



MENU APRIL 2018

6-gangen menu

“Zand” | Scheermes | Zeekraal | Citrus

Dashi | Heilbot | Venkel | Radijs | Prei

Kimchi | Paprikacoulis | Gemarineerde groenten

Tong | Miso | Topinambur | Aubergine

Rouleau van Lam | Fleur de Courgette | Zoete ui | Mikado van aardappel

Sabayon en Meringue van Witbier | IJs van Gember & Citroen | Peer

Samengesteld door Alex van den Doel

"Zand" | Scheermes | Zeekraal | Citrus

Voor 16 personen

Uitvoering:

Moeilijkheidsgraad:

Uitserveren:

3 personen



20.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de Scheermes</u> 2 kg scheermessen Olijfolie Witte peper 2 tenen knoflook 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn Scheut witte wijn</p>	<p><u>De Scheermes:</u> Snijd de knoflook fijn. Week de scheermes in water op kamertemperatuur 10 minuten en was de scheermessen daarna grondig, verwijder de lelijke stukken en zet ze aan in hete olie. Kruid met witte peper en voeg knoflook, tijm en rozemarijn toe. Blus met witte wijn en laat een minuut afgedekt garen. Maak de scheermessen schoon en snijd in 3 stukjes per scheermes. Bewaar de jus en afsnijdsels voor de vinaigrette.</p>
<p><u>Voor het "zand":</u> 300g risotto (arborio) Gemberwortelpoeder naar smaak Azijnpoeder naar smaak Zout Arachide-olie</p>	<p><u>Het Zand</u> Kook de rijst helemaal gaar. Giet af en was de rijst goed. Laat de rijst op plateaus goed drogen onder warmtelamp. Als de rijst droog is kan ze gefrituurd worden in hete arachide olie. (in zeef of metalen mandje). Haal de rijst er meteen uit zodat ze alleen maar poft. Draai de rijst fijn met een blender en breng op smaak met flink wat azijnpoeder, gemberwortelpoeder en zout.</p>
<p><u>Voor de creme van zeekraal:</u> 40g zeekraal 50g kippenfond 25 gr eiwit 2g xantana 20g sushi azijn 80g olijfolie 80g maisolie Sap van ½ citroen Peper en zout</p>	<p><u>De creme van zeekraal:</u> Maak de zeekraal schoon en breek harde stukjes af. Doe de zeekraal, kippenfond, xantana, sushi azijn, het citroensap en eiwit samen met wat peper en zout in de blender en draai fijn. Bindt de massa met de olijfolie en maisolie. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak.</p>
<p><u>Voor de citrusgel:</u> 100ml citroensap 100ml limoensap 100ml yuzusap 50g gembersap 5g agar agar</p>	<p><u>De citrusgel:</u> Voeg alle ingrediënten bij elkaar, behalve de agar agar. Breng aan de kook. Voeg de agar agar toe en breng nogmaals aan de kook. Laat de massa afkoelen en klop met een garde tot een gel. Doe in een spuitzak.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de vinaigrette:</u> Jus van scheermessen (200ml) Afsnijdsels van scheermessen Citroensap Witte peper en zout 100ml Olijfolie</p>	<p><u>De vinaigrette:</u> Breng de jus met de afsnijdsels aan de kook. Laat 20 minuten trekken / kook tot de helft in (100 ml). Laat afkoelen en zeef de jus, verfris met citroensap en breng op smaak met peper en zout. Vermeng met zelfde hoeveelheid olijfolie.</p>
<p>100 gram zeekraal</p> 	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Maak de zeekraal schoon en breek harde stukjes af. Blancheer de zeekraal enkele minuten en koel af in ijswater. Maak hoopjes zand op de borden en steek daar wat schelpen en zeekraal in of (leg erop). Verdeel de overige ingrediënten speels over het bord.</p>

Dashi | Heilbot | Venkel | Radijs | Prei

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 tot 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.30 uur

Apparatuur: salamander

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de Dashi bouillon</u> 1,5 liter water 3 stukken gedroogde kombu (20 cm) 25-30 gram katsuoboshi (gedroogde tonijnvlokken) 4el Japanse lichte sojasaus 4el mirin</p>	<p><u>De Dashi bouillon:</u> Breng de kombu met koud water op laag vuur in 15-20 minuten aan de kook. Verwijder het (eventuele) schuim dat aan de oppervlakte komt en neem het zeewier met een schuimspaan uit het kookvocht. Voeg de tonijnvlokken toe. Breng weer aan de kook. Laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de bouillon. Voeg de sojasaus en mirin toe.</p>
<p><u>Voor de heilbot</u> 800 g heilbotfilet fijn zeezout 8 el olijfolie</p>	<p><u>De heilbot:</u> Bestrooi de heilbotfilets aan beide zijden licht met zeezout. Dek af met plasticfolie en laat onder lichte druk minstens 10 minuten staan. (Zet er een plateau op met een zware schaal). Snijd in 16 platte stukjes.</p>
<p><u>Voor de zoetzure radijs</u> 100 ml witte wijnazijn 1 tl chilivlokken 1 el suiker 1 bosje radijsjes</p>	<p><u>De zoetzure radijs:</u> Breng in een pan de azijn, chilivlokken en de suiker aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Laat iets afkoelen. Snijd de radijsjes in dunne plakjes, schep ze in de pan en laat minimaal 40 minuten marineren.</p>
<p><u>Voor de gegrilde prei</u> 4 stuks prei Olijfolie Peper en zout</p>	<p><u>De gegrilde prei:</u> Was de prei, verwijder het groen en halveer. Maak van deel van het groen "touw": lange linten van circa ½ cm. Blanceer deze even. (nu gereed om prei te binden). Smeer de prei in met olijfolie en bestrooi met peper en zout. (<i>bind evt de preistukken met dun lint preigroen aan elkaar voor opmaak</i>) Verwarm de salamander. Blaker de prei donker. De buitenkant mag tegen zwart aan blakeren. Verwijder de geblakerde buitenkant voorzichtig. Laat afkoelen en snijd daarna in 2-en of 4-en zodat je 16/32 stukken overhoud. Van binnen is de prei zacht geworden en heeft een licht zoetje gekregen. Laat salamander aanstaan voor venkel.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de venkel</u> 3 venkelknollen</p>	<p><u>De venkel:</u> Was de venkel onder stromend water en verwijder de onderste schijf. Snijd de venkel verticaal in 16 dunne plakken. Bestrijk de plakken venkel met een beetje olie . Gril de plakken venkel onder de salamander bruin en gaar.</p>
	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Verwarm de oven voor op 110 °C. Dep de heilbotfilet droog met keukenpapier. Leg op een bakplateau, besprenkel de vis royaal met olijfolie en gaar circa 6 minuten in de oven. Pak diepe borden. Leg daar de vis in, de prei er schuin op met wat venkel en radijs op de vis, rest van radijs en venkel eromheen. Zet borden op tafel en schenk een beetje warme bouillon aan tafel in de borden.</p> <p>Dashi erbij schenken aan tafel.</p>

Kimchi | Paprikacoulis | Gemarineerde groenten

Voor 16 personen

Uitvoering: 1 a 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 200°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de kimchi</u> 1 chinese kool 1200 ml kraanwater 50 g zout 5 tenen knoflook 5 cm verse gember 50 ml appelciderazijn 3 el vissaus 2 el suiker 2 el paprikapoeder 1 el chilipoeder</p>	<p><u>De kimchi:</u> Was de kool in zijn geheel. Snijd daarna in kwarten en verwijder de harde kern. Halveer de kwarten in de lengte en snijd die stukken in vieren. Doe in een ruime kom. Breng ondertussen het water aan de kook en voeg het zout toe en laat 1 minuut koken. Schenk het hete zoute water over de kool en laat 30 minuten staan. Schep af en toe om. Giet af en spoel met koude stromend water. Laat goed uitlekken. Doe de knoflook, gember, azijn en vissaus in de magimix en draai tot een gladde massa. Voeg de suiker, paprikapoeder en chilipoeder toe en meng tot een dikke marinade. Meng de marinade door de kool tot alle kool bedekt is. Breng evt nog op smaak. Laat de kimchi zo lang mogelijk in de koeling (afgedekt) marinieren. Serveer op kamertemperatuur dus om 20.30 uit koeling halen.</p>
<p><u>Voor de marinade</u> 200 gram sap van de komkommers op zuur 75 gram boter Citroen</p>	<p><u>De marinade:</u> Verhit het sap. Voeg de boter toe. Breng op smaak met zout en citroensap.</p>
<p><u>Voor de groenten</u> 16 gele cherry tomaten 16 rode cherry tomaten 2 gele courgettes 1 groene courgette 500 gram rainbow mini wortels 2 kleine potten komkommers in the zuur (gaat met name om sap) Bietplakjes (200 gram mini bietjes voorgekookt)</p>	<p><u>De groenten:</u> Pliceer de mini-tomaatjes (inkerven, max 30 sec in kokend water en dan in koud water af laten koelen). Snijd met dunschiller / kaasschaaf (of mandoline) dunne plakken van de courgettes. Kook de wortels 5 minuten, koel meteen af in koud water en trek de schil eraf (laat bovenkant zitten). Verdeel de groenten over 5 individuele bakken / schalen en marineer met de marinade. Van de komkommers circa ¼ gebruiken in plakjes snijden. Snijd ook de bietjes in plakjes.</p>
<p><u>Voor de paprika coulis</u> 3 paprika's 1 witte ui Sushi azijn naar smaak</p>	<p><u>De paprika coulis:</u> Snijd de paprika en ui in blokjes. Kook in wat gezouten water voor 10 minuten en daar fijn in de blender. Breng de paprikacoulis op smaak met zout en sushi azijn en bewaar tot gebruik in de koeling.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de basilicum olie</u> 300 gram druivenpitolie 75 gram basilicum</p>	<p><u>De basilicumolie:</u> Blancheer de basilicum heel kort en koel terug. Giet af en druk het overtollige vocht eruit. Verwarm olie tot 80 graden en meng met de basilicum en draai fijn in de magimix voor minimaal 5 minuten.</p>
	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Pak grootste ronde kommen / diepe borden. Verwarm de groenten 4 minuten in de oven van 200 graden of 2 minuten in magnetron tot lauwwarm. Plaats een eetlepel of meer van de paprikacoulis links van het midden en strijk uit. Schep de kimchi rechts van het midden en plaats daar de andere groenten mooi op. Sprenkel een beetje basilicumolie erover en maak een halve cirkel met de basilicumolie om de paprikacoulis.</p>

Tong | Miso | Topinambur | Aubergine

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 21.30 uur

Stoomoven: 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Voor de tongschar: 8 tongscharfilets 4 stengels citroengras 4 cm verse gember 6 takjes rozemarijn 2 tl zeezout</p>	<p>De tongschar: Fileer de tongschar. https://www.visfileren.nl/fileer-films/video/tongschar-fileren Haal het buitenste stugge blad van de citroengras, plet de stengels met de onderkant van een pan of deegroller en trek deze wat uit elkaar. Snijd de gember in dunne plakken. Breng in 2 pannen waar een stoommand of grote zeef op past een laagje water met zout aan de kook. Vul het stoommandje of grote zeef met takken rozemarijn, citroengras en gember. Snij de tongscharfilets tot 16 of 32 stukken en rol deze op. Leg de tongscharfilets op de kruiden in stoommandje of zeef. Laat de vis in circa 7 minuten gaar stomen tot ze net niet meer glazig is. (alternatief in stoomoven op kruiden in 6 minuten op 100 graden)</p>
<p>Voor de misosaus 3 el lichte miso (pasta) 2 el licht zoute sojasaus 2 el rijstwijn 4 el lauw water</p>	<p>De misosaus: Roer in een kom miso, sojasaus en de rijstwijn door elkaar. Roer hier lauw water door tot je de gewenste dikte hebt bereikt. <i>Miso kan wat zouter of minder zout uitvallen, los dit op door meer of minder water toe te voegen.</i></p>
<p>Voor de topinamboer blokjes 1 kilo aardpeer 40 ml. witte wijnazijn 90 ml. mirin 20 gram suiker 10 ml. sushi azijn Olie zout</p>	<p>De topinamboer blokjes: Schil de aardpeer en snijd in gelijke stukjes (dobbelseentje 6mm). Rooster deze in een braadslee met een snuf zout en scheut olie op 175°C tot ze diep goudbruin zijn. Breng ondertussen de overige ingrediënten voor het zoetzuur aan de kook. Blus de aardpeer af met het zoetzuur en zorg dat je het vocht gebruikt om alle beetjes aardpeer los te weken uit de braadslee.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p>Voor de aubergine 2 aubergines olijfolie om in te bakken 250 ml kippenbouillon</p>	<p>De aubergine: Snijd de aubergines in plakken van circa 3 millimeter dik. Verwarm olijfolie in paar koekenpannen en bak de aubergines op laag vuur tot ze licht kleuren. De aubergines zullen (net als een spons) de olie al snel opzuigen. Voeg dan een scheutje bouillon toe en herhaal dit zodra de aubergine de bouillon weer heeft geabsorbeerd. Ga hier mee door tot de aubergine in circa 7-8 minuten gaar is. Breng ze op smaak met een beetje zeezout en peper uit de molen.</p>
<p>Broccocress</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Verdeel plakjes aubergine en daarna de overige componenten over het bord. Lepel de misosaus er langs. Verdeel de cress over het bord.</p>

Rouleau van Lam | Fleur de Courgette | Zoete ui | Mikado van aardappel

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Sous-vide 62°C

Oven 150°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de rouleau van lam</u> 1200g lamsbout zonder bot (netto gewicht) 6 tl. Currypasta (3 tl per rol) 30ml olijfolie 2 a 3 limoenen 100 ml room</p>	<p><u>De rouleau van lam:</u> (Het worden twee stuks rouleau) Maak de lamsbout schoon van vliezen, vet. Snijd de schoongemaakte lamsbout in zo groot mogelijke plakken van ongeveer 1 cm dik. Sla deze plakken tussen vershoudfolie zo plat mogelijk. Maak, op vershoudfolie, van de plakken een vierkant van ongeveer 30 x 30 cm. Kruid met peper en zout. Meng de currypasta met wat olijfolie en smeer dat over de plakken. Rasp de limoenen voor limoenschil. Sprenkel de geraspte limoenschil over de plakken. Rol ze strak op in plastic folie en knoop de uiteinde dicht. Doe per rol in vacumeerzakken en vacumeer. Gaar ze 55 minuten in de sous-vide op 62 graden. Voor het opdienen ontdoen van de folie en in hete boter rondom even bruinen.</p>
<p><u>Voor de knoflookolie</u> 50ml olijfolie 30ml druivenpitolie 5 teentjes knoflook</p>	<p><u>De knoflookolie</u> Meng de olijfolie, druivenpitolie en knoflook in een keukenmachine tot knoflookolie</p>
<p><u>Voor de aioli:</u> 3 tenen knoflook 1 eierdooiers 2 gram zout Snufje witte peper 200ml olijfolie citroensap naar smaak</p>	<p><u>De aioli</u> Pof de tenen 25 minuten in een oven van 180 °C. Pers de knoflook Meng met een garde de knoflookpulp met de eidooier, zout en peper. Voeg nu in een dunne straal de olie toe en blijf langzaam doorroeren. Niet opkloppen! Breng op smaak met beetje citroensap.</p>
<p><u>De fleur de courgette:</u> 16 fleurs de courgette</p>	<p><u>De fleur de courgette:</u> Haal de bloemen van de stelen en snijd de stelen of minicourgette in heel kleine blokjes. Kruid met peper en zout en breng op smaak met de knoflookolie.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de zoete ui</u> 10 zoete uien 3 teentjes knoflook 100ml gevogeltebouillon 1 citroen</p>	<p><u>De zoete ui:</u> Snijd 7 zoete uien grof en 3 in lamellen. Fruit de grof gesneden uien in olijfolie, kruid met peper en zout en voeg knoflook en de helft van de bouillon toe. Giet af (van bouillon op voor dikke crème) en maal in de magimix tot een mooie crème, voeg nog evt wat opgevangen bouillon toe om dikte te perfectioneren. Pocheer de lamellen in 3 minuten in de overige bouillon. Kruid met peper en zout en citroenrasp.</p>
<p><u>Voor de mikado van aardappel:</u> 500 gram aardappel, kruimig 150 gram boter 15 gram melk 2 eieren 3 gram nootmuskaatpoeder</p>	<p><u>De mikado van aardappel:</u> Kook de aardappels gaar en pureer deze. Meng de aardappelpuree met de boter, melk en breng met zout en nootmuskaat op smaak. Meng de afgekoelde puree met de eieren. Spuit de massa met het kleinste spuitmondje op 25 cm lengte op een beklede bakplaat. Zorg dat het bakpapier niet oversteekt anders blaast het op in de oven (anders iets zwaars op het bakpapier leggen). Droog ze in de oven op 150°C tot ze krokant zijn.</p>
<p>150ml room</p> 	<p><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u> Spuit aioli in de uienlamellen en vul verder op met courgetteblokjes. Haal de folie van de rouleaus en bak in hete boter rondom even bruin. Maak van het vocht wat jus met wat peper zout en room. Snijd de rouleaus in plakjes van 1 cm dik. Strijk de uien crème op het bord, met daarop het vlees. Schik de lamellen met courgette eromheen en steek de courgettebloemen ertussen. Druppel nog wat jus op het vlees. Leg de mikado erop / naast.</p>

Sabayon en Meringue van Witbier | Cremeux van Gember & Citroen | Peer

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 90°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de cremeux van gember en citroen:</u> 1000g room 235g eidooiers 175g suiker 20g gelatine 150g verse gember Zeste en sap van 2 citroenen</p>	<p><u>De cremeux van gember en citroen:</u> Snijd de gember in een plakken en breng de room aan de kook. Zet op laag vuur (inductieplaat) en laat daarna de gember erin trekken tot de melk goed naar gember smaakt. Klop de dooiers een de suiker zachtjes tot een romige ruban (er vormt zich een lint bij het optrekken van de garde). Los de gelatine op in de warme gezeefde room, laat minuutje afkoelen en giet het op de dooiers. Meng alles goed en voeg als laatste het sap en de zestes van de citroen toe. Dek af met keukenfolie en laat een uur opstijven in de koeling. Roer de massa voorzichtig door met een garde en vul de silicone vormen (ronde schijven) en plaats ze in de vriezer.</p>
<p><u>Voor de sabayon:</u> 160g eidooier 150ml witbier 150g suiker 500g room Rasp en sap van 1 citroen 50 g Poire Williamlikeur</p>	<p><u>De sabayon:</u> Klop de room. Klop de dooier, witbier en suiker in een grote kom au bain-marie tot een goed gebonden sabayon. Blijf kloppen van het vuur af tot verder afgekoeld. Rasp de citroen en pers uit. Voeg de zeste en sap van citroen en de Poire Williamlikeur toe. Spatel de room voorzichtig door het eigeel-bier-suikermengsel en zet in de koeling.</p>
<p><u>Voor de meringue:</u> 150g eiwit 50g poedersuiker 250g suiker 125ml witbier Sap en rasp van 1 citroen</p>	<p><u>De meringue:</u> Sla het eiwit op en bind met de poedersuiker in een grote keukenmachine met de bolmixer. Kook het bier en de suiker in een ruime pan tot een siroop van 115 graden. (op inductieplaat). Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, schenk je de siroop langzaam bij het schuim (vermijd contact met de bolmixer) terwijl de machine op halve kracht draait.. Blijf kloppen tot het schuim koud is en er pieken ontstaan. Breng op smaakt met rasp van citroen en een klein scheutje witbier. Maak hier 32 mooi kleine rondjes van op siliconenmatten en laat circa 1,5 uur drogen op 90 graden.</p>

Vervolg receptuur

Voor de perenchips:

2 Conferenceperen
100 gram suiker
200 gram water

De perenchips:

Breng de suiker en het water aan de kook. Snijd zeer dunne plakjes van de peer met behulp van een snijmachine. Laat de plakjes peer in porties kort pocheren in de siroop tot ze glazig zijn.

Leg ze op siliconenpapier en droog 2 uur in de oven van 90° C. (zelfde oven als meringues)

Witte chocoladereep om te schaven/brushen
Bakje frambozen



AFWERKING EN UITSERVEREN:

Zet borden koud minimaal uur van te voren. Haal de cremeux 15 minuten voor opdienen uit de vriezer. Druk uit op plaat en brush er witte chocolade overheen.

Doe een klein beetje sabayon op de meringues en leg daar het rode fruit op.

Vul dessertglasjes met de sabayon en steek er een perenchip in.

Breek de overige perenchips door midden en steek die in de ijscremeux. Schik op de borden. Verdeel de frambozen en maak verder naar eigen inzicht op.

Wijnen bij menu april 2018

De wijncie heeft de volgende 3 wijnen geselecteerd:

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Domein / Château:	Charme de Fonbadet
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	95% sauvignon blanc & 5% sémillion
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Een witte bordeaux met een mooie lichtgele kleur. Licht kruidige neus met hints van grapefruit, groene appel en kruisbes. Mooi evenwicht tussen het frisse fruit en een goed geïntegreerd tintje van eikenhout. Je proeft dat de wijnranken op kalkrijke grond groeien, hierdoor heeft de wijn een subtiele kalksmaak. De wijn is deels opgevoed in gebruikte eikenhouten vaten en deels in cementen tanks.</p> <p>De wijncommissie is van mening dat deze wijn een goed aperatief is en daarnaast goed past bij het gerecht met scheermes, zeekraal en citrus. Daarnaast zijn wij van mening dat de wijn ook prima matcht met de heilbot, zoetzure radijs en venkel.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 7,87 per fles incl btw (winkelprijs €8,95)

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes de Thongue - Languedoc
Domein / Château:	Les Vignerons d'Alignan du Vent
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	100% chardonnay
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Een Chardonnay uit een van de oudste wijngelieden van Europa. De wijn heeft een goudgele kleur. In de neus onder andere tropische aroma's zoals ananas en mango. Door de 12 maanden houtrijping krijgt de wijn ook kenmerken als vanille, espresso, toast en caramel. Het is een toegankelijke volle wijn en je proeft een botertoon, appel, een vleugje vanille en exotische tinten van ananas en perzik.</p> <p>De wijncommissie is van mening dat deze kenmerken de wijn een goede begeleider maakt van de voorgerechten met een meer uitgesproken oosterse tint, zoals de kimchi en de tongchar met misosaus. Indien er in een kookgroep besloten wordt slechts één witte wijn te drinken, dan adviseert de wijncommissie voor de Chardonnay te kiezen.</p> <p>Minimaal 30 minuten decanteren in een karaf komt de smaak nog meer ten goede.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€7,44 per fles incl btw (winkelprijs €7,95)

Rode wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Tierra de Castilla – Valladolid
Domein / Château:	Barcolobo
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	100% tempranillo
Serveertemperatuur:	14-16 °C
Commentaar wijncie.:	<p>Een Tempranillo uit de Duero vallei met een heldere intens kersenrode kleur. De wijngaarden liggen midden in een natuurgebied en de wijn wordt op een volledig natuurlijke wijze gemaakt, zonder gebruik van chemicaliën. De druiven worden met de hand geoogst en geselecteerd, de wijn heeft 4 maanden houtrijping gehad.</p> <p>In de neus veel rood fruit met hints van vanille, kruiden en cacao. De smaak is evenwichtig, fruitig en fris. Je proeft de zachte tannines, die nog zachter zullen worden in combinatie met het lamsvlees. De wijn heeft een aangename lange en zachte afdronk waarin de frisheid blijft aanhouden.</p> <p>De wijncommissie is van mening dat de wijn goed combineert met de lamsrouleau waarin curry pasta verwerkt wordt.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,28 per fles incl btw (winkelprijs € 11,95)

*Ga naar www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).