



MENU JANUARI 2018

6-gangenmenu

*Thema: Voordelig uit alle winterstreken*

**Kastanjeblini | gemarineerde biet | pittige kaascrème**

**Venkelsoep | gerookte schelvisfilet | zeekraal | venkelbroodstengel**

**Krokante zwarte risotto | scampi | spruitjesblad | pittige citroenaise**

**Spitskoolrolletjes | spinazie | ricotta | noten | dragonciabatta**

**Pulled rabbit | worteltjes en doppertjes | abrikozenchutney | kruidenpistou**

**Panna cotta van witte chocolade | bieten-bramensorbet |  
bosvruchtencompote | garnituur van fruit en chocolade**

EET SMAKELIJK

Menusamenstelling: Wilma de Haas

## Kastanjeblini met gemarineerde biet en pittige kaascreme

Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven 150°C

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b><u>Kastanjeblini's (ca. 20 stuks)</u></b> 250 ml halfvolle melk 1/2 zakje (à 7 gr) droge gist 125 gr kastanjemeel 75 gr bloem 2 eieren 1 tl suiker mespunt zout 20 gr boter</p> <p>Boter om te bakken</p>	<p>Verwarm de melk tot lauw. Weeg <u>65 gr</u> kastanjemeel en <u>40 gr</u> bloem af en zeef boven een kom. Meng met de gist. Meet <u>150 ml</u> warme melk af. Maak een kuiltje en schenk er de warme melk bij, roer goed en zet het beslag op een warme plek (warmhoudkast). Laat 1 uur rijzen.</p> <p>Splits de eieren en roer de eidooiers in een kommetje los met de suiker en een mespunt zout. Bewaar de eiwitten.</p> <p>Warm de resterende 100 ml op en laat er 20 gr boter in smelten.</p> <p>Klop het eierdooiermengsel samen met de botermelk door het gerezen beslag. Schep de rest van de bloem en kastanjemeel plus een mespunt zout erdoor en klop het beslag 3 minuten goed door.</p> <p>Klop de eiwitten stijf en spatel door het beslag. Laat het beslag weer afgedekt 30 minuten rijzen.</p> <p>Verwarm de oven op 150°C.</p> <p>Verhit wat boter in een koekenpan en schep 2 eetlepels beslag per blini in de boter. Maak 3 blini's per keer met een Ø7 cm (gebruik na afkoelen eventueel een bakring voor een mooi rond resultaat). Bak in 1 minuut aan de onderkant bruin, keer om, en bak de andere zijde ook ca. 1 minuut. Het beslag is voldoende voor 20 blini's.</p> <p>Houd de blini's afgedekt warm in de warmhoudkast.</p>
<p><b><u>Gemarineerde bietjes</u></b> 5 grote gekookte rode bieten 100 ml extra vierge olijfolie (meng wat Hojiblanca en Picuda) 3 el witte wijnazijn 2 el honing 2 takjes tijm 2 teentjes knoflook fijngesneden</p>	<p>Schil de bieten en snijd in een kleine brunoise (1/2 cm). Maak de marinade door de ingrediënten te mengen. Schep de bietjes om met de marinade en zet weg op keukentemperatuur tot gebruik.</p>

Vervolg receptuur

**Kaascrème**

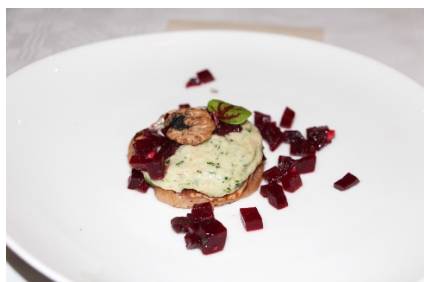
3 rijpe camembertkaasjes (ca. 500 gram)  
150 gr roquefort  
3 sjalotten  
8 el room  
½ bosje peterselie  
Worcestersaus  
Peper  
ev. scheutje cognac of calvados

Haal de korst van de camemberts en snijd in kleine stukjes. Idem met de roquefort. Pel en hak de sjalotten fijn. Fruit de sjalotjes. Laat beide kaassoorten heel zachtjes in de room smelten. Voeg de sjalotjes toe. Laat iets afkoelen en blender tot een gladde saus. Druk de saus nog door een zeef voor een fijner resultaat.

Hak de peterselie fijn. (geef stelen door aan de soep). Breng de kaascrème op smaak met worcestersaus en peper. Eventueel een scheutje cognac of calvados. Doe over in spuitzak en zet weg op kamertemperatuur.

**Afwerking en uitserveren:**

16 halve walnoten  
Vene cress



Bak de walnoten knapperig in de oven. Laat de gemarineerde biet goed uitlekken. Leg in een bord (let op maat, het is een amuse) een blini. Spuit er een toef kaascrème op en schep er wat bietjesblokjes op. Werk af met een halve walnoot en Vene cress.

*Bordjes op keukentemperatuur*

## Venkelsoep | gerookte schelvisfilet | zeekraal | venkelbroodstengel

Voorgerecht: voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.15 uur

Oven: 220°C

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<b><u>Kippenbouillon</u></b> 1 ui 2 dunne prei 1 winterpeen 10 zwarte peperkorrels 1 kg kippenvleugels 6 takjes peterselie 4 takjes selderij 4 takjes tijm 2 laurierblaadjes 2 stukjes foelie 2 liter water	Snipper de ui. Was de prei en snijd in ringen. Schrap de winterpeen en snijd in plakjes. Kneus de peperkorrels. Hak de kip in kleinere stukken voor meer smaak. Leg de kiplen in een grote soeppan. Verdeel de kruiden erover en schenk het water erbij. Breng de bouillon aan de kook en laat een 45 minuten trekken. Verwijder opkomend schuim. Zeef de bouillon door een fijne puntzeef, proef af (voeg zo nodig een ietsje kippenbouillonextract toe). Zet klaar voor de venkelsoep. Het kippenvlees wordt verder niet gebruikt.
<b><u>Venkelsoep</u></b> 2 lt kippenbouillon 4 venkels met veel loof 1 dikke aardappel 3 witte uien 2 teentjes knoflook 4 laurierblaadjes 3 takjes tijm wat peterseliestengels (vraag bij vorige gang) 4 steranijs 2 dl room Peper Ev. scheutje pastis of ouzo	Snijd het loof van de venkel en bewaar dit voor de broodstengels en decoratie. Snijd onderzijde van de venkel en snijd de venkel in kleine stukken. Pel de uien en de knoflook en snijd in stukjes. Verhit een stoofpan met een scheutje olijfolie. Stoof de uisnippers en de knoflook glazig. Stoof de venkel mee. Bind de kruiden samen met een stukje keukentouw en voeg toe samen met de steranijs. Schil de aardappel, snij in stukken en voeg toe. Voeg de kippenbouillon toe en laat met de deksel schuin op de pan 30 minuten pruttelen. (Maak intussen de vis klaar) Verwijder de kruidentuil en steranijs uit de soep en pureer de soep met de handmixer. Laat enkele minuten draaien en voeg de room toe. Breng op smaak met peper en een scheutje pastis. Schenk nog eens door een zeef voor een fijner resultaat. Zet weg tot gebruik.
<b><u>Gerookte schelvisfilet</u></b> 200 gram gerookte schelvisfilet of forelfilet	Pluk de gerookte visfilet in kleine stukjes en laat warm worden in de warmhoudkast.
<b><u>Venkelbroodstengels</u></b> 4 snee oud casinowit 1 ei 6 el melk gedroogde venkel, zout, peper	Snijd de korstjes van het brood en elk sneetje in 4 repen. Klop het ei los met de melk en breng op smaak met de kruiden. Schenk het mengsel op de broodreepjes en laat volzuigen. Leg de reepjes op een bakmat en bak in de oven van 220°C in ca. 10 minuten knapperig.

Vervolg receptuur

**Afwerking en  
uitserven:**

bakje zeekraal, venkelgroen



Blancheer de zeekraal 2 á 3 minuten om zout te verwijderen. Breek in mooie stukjes en verwijder taaie uiteinden. Neem de soepborden en leg een bergje visfilet in het midden. Giet de venkelsoep erom heen en leg wat zeekraal rond de visfilet. Decoreer met venkelgroen.

*warme komborden*

## Krokante zwarte risotto | scampi | spruitjesblad | pittige citroenaise

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.45 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b>Risotto</b> 350 gr risotto 1,25 lt vis fond (3 à 4 potten) 8 gr intvisinkt (2 zakjes) 0,4 dl olijfolie</p>	<p>Verhit een pan met de olijfolie en rooster de risotto kort, maar laat niet kleuren. Verwarm de vis fond. Voeg de fond in kleine hoeveelheden toe aan de risotto. Maak de risotto goed gaar en goed droog. Voeg als laatste de inktvisinkt toe. Laat de risotto afkoelen tot keukentemperatuur. Maak met behulp van een steker met Ø7cm 16 platte schijven en druk goed aan met een cocktailstampertje. Laat stevig worden in de koeling.</p>
<p><b>Spruitjes</b> 200 gr niet schoongemaakte spruitjes</p>	<p>Pluk de buitenste (losse) blaadjes van de spruitjes. Blancheer de blaadjes in licht gezouten water en koel direct in koud water.</p>
<p><b>Scampi</b> 48 scampi's (diepvries) (1,5 doos/zak maat 13/15)</p>	<p>Ontdooi de scampi's in koud water, pel ze, maar laat de staartjes eraan. Snijd de rug in en verwijder het darmkanaal. Zet opzij.</p>
<p><b>Mayonaise</b> één vers ei 1/2 theel. mosterd 1 el azijn 2 el citroensap 150 à 175 ml zonnebloemolie peper en zout</p>	<p>Doe het ei en de mosterd in een hoge mengbeker. Giet het azijn hier overheen. Giet de olie daar weer over. Zet de staafmixer midden in de beker en op de bodem. Zet hem aan een trek hem langzaam omhoog. Pers de citroen uit en voeg sap naar smaak 1 à 2 eetlepels toe aan de mayonaise. Maak op smaak af met peper en zout.</p>
<p><b>Pittige citroenaise</b> 150 gr citroenmayonaise 150 gr zure room 1 el yuzusap 2 el sinaasappelsap 2 theel. gele currypasta</p>	<p>Meng de ingrediënten en breng eventueel nog hoger op smaak met zout. Doe over in een spuitfles en zet weg tot gebruik.</p>
<p><b>Afwerking en uitserveren:</b> 200 gr boter 2 bakjes lemon cress</p>	<p>Klaar 150 gr boter. Zet 3 koekenpannen op het vuur. In 2 pannen worden de risottoschijven aan een zijde krokant gebakken in de geklaarde boter (let op gaat snel). In de 3<sup>e</sup> pan worden de scampi's in 50 gr boter gebakken. Haal de scampi's uit de pan (houd warm) en voeg het spruitjesblad toe. Presentatie: plaats een risottoschijf midden op het bord. Plaats er per schijf 3 scampi's op (als een kampvuurtje). Top af met wat lemon cress. Strooi wat spruitjesblaadjes en jus van scampi rond de risotto en spuit er wat citroenmayonaise tussen.</p>



## Spitskoolrolletjes | spinazie | ricotta | noten | dragonciabatta

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.15 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b><u>Spitskool</u></b> 2 spitskolen of witte kolen</p>	<p>Trek de bladeren voorzichtig van de kool. Verwijder een klein stukje van de middennerf, zover als nodig is om te kunnen rollen. Blancheer de bladeren 4 minuten en koel direct met ijs water. Droog de bladeren tussen 2 (geurloze) keukendoeken of heel voorzichtig tussen keukenpapier.</p>
<p><b><u>Tomatensaus</u></b> 4 teentjes knoflook 1 lt passata (gezeefde tomaten) Bos basilicum 100 gr pitloze zwarte olijven</p>	<p>Pel en hak de knoflook fijn. Breng de passata met de knoflook aan de kook in een <u>brede</u> lage koekenpan. Pluk de basilicum fijn en snijd de olijven in ringetjes. Voeg alles toe en laat 5 minuten koken. Zet dan weg voor de latere bereiding.</p>
<p><b><u>Koolrolletjes</u></b> 2 sjalotten Olijfolie 600 gr verse spinazie 100 gr walnoten 100 gr pecannoten 100 gr Parmezaanse kaas 2 el balsamico azijn 4 eieren 400 gr ricotta Keukentouw 8 takjes dragon</p>	<p>Pel en snipper de sjalotten. Fruit de sjalotten 1 minuut in een scheut olijfolie. Voeg de spinazie toe en bak nog 2 minuten. Laat uitlekken en druk goed uit in een vergiet. Hak voor de vulling de noten en de Parmezaanse kaas <u>grof</u>. Klop de eieren -met de hand- in een kom, en schep er de spinazie, noten, kaas, balsamico azijn en ricotta. Leg de koolbladeren apart van elkaar uit en schep in het midden een flinke lepel vulling. Vouw elk koolblad dicht door de zijkanten naar het midden te vouwen en rol het dan op vanaf de nerf. Knoop het koolrolletje dicht met een stukje keukentouw. Pluk de dragonblaadjes en zet apart.</p>
<p><b><u>Afwerking:</u></b> 2 ciabatta 8 takjes dragon Olijfolie (Hoijblanca)</p>	<p>Verhit een grillpan. Snijd de ciabatta in repen van 1 cm. Vijzel de dragonblaadjes met de olijfolie. Bestrijk de ciabatta met de dragonolie. Grill de repen in ca. 6 minuten om en om krokant.</p> <p>Leg de koolrolletjes naast elkaar in de pan met saus en laat 10 minuten op een heel laag vuur sudderen met de deksel op de pan. De inhoud wordt gaar, maar de kool moet knapperig blijven!</p>
<p><b><u>Uitserveren:</u></b></p> 	<p>Lepel wat van de tomatensaus op een klein bordje en leg er een koolrolletje half op. Strooi wat van de dragonblaadjes over het rolletje en leg er de ciabatta naast.</p> <p><i>klein voorverwarmd bordje</i></p>

## Pulled rabbit | worteltjes en doppertjes | abrikozenchutney | kruidenpistou

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.45 uur

Oven: 150°C + 180°C

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b><u>'Pulled' rabbit</u></b>                      8 tamme konijnenbouten                      neutrale olie om in te bakken                      3 gele ui                      20 half gedroogde zoete abrikozen                      10 teentjes knoflook                      takjes rozemarijn en tijm                      100 ml witte wijn azijn                      4 flesjes Trappist (dubbel) bier                      1 1/2 lt kippenbouillon (instant)                      3 el Hollandse mosterd                      3 el hot English mustard                      1 tl gemalen zwarte peper</p> <p>150 gr bacon</p> <p>6 dl crème fraîche</p>	<p>Verhit de oven op 150°C.                      Snijd de ui, abrikozen en knoflook fijn. Neem een zware pan die in de oven pas. Breek de bouten voorzichtig op het gewricht. Braad de konijnenbouten bruin in de olie. Haal de bouten uit de pan. Voeg de ui, abrikozen en fijngesneden knoflook toe aan het vet en bak tot de ui glazig is. Blus af met bier en azijn en schraap het aanbaksel los van de bodem. Voeg de kippenbouillon toe, en mosterd en peper naar smaak. Doe er een takje rozemarijn en wat takjes tijm bij.                      Doe de bouten terug in de pan. Zet de pan in de oven en laat zo'n 1,5 uur stoven. Controleer elk half uur of er voldoende vocht in de pan is. Voeg anders nog wat bouillon toe. Controleer daarna elk volgend kwartier. Zodra het vlees van de botjes valt, kan de pan uit de oven en de konijnenbouten uit de pan.                      Haal het konijnenvlees van de botten en trek met 2 vorken uiteen.                      Terwijl het konijn in de oven staat bakt u de bacon zacht uit en snijd in kleine stukjes.                      Doe het konijnenvlees terug in de pan, samen met de bacon. Roer crème fraîche door de saus. Laat het mengsel op het fornuis sudderen tot veel van het vocht verdwenen is. Het vlees lijkt nu op sappig draadjesvlees. Houd het vlees warm.</p>
<p><b><u>Pie bakjes</u></b>                      320 gr bloem                      2 tl zeezout                      240 gr koude ongezouten boter                      125 gr verse roomkaas                      8 el ijswater                      200 gr zeer fijn geraspte cheddar</p> <p><i>16 metalen quichevormpjes van tenminste 1cm hoog en Ø 10 cm</i></p>	<p>Snijd de boter in kleine blokjes. Doe de bloem, zeezout, blokjes boter en roomkaas in de mengkom en mix de ingrediënten met de pulseerknop tot een grof kruimeldeeg. Voeg het ijswater toe en mix tot het een samenhangend geheel begint te vormen. Leg het deeg op de werktafel en kneed de geraspte kaas erdoor.                      Weeg het deeg af in 16 gelijke porties. Zet een half uurtje in de koeling. Bebloem de werkplek. Rol iedere portie uit tot een cirkel van 13 cm. Leg tussen de plakken deeg een stukje bakpapier en omwikkel de stapel met plasticfolie. Leg 30 minuten in de koelkast.                      Vet 16 quichevormpjes in.                      Haal nu voorzichtig het bakpapier van elk deeglapje en stuf er wat bloem over. Druk heel voorzichtig in de bakvormpjes. Snij het overhangende deeg weg en zet de vormpjes 15 minuten in de vriezer.                      Verhit de oven op 180°C. Prik de bodem van de piebakjes in met een vork (tegen het opbollen).</p>



<p>Vervolg receptuur</p>	<p>Bak de piebakjes gedurende 10 minuten. Draai de piebakjes in de oven en prik zonodig nog even in de bodems. Laat nog zo'n 10-12 minuten bakken. Houd ze in de gaten! Ze zijn goed als ze bruin en bros zijn. Haal ze héél voorzichtig uit de vormpjes en houd ze op kamertemperatuur tot gebruik.</p>
<p><b><u>Abrikozenchutney</u></b> 3 dl appelazijn 240 gr halfgedroogde zoete abrikozen 300 gr rode ui 4 el geel mosterdzaad 4 el maanzaad 1 tl paprikapoeder Snuf zout</p>	<p>Snipper de rode ui en snijd de abrikozen heel klein. Doe alle ingrediënten in de pan en kook totdat er geen vocht meer in de pan is en de abrikozen zacht zijn. Laat afkoelen tot gebruik.</p>
<p><b><u>Aardappelpuree</u></b> 1,2 kg bloemige aardappelen 150 ml volle melk 150 ml slagroom 60 g boter 3 á 4 el hot English mustard zout, peper, nootmuskaat</p>	<p>Schil en kook de aardappelen. Laat droogstomen en pureer met de pureeknijper. Roer er boter, melk en slagroom door en voeg naar smaak de hot mustard toe. Doe over in een spuitzak - met spuitmondje - en houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p><b><u>Kruiden pistou</u></b> 1 bosje kervel 1 bosje platte peterselie 30 sprietjes bieslook 2 dl extra vierge olijfolie zeezout</p>	<p>Haal het blad van de kervel en peterselie en snijd de bieslook klein. Doe alles in de blender, samen met de olijfolie tot een mooie saus ontstaat. Voeg zeezout toe. Proef af!</p>
<p><b><u>Gefrituurde wortel</u></b> 1 winterwortel maïzena</p>	<p>Zet de frituur aan op 150°C . Winterwortel met dunschiller schillen, in stukken van 8 cm verdelen en hiervan een zeer fijne julienne snijden (1 mm). Lepeltje maïzena erdoor. De worteljulienne frituren en uit laten lekken op keukenpapier.</p>
<p><b><u>Erwten</u></b> 300 gr diepvrieserwten</p>	<p>Verwarm de erwten in heet water.</p>
<p><b><u>Afwerking en uitserveren:</u></b></p> 	<p>Verhit de piebakjes nog even in een oven op 180°C . Vul het piebakje met het konijnenvlees. Spuit rozetjes aardappelpuree aan de rand van het bakje. Schep wat erwten op en naast het piebakje. Maak een streep van de abrikozenchutney en druppel kruidenpistou rondom. Decoreer met de gefrituurde wortel.</p> <p><i>Voorverwarmde borden</i></p>

## Panna cotta van witte chocolade | bieten-bramensorbet | bosvruchtencompote | garnituur van fruit en chocolade

Voor 16 personen

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Oven: 180 °C

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b><u>Panna cotta</u></b>                      500 ml melk                      500 ml room                      300 gr witte chocolade                      4 el amandellikeur                      12 blaadjes gelatine</p>	<p>Week de gelatine in koud water. Smelt de chocolade met 50 ml slagroom au bain-marie of in de magnetron.                      Klop de rest van de slagroom stijf. Verwarm de likeur. Knijp de gelatine uit en los deze op in de likeur. Schep de likeur en de afgekoelde gesmolten chocolade door de verwarmde melk. Laat afkoelen tot lobbijg. Spatel de slagroom er voorzichtig door.                      Spoel de vormpjes om met water en schep het chocolade-roommengsel erin. Laat de panna cotta ca. 4 uur opstijven in de koelkast.</p>
<p><b><u>Bramencoulis</u></b>                      200 gr verse bramen                      1 el water                      suiker</p>	<p>Pureer de bramen met het water en een schepje suiker.</p>
<p><b><u>Suikerwater</u></b>                      1,25 dl water                      125 gr suiker</p>	<p>Neem een steelpan en breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en doe de suiker in het warme water, los de suiker al roerend op. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost.</p>
<p><b><u>Bieten-bramensorbet</u></b>                      1,25 dl bietensap                      2 dl bramencoulis                      1,25 dl suikerwater</p>	<p>Meng bietensap met bramencoulis en suikerwater. Draai in de ijsmachine tot een sorbet.                      Maak mooie quenelles en zet in de vriezer tot gebruik</p>
<p><b><u>Bodem van chocolade suikerkoek</u></b>                      90 gram witte basterdsuiker                      30 gram vanillesuiker                      120 gram boter                      1 klein ei                      220 gram bloem                      30 gr cacao poeder</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180°C.                      Klop boter, suiker en vanillesuiker romig. Voeg het ei toe en mix tot deze helemaal is opgenomen. Voeg bloem en cacao poeder toe aan het mengsel en meng tot een stevig koekjesdeeg.                      Maak een rolletje van het deeg en zet minstens een half uur in de koelkast.                      Rol het deeg onder plasticfolie uit tot 2 mm op een glad oppervlak. Steek koekjes uit <i>ter grootte van de vormpjes</i>.                      Bak de koekjes in 10-12 minuten. Koekjes zijn dan nog zacht. Zet de bakplaat weg tot de koekjes uitgehard zijn.                      Bewaar in een trommel tot gebruik.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Bosvruchtengelei</u></b>  250 gram diepvries  bosvruchten  2 el suiker  1 eetlepel maïzena</p>	<p>Doe de bosvruchten en de suiker in een pan en verwarm tot het fruit uit elkaar valt. Haal van het vuur en voeg de maïzena toe. Roer flink door en laat afkoelen. Zet in de koeling tot gebruik.</p>
<p><b><u>Chocoladegarnituur</u></b>  200 gr pure chocolade</p>	<p>Smelt de chocolade au bain-marie. Doe over in een spuitzak met kleine spuitmond. Leg bakpapier op een gastroplaat. Spuit wat chocoladefiguurtjes en laat uitharden in de koelkast (of vriezer als er tekort tijd is).</p>
<p><b><u>Afwerking en uitserveren:</u></b>  2 bakjes gemengde bramen en frambozen  chocolade figuurtjes  blaadjes munt</p> 	<p>Neem de koude bordjes uit de koeling. Plaats in het midden de bodem van chocoladekoek. Keer de panna cotta op de chocolade. Zet er een quenelle sorbet op. Werk af met de bosvruchtengelei, het fruit en de chocolade. Garneer met een blaadje munt.</p> <p><i>zeer koude bordjes</i></p>

## Wijnen januari 2018

De wijncommissie heeft de volgende 2 wijnen geselecteerd:

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	Esprit de Cres Richards (onderdeel van Paul Mas)
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Marsanne en Rousanne
Serveertemperatuur:	10°C - 11°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze lichtgoude witte wijn heeft een blend van 70% Marsanne en 30% Rousanne. Het merendeel (85%) van de wijn is opgevoed op roestvrijstalen vaten. De overige 15% is opgevoed op Franse eikenhouten vaten. Deze combinatie zorgt voor een een frisse witte wijn met een kleine toets van eikenhout en vanille. In de neus fruittonen van wit fruit. De afdronk is zacht met een gemiddelde lengte.</p> <p>De wijncommissie verwacht dat deze wijn een prima begeleider bij het kastanjeblini gerecht en het gerecht met de scampi's zal zijn.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 6,53 per fles incl btw (winkelprijs € 7,45 incl btw)

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	Les Corette (Badet & Clement)
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Merlot
Serveertemperatuur:	17-18°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze wijn is een zogenaamde monocépage wijn (100% Merlot) en heeft een donkerrode kleur. Tijdens het rijpingsproces zijn de druivenschillen lang ingeweekt en is de wijn 6 tot 9 maanden opgevoed op eikenhouten vaten. Dit proces geeft de wijn een vol, rond en zacht mondgevoel (lichte tannines) met in de smaak, rijp donker bessen- en kersenfruit. In de neus geeft de wijn tonen van donkerrood fruit (kersen) af.</p> <p>De wijncommissie verwacht dat deze wijn een prima begeleider zal zijn bij het gerecht 'pulled rabbit'.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 8,06 per fles incl btw (winkelprijs € 8,95 incl btw)