tegen naast de eend.</p> <p>Werk af met de mesclun en schotsen van de kletskep.</p>

Hert | pastinaak | paddenstoelen | schorseneer


Voor:	16 personen
Uitvoering:	2 a 3 personen
Moeilijkheidsgraad:	👤 / 👤👤
Uitserveren:	22.00 uur
Sous vide:	83,5 °C
Frituurpan:	140 °C
Stoomoven:	120°C

Borden voorverwarmen

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de wildsaus:</u> 2 sjalotjes 1 teentje knoflook 800 milliliter volle rode wijn 400 milliliter/gram vleesfond (2 glazen potten) 2 takjes tijm 1 laurierblad 50 g boter 50 g bloem</p>	<p><u>De wildsaus:</u> Snipper de sjalotjes en hak het teentje knoflook fijn. Verhit een beetje roomboter in een pannetje en fruit hierin de sjalot en knoflook aan. Voeg vervolgens de tijm en het laurierblad toe. Doe de wijn en de vleesfond in de pan en breng het geheel aan de kook. Laat de saus op middelhoog vuur zo'n 20 minuten tot de helft inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en zeef vervolgens de saus boven een andere pan. n.b. Proef tijdens het inkoken regelmatig. Voeg zo nodig <u>aan het eind</u> zout en peper toe.</p> <p>Maak de beurre manie klaar door de boter en bloem goed met elkaar te mengen.</p> <p>Bind de saus kort voor het uitserveren met beurre manie door blokjes hiervan met een garde door de warme jus te mengen tot deze licht gaat binden</p>
<p><u>Voor de gerookte pastinaak crème:</u> 500 gr pastinaak 50 gr boter 120 ml. room 50 ml. olijfolie Zout</p>	<p><u>De gerookte pastinaak crème:</u> Schil de pastinaken en snijd in grove stukken. Rook ze gedurende 10 warm in een rookoven. Laat ze hierna afkoelen. Snijd ze fijn en doe ze met de rest van de ingrediënten in een vacuümzak. Gaar de pastinaak sous vide voor minimaal 1 uur op 83,5°C. Draai het daarna glad met een blender en zeef de massa. Breng verder op smaak met zout.</p>
<p><u>Voor wafel van pastinaak</u> 500 gr pastinaak 120 gr crème fraîche 140 gr bloem 3 eieren 90 ml. eiwit peper en zout</p>	<p><u>De wafel van pastinaak</u> Schil de pastinaak en snijd in stukken. Kook de pastinaak in ca 20 minuten gaar in water met zout. Draai een droge puree van de pastinaken en vermeng deze met de overige ingrediënten. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Bij uitserveren: Vet een wafelijzer in en bak de wafels gaar in ongeveer 5 minuten. (n.b. let op, niet te grote wafels maken!)</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Krullen van schorseneer</u> 4 schorseneren Fleur de sel Water + azijn.</p>	<p><u>De schorseneer</u> Was de schorseneren en schil ze onder stromend water. Doe de geschilde schorseneren direct in een bak met water en azijn.</p> <p>Snij de schorseneren dan in de lengte in dunne plakken. Gebruik een mandoline of dunschiller. Leg de plakjes op keukenpapier en dep goed droog. Frituur ze vlak voor het uitserveren in olie van 140 °C. Let op: dit gaat zeer snel. Schep de chips uit de olie zodra ze beginnen verkleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fleur de sel.</p>
<p><u>Gebakken paddenstoelen</u> 400 g wilde paddenstoelen Boter</p>	<p><u>Voor de paddenstoelen</u> Maak de paddenstoelen goed schoon en snijd zo nodig in grove stukken. Bak de paddenstoelen in de boter.</p>
<p><u>Voor het hert</u> 1,3 kg hertenbiefstuk Peper, zout Boter</p>	<p><u>Het hert</u> Haal de biefstuk op tijd uit de koeling om op temperatuur te laten komen.</p> <p>Kort voor het uitserveren: Braad de biefstuk kort aan in de koekenpan. Leg deze vervolgens op een bakplaat en gaar deze verder in een voorverwarmde oven op 120°C. (n.b. gebruik desgewenst een kernthermometer en ga uit van een kerntemperatuur van 52°C) Laat het vlees rusten in aluminiumfolie</p>
<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Fleur de sel</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Bak de wafels en schorseneerkrullen voor het uitserveren af.</p> <p>Trancheer de hertenbiefstuk.</p> <p>Maak op het bord een basis van de gerookte pastinaak puree. Schik de biefstuk en pastinaak wafels op de puree. Zout de biefstuk na met fleur de sel. Werk af met de paddenstoelen. Leg een schorseneer krul op het vlees. Server de saus er los aan tafel bij.</p>

peer | roquefort | stroopwafel

Voor: 16 personen
Uitvoering : 1 persoon
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>Voor de stoofpeer</u> 8 stoofperen 500 ml witte port 1 kaneelstokje 1 vanillestokje	<u>De stoofpeer:</u> Schil de stoofpeertjes, halveer ze en verwijder het klokhuis. Kook de peertjes gaar in de port en het kaneelstokje. Voeg ook het merg van het vanillestokje toe en laat het stokje zelf ook meetrokken. Laat de halve peertjes afkoelen.
<u>Voor de roquefortmousse</u> 100 ml slagroom 75 g roquefort	<u>Voor de roquefortmousse</u> Klop de roquefort romig met een spatel. Hoe langer je roert, hoe romiger en zachter hij wordt. Klop in een ander kom de slagroom lobbige. Voeg de slagroom beetje bij beetje toe aan de kaas. Doe in een spuitzak met kartelmondje en laat opstijven in de koelkast.
AFWERKING EN UITSERVEREN: 3 stroopwafels	AFWERKING EN UITSERVEREN: Snijd de stroopwafels in reepjes van ca 2 mm. Leg op een bord een halve peer. Spuit hier de roquefortmousse in. Strooi hier wat stroopwafel over heen.

Kers | speculaas | Baileys

Voor: 16 personen
 Uitvoering : 2 a 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳
 Uitserveren: 22.45 uur
 Attentie: Borden voor gebruik koelen.

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de panna cotta van kers:</u> 8 blaadjes gelatine 360 gram suiker 555 gram kersencoulis 555 gram slagroom</p>	<p><u>De panna cotta van kers:</u> Week de gelatine in koud water. Verwarm de kersencoulis met de suiker. Knijp de geweekte gelatine uit en voeg aan de coulis toe. Laat afkoelen, klop de slagroom lobbij, vermeng met de afgekoelde coulis. Bekleed een grote platte schaal met plastic en stort de panna cotta hier in (kies een schaal zodat de panna cotta ca 2 cm dik wordt) Dek af en laat opstijven in de koeling.</p>
<p><u>Voor het Baileys ijs:</u> 300 ml room 225 ml melk 200 ml Baileys 60 g eigeel 150 gram suiker</p>	<p><u>Het Baileys ijs:</u> Verwarm langzaam de room, melk en Baileys op laag vuur. Klop eigeel en suiker in een kom luchtig. Schenk een beetje van het warmemengsel erbij terwijl je blijft kloppen. Zodra deze goed is gemengd, schenk je de rest van het roommengsel erbij en meng nog kort. Schenk het vervolgens weer terug in de pan en verhit het geheel op laag vuur tot het gaar is. Het mengsel is gaar als je op de spatel met je vinger een blijvende streep kunt trekken. Laat afkoelen en draai in de machine tot ijs. (ca 40 minuten).</p>
<p><u>Voor de sponge cake:</u> 3 theelepel speculaaskruiden 75 gram amandelschaafsel 150 gram bloem 240 gram suiker 450 gram heelei</p>	<p><u>De sponge cake:</u> Pureer alles in een blender en wrijf door een fijne zeef. Doe de massa in een kist met twee gaspatronen. Spuit kartonnen bekertjes (waarin in de bodem wat gaatjes zijn geprikt!) 1/3 vol en bak ze 50 seconden op vol vermogen in de magnetron. Laat ze ondersteboven afkoelen.</p>
<p><u>Speculaas kruimels:</u> 150 g speculaasjes</p>	<p><u>De speculaas kruimels:</u> Verkruimel de speculaas heel fijn.</p>
<p><u>Voor de Cerises brûlée</u> 24 kersen (vers of pot) Isomaltsuiker</p>	<p><u>De Cerises brûlée</u> Snijd de kersen rondom in over de pit. Halveer en verwijder de pit met de punt van het mesje. Duw de snijkant van de kers in de isomaltsuiker. Karamelliseer de kersen kort voor het uitserveren onder een salamander of met behulp van een brander. Serveer dan direct.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de vanille slagroom:</u> 300 g slagroom 30 g poedersuiker ½ vanille stokje</p>	<p><u>De vanille slagroom:</u> Haal het merg uit het vanillestokje. Klop de room, suiker en het merg van de vanille op tot een stevige slagroom. Doe de slagroom in een spuitzak.</p>
<p>AFWERKING EN UITSERVEREN:</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Maak in het midden van het bord een brede streep van de speculaaskruiden, leg hierop de panna cotta, een bolletje Baileys ijs en de sponge cake. Werk af met de gesuikerde kersen en puntjes slagroom</p>

Wijnen december 2017

De wijncommissie heeft de volgende 3 wijnen geselecteerd:

Witte wijn	
Land van herkomst:	Zuid Afrika
Regio:	West Cape
Domein / Château:	Graham Beck
Jaar van productie:	NV
Druivensoort(en):	Pinot Noir en Chardonnay
Serveertemperatuur:	9°C
Commentaar wijncie.:	<p>Om op de afsluiting van het jaar 2017 te proosten heeft de wijncommissie voor een Zuid Afrikaanse 'Vonkelwyn' gekozen. Deze wijn bevat een blend van de twee champagnedruiven: de Pinot Noir en Chardonnay. De wijn is geproduceerd op dezelfde traditionele manier als waarop de champagnes worden gemaakt. In Zuid Afrika wordt dit de 'Méthode Cap Classique' genoemd.</p> <p>De wijn heeft een bleekgoude kleur met in de neus lichte aroma's van gist in combinatie met frisse fruitgeuren. De wijn heeft een zeer fijne mousse in de mond.</p> <p>Naast het proosten kan deze wijn volgens de wijncommissie prima geschonken worden bij de amuses.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 11,50 per fles incl btw (winkelprijs € 12,50 incl btw)

Witte wijn	
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Peninsula de Setubal
Domein / Château:	Bacalhoa
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	43% Fernão Pires, 17% Arinto en 40% Chardonnay
Serveertemperatuur:	10° - 12° C
Commentaar wijncie.:	<p>De Fernão Pires en de Arinto vergisten apart in roestvrij stalen vaten terwijl de Chardonnay wordt vergist in nieuwe vaten van Frans eiken. Na de vergisting rijpt de Chardonnay in hetzelfde vat nog eens 5 maanden, waarbij tijdens het rijpen de bezonken gistcellen door de wijn worden geroerd (batonnage). Dit zorgt voor een romig en een rond mondgevoel van de wijn. Aan het eind van het rijpingsproces wordt dan de wijn geblend. Deze manier van produceren geeft de wijn een droge smaak met hints van tropisch fruit (zoals ananas) in combinatie met subtiele waarnemingen van hout en vanille. De wijncommissie denkt dat deze wijn een goede begeleider van de gerechten zalm met biet en de krab met garnalen is.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 9,08 per fles incl btw (winkelprijs € 9,95 incl btw)

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux (Entre-deux-Mers)
Domein / Château:	Chateau Cazeau
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Serveertemperatuur:	17-18°C
Commentaar wijncie.:	<p>Als laatste wijn van het jaar 2017 heeft de wijncommissie gekozen voor een traditionele Bordeaux. Het betreft een Cuvee Prestige van een klassieke blend van 50% Merlot en 50% Cabernet Sauvignon. De wijn heeft 10 maanden op eikenhouten vaten gelegen en is in die tijd mooi donker rood van kleur geworden. In de neus heeft de wijn tonen van donker fruit (zwarte bessen) met een vleugje vanille. De wijn heeft een mooie afdronk met de aanwezigheid van wat fijne tannines.</p> <p>De wijncommissie verwacht dat deze wijn een prima begeleider zal zijn bij de gekonfijte en gerookte eend en van het hert met pastinaak en paddenstoelen.</p> <p>Attentie: wij adviseren om de fles een uur van te voren te openen, een kleine hoeveelheid uit de fles te schenken (oppervlakte vergroting van de wijn die in aanraking komt met de lucht) en de fles op een koele plek plaatsen. De wijn zal dan nog beter tot zijn recht komen.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 9,80 per fles incl btw (winkelprijs € 10,95 incl btw)