



**LES  
DE AMIS  
CUISINE**

*Menu juni 2009*

3 verschillende sushi's + Sushirijst

Sashimi van zalm

Gegrilde Tonijn in avocado met wasabi-sojasaus  
Gembernoedels met komkommer, koriander en gebakken tonijn  
Misoep met zeewier en ui

Coquilles in sojasaus

Zalm teriyaki

Gestoomde eend met misosaus

Groene thee roomijs en lychee sorbetijs met vruchten

Wijnen

De menucommissie presenteert deze keer voor juni 2009 een Japans menu.

Het bestaat uit een aantal kleine gerechtjes uit de traditionele en de zeer moderne Japanse keuken. Een aantal *sushi's* zal niet ontbreken en ook *sashimi's* met natuurlijk superverse vis zijn er, maar daarnaast presenteren wij ook een aantal zeer bijzondere gerechten.

## SUSHI, DE KRACHT VAN DE EENVOUD

### OORSPRONG EN SOORTEN

Japan heeft een rijstcultuur en aangezien het land wordt omgeven door de oceaan was en is er uiteraard ook sprake van een grote visconsumptie. Al sinds de middeleeuwen bewaart men in Japan verse vis in rijst. Het bleek in die tijd al een probate conserveringsmethode te zijn, waarbij na enige tijd van opslag, de rijst werd weggegooid en de geconserveerde vis opgegeten kon worden. Tot iemand ontdekte dat ook de rijst heel eetbaar was, zelfs als hij langer in een vat had gezeten. Zo ontstond de sushi, die zich nu in Europa in een groeiende populariteit mag verheugen.

Men onderscheidt 4 soorten:

- *nigiri*, de rijstrolletjes met daarop een beleg, die kan bestaan uit vis, schaaldieren, kaviaar, zalmeitjes of groente.
- *maki-zushi* zijn de rijstrolletjes met *nori*, zeewier, eromheen. Ze zijn gevormd met behulp van een bamboematje, het zogenaamde *makisu*. Afhankelijk van de grootte van de rollen spreekt men van
  - o *hosu-maki* en
  - o *futo-maki*.
- *temaki-zushi*, de handrol, die lijkt op een puntzakje van *nori*, met daarin de rijst en de groente of vis.



### GROENTE, KRUIDEN EN BELEG:

*Nori*, het zeewier, waarin de maki-zushi is opgerold, fungeert tegelijkertijd als smaakmaker en groente. Komkommer zonder de zaadjes, avocado en *daikon* worden in dunne reepjes gebruikt.

De meest traditionele vissoorten voor sushi zijn tonijn, zalm, garnaal en makreel. Ook schaaldieren, octopus, paling of tarbot zijn geschikt. Alle soorten moeten uiteraard supervers zijn en van hoge kwaliteit.

Verder gebruikt men azijn, suiker en zout voor de rijst en Japanse sojasaus waar de sushi in wordt gedoopt. In het schaaltje met sojasaus kan men heel voorzichtig een beetje *wasabi* mengen. Wees voorzichtig met wasabi, want het is zeer pikant.

Tussen de verschillende sushi's eet men een plakje gemarineerde gember om de smaak te neutraliseren.

# ALGEMEEN RECEPT VOOR SUSHI'S

## SUSHI RIJST:

Was de Japanse rondkorrelrijst goed.

Breng 200 gram rauwe rijst met 240 ml water en 2 eetlepels sake aan de kook en laat ca. 15 minuten op laag vuur staan in een gesloten pan.

Draai het vuur uit en laat nog 10 minuten staan met de deksel erop.

Stort de rijst in een ruime schaal.

Meng 6 eetlepels rijstazijn, 2 à 3 eetlepels suiker en 1 theelepel zout door elkaar, totdat de suiker is opgelost en spatel het mengsel door de rijst.

Koel af met een waaier en zet weg met een vochtige theedoek over de schaal.

## BENODIGDHEDEN:

*200 g Japanse rondkorrelrijst (voor 3 rollen)*

*pak norivellen*

*sushimatje*

*eetstokjes*

*wasabi in tube*

*japanse soyasaus*

*rijstazijn*

*suiker*

*zout*

*sake*

*60 g tonijn (20 g per rol)*

*krabsticks*

*60 g zalm (20 g per rol)*

*gemarineerde gember*

*komkommer*

*avocado*

*sesamzaadjes (geroosterd)*

*eieren (omelet)*

Snijd de tonijn met de draad mee in reepjes. Hetzelfde met de zalm en overige vissoorten.

De komkommer ontdoen van de zaadjes en in reepjes snijden. Ook de overige groenten en ingrediënten in aparte schaaltes klaarzetten.

Zet ook een kommetje met water en wat azijn klaar om de handen in te dopen. Dan blijft de rijst niet zo plakken.

## BEREIDING:

- 1 Leg een norivel horizontaal met de glimmende kant op het sushimatje
- 2 Bevochtig uw handen met azijnwater en pak een hand sushirijst en spreid deze uit over het norivel. De laag moet ca. 1 cm dik zijn. De bovenkant blijft kaal ca. 3-4 cm.
- 3 Leg het beleg naar smaak in de breedte op de rijst.
- 4 Pak vooraan de sushimat en het norivel en rol alles tegelijk in de richting van de bovenkant.
- 5 Druk zachtjes op de rol en trek de rol strak, door de vingers van uw ene hand om het gerolde matje te houden en met de andere hand het uiteinde van het matje iets aan te trekken. Bevochtig het uiteinde van het norivel met een beetje azijnwater en rol de sushirol verder af, zodat het geheel gesloten is.
- 6 Laat de rol rusten totdat deze stevig is en snijd de rol in plakjes met een schoon en scherp mes.

Serveer de sushi's op een mooie schaal. Hierbij een schaalte met sojasaus om de sushi's in te dopen.

# 3 verschillende sushi's + sushirijst

## (Sushi meshi)

### VOOR DIVERSE SUSHI'S

#### 1E VOORGERECHT

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 19:30 uur

#### BENODIGDHEDEN:

600 g sushirijst  
0,75 l koud water  
20 cm kombu

1 avocado  
1 komkommer  
wasabimayonaise  
wasabi  
sesamzaadjes  
norivellen  
gekonfijte rammenas

#### VOOR DE RIJSTAZIJNDRESSING (SUSHI-ZU):

6 el rijstazijn  
1 el suiker  
½ tl zout

#### EXTRA:

sushimatje  
eetstokjes  
gemarineerde gember

#### VOOR DE SUSHI'S:

60 g tonijn  
60 g zalm  
krabsticks

#### BEREIDING:

Was de rijst een aantal malen totdat het water helder blijft. Laat de rijst zo'n 30 à 45 minuten uitlekken. Hierdoor absorberen ze vocht en zwellen wat op.

Doe de rijst met het water en de *kombu* in een pan met goed sluitend deksel. Breng aan de kook, haal vlak voordat het kookt, na ca. 5 à 7 minuten, de kombu eruit. Zet het vuur zo laag mogelijk en laat de rijst zo'n 12 minuten koken (hangt af van hoeveelheid rijst), of tot al het vocht geabsorbeerd is.

Haal de pan van het vuur deksel er af en leg er een theedoek over om het vocht te absorberen. Laat 10 minuten rusten. Meng intussen de ingrediënten voor de rijstazijndressing en verwarm het tot de suiker is opgelost. Laat dan zo snel mogelijk afkoelen. Hierdoor behoud de azijn z'n smaak.

Schep de rijst in een grote (houten) kom, spreid de rijst uit en besprenkel met de dressing, spatel het er voorzichtig door. Niet prakken, de korrels moeten heel blijven. Laat afkoelen.

Van elke soort vis (zalm, tonijn en surimi) maken we 3 rollen, elke rol wordt in 6 of 8 porties gesneden. Snijd de vis en groenten zoals beschreven in de algemene receptuur. Normaal gebruik je voor sushi's de helft van een norivel. De praktijk leert dat dit in het begin zeer moeilijk is om dan goed uit te komen. Gebruik daarom ¾ van het vel.

Combineer zalm met komkommer, tonijn met zoete rammenas en surimi met avocado en wasabimayonaise.

Leg op de sushirijst voordat de vulling erop gaat een klein streepje sesamzaadjes en wat wasabi. Werk af zoals vermeld in de algemene receptuur.

#### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Presenteer met sojasaus gemengd met wat sake en los ernaast wat gember.

Serveer samen met het 2e voorgerecht Sashimi van zalm.

# Sashimi van zalm

## *Sashimi-sake*

### 2E VOORGERECHT

Voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20:00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*600 g verse zalmhaasjes*

*sesamzaadjes*

*mayonaise*

*wasabi*

*room*

*gember (Japans)*

*200 g sojasaus*

*agar agar*

### BEREIDING:

Verwarm de sojasaus en voeg hieraan 10 gram *agar agar* toe. Verwarm even door en laat in een platte schaal, plat bord of plateau lopen. Laat volledig afkoelen in de koeling.

Maak een mayonaise en meng met wasabi en room tot een stevige net niet lopend geheel. Controleer goed op smaak, het moet behoorlijk pittig zijn.

Snijd de plakjes gember in stukjes 3 x 3 mm.

Snijd de zalm in plakken van 2 à 3 mm dik.

Snijd de volledig afgekoelde en opgestijfde sojasaus in repen van 2 cm breed. Leg op een werkblad en snijd nu de geleï in de lengte in drieën en snijd er ruitjes van.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Neem een zo'n groot mogelijk bord, liefst vierkant en zwart, leg hierop onder elkaar links op het bord 3 à 4 plakjes zalm.

Leg hierop in een zeer smalle streep ook vertikaal een streepje sesamzaadjes.

Maak nu rechts op het bord, ook vertikaal, 3 streepjes 1 x gember, 1 x wasabimayonaise en 1 x sojaruitjes.

Serveer samen met het 1e voorgerecht Sushirijst met 3 verschillende sushi's

# Gegrilde Tonijn in avocado met wasabi-sojasaus

*(Yaki-toro to avocado no wasabi-joyu ae)*

## Gembernoedels met komkommer, koriander en gebakken tonijn

*(Maguro no shoga-yaki)*

### 3E VOORGERECHT

2 tonijngerechten voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20:30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE GEGRILDE TONIJN:

600 g tonijn

3 avocado's

2 tl wasabi

3 el Japanse sojasaus

2 el sake

2 el mayonaise

2 grote tomaten

bieslook

plantaardige olie

peper en zout

zwarte peper

1 limoen

½ bosje koriander

### VOOR DE NOEDELS:

250 g boekweit- of udonnoedels

2 el sesamolie

2 limoenen (sap van)

10 lente- of bosuitjes

1,8 dl zonnebloemolie

1 stuk gember van 10 cm

1 komkommer

½ bosje koriander

2 el sojasaus

### VOOR DE GEMBERNOEDELS MET TONIJN:

600 g tonijn

2 el olijfolie

zeezout

### BEREIDING 1E:

**De gegrilde tonijn:** Snijd de tonijn in 3 stukken.

Bestrooi met peper en zout. Verwarm 2 koekenpannen met de olie en schroei op hoog vuur de tonijn aan de oppervlakte snel dicht, van binnen blijft de vis rauw.

Klop het mengsel van wasabi, soja, sake en mayonaise met de garde op tot een saus. Hak de bieslook fijn, pliceer (=ontvel) de tomaten en snijd in kleine blokjes. Schil de avocado's, halveer ze en snijd er per persoon 3 gelijke blokjes van 2 x 2 van, geef het restant aan de sushi's.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Neem de langwerpige bordjes, snijd elk stuk tonijn in 15 repen of blokjes. Leg op elk bord in de lengte afwisselend een stukje tonijn, avocado enzovoort, bestrooi de avocado met wat bieslook en giet een beetje saus over de tonijn en avocado, dresseer met wat tomaatblokjes.

### BEREIDING 2E:

**De gembernoedels:** Kook de noedels in gezouten water beetgaar. Giet af en spoel direct in koud water en laat uitlekken. Vermeng de noedels met de sesamolie en voeg daarna het limoensap erbij, laat verder koud worden in de koeling.

**De bosuitjes:** Maak bosuitjes schoon en snijd in kleine stukjes, maak de gember schoon en rasp 2 eetlepels gember.

Verwarm de arachideolie samen met de gember en de sojasaus in een pan, voeg de bosuitjes toe en roer tot ze zacht zijn. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

**De komkommer:** Schil de komkommer en snijd in dunne lange reepjes van 10 centimeter (2x luciferlengte). Snijd de limoen in 15 schijfjes. Haal de koriander van de takjes en gebruik een 30-tal blaadjes.

**De tonijn:** Kruid de tonijnfilet met peper en zout. Laat de olijfolie warm worden en bak de tonijn aan weerszijden enkele minuten aan. De tonijn moet van binnen rauw blijven. Haal de tonijn van het vuur en laat minimaal 5 minuten rusten.

Meng de inmiddels koude dressing van gember en bosuitjes met de komkommerreepjes en overige korianderblaadjes.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg wat noedels in een hoopje op het bord, snijd met een zeer scherp mes de tonijn in plakjes en schik ze op de noedels.

Garneer het gerecht met een schijfje limoen en de korianderblaadjes. Geef een draai met de pepermolen op de tonijn. Serveer samen met de Miso-soep

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE)

Am2009-06-3a

# Misosoep met zeewier en ui

*(Wakame to tama-negi no miso-shiri)*

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20:30 uur

## BENODIGDHEDEN VOOR DE BASISBOUILLON:

*45 cm kombu in 6 stukken*  
*150 g gedroogde bonitovlokken of Dashi poeder*  
*3.5 l water*

## VOOR DE MISOSOEP:

*1,8 liter basisbouillon*  
*rest van bouillon is voor gestoomde eend en tempura*  
*1 grote ui*  
*4 tl gedroogde wakame(zeewier)*  
*4 el miso*  
*250 g boschampignons*  
*250 g koolvis*

## BEREIDING:

**Basisbouillon:** Zet het water op met de kombu en breng aan de kook. Verwijder vlak voor dat het kookt de kombu, anders wordt de soep bitter en donker)

Voeg de bonitovlokken toe aan de bouillon en roer niet. Breng de bouillon opnieuw aan de kook en haal direkt van het vuur. De soep is klaar als de vlokken naar de bodem zinken.

Zeef de bouillon door een fijne zeef.

**Miso:** Snijd de ui in dunne ringen, maak de champignons schoon en snijd in dunne plakken. Verdeel de vis in 30 kleine stukjes.

Breng de basisbouillon met de uienringen aan de kook. Laat zachtjes koken tot de ui doorzichtig wordt. Voeg de champignons en de wakame toe en laat ca. 2 minuten zachtjes pruttelen tot het zeewier (wakame) zacht wordt. Doe de vis erbij en verwarm de soep tot kookpunt, laat maximaal 2 minuten doorkoken anders wordt hij te zout.

Voeg de miso toe en klop het erdoor met een garde.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Serveer direct uit in soepkommen.

Serveer samen met 3e voorgerecht Gegrilde tonijn en Gembernoedels

*Eet smakelijk (PvD, HL, AvE)*

*Am2009-06-3b*

# Coquilles in sojasaus

## *Hogate-gai*

**TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21:00 uur

**BENODIGDHEDEN:**

*30 coquilles*

*2 mango's*

*900 g doperwten (nettogewicht)*

*wasabimayonaise*

*10 plakken gandaham of andere rauwe ham*

*24 blaadjes koriander*

*zonnebloemolie*

*sojasaus*

*mirin*

*sake*

**BEREIDING:**

Dop de doperwten of laat ontdooien. Blancheer tot bijna beetgaar en koel direct in ijskoud water.

Maak de mango schoon en pureer en zet koel weg.

Maak mayonaise en meng met wasabi en room.

Pureer de doperwten grof en maak hoog op smaak met wasabimayonaise en peper en zout.

Snijd elke plak ham in 3 lange repen.

Maak een mengsel van wat *mirin* en de sojasaus. Marineer hierin even de coquilles.

Laat de olie heet worden, bak de coquilles 1 minuut aan beide kanten, doe de marinade erbij en blus af met een scheutje sake.

**AFWERKING EN PRESENTATIE:**

Leg op elk bord 2 verticale repen ham. Op een kwart vanaf de bovenkant komt een bergje lauwe erwtenpuree en onderaan een streep van 2 cm dik mangopuree.

Leg op elk bergje puree een gebakken coquille en daarop een blaadje koriander.

*Eet smakelijk (PvD, HL, AvE)*

*Am2009-06-4*



# Zalm teriyaki

*(Sake- teriyaki)*

## 1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Tijd uitserveren: 21:30 uur

### BENODIGDHEDEN:

1200 g zalmfilet (*dikke stuk*)  
200 g peulen  
200 g taugé  
100 g wortel  
zout

### VOOR DE SAUS:

9 el sojasaus  
9 el sake  
9 el mirin  
3 + 1 el basterdsuiker

### BEREIDING:

Vermeng de 3 eetlepels suiker met sake, mirin en sojasaus in een pan en verhit deze om de suiker op te lossen. Zet weg om de saus goed af te laten koelen.

Portioneer de zalm in 15 gelijke stukken van 80 gram. Leg de filets in een ondiepe schaal en giet de afgekoelde saus erover. Laat de vis 30 minuten marineren, schep een aantal malen de marinade over de vis.

Haal de peultjes af, was de taugé en was de wortels en snijd deze in reepjes ter grootte van de peultjes en 3 bij 3 mm dik.

Kook de groenten in licht gezouten water. Breng water aan de kook, kook eerst de taugé, na 1 voeg na 1 minuut de peultjes toe en na nog een minuut de wortelreepjes. Laat nog 1 minuut koken, giet af, laat uitlekken en houd warm.

Verwarm de marinade zachtjes en voeg de rest van de suiker toe, laat smelten en haal van het vuur.

Verhit de grill loeiheet. Bestrijk de zalm met wat olie en grill beide kanten 2 minuten.

Leg in een koekenpan en doe de saus erbij, bestrijk ook de bovenkant van de vis en bak nog zachtjes 2 minuten.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep de groenten in het midden van de voorverwarmde borden en leg de zalm erop, lepel de rest van de saus erover.

*Eet smakelijk (PvD, HL, AvE)*

*Am2009-06-5*

# Gestoomde eend met misosaus

## *Kamo miso dengaku*

### 2E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering : 2 personen

Tijd uitserveren: 22:00 uur

#### BENODIGDHEDEN:

4 canettes  
9 dl dashi (basisbouillon van gerecht  
2, de soep)  
4 el mirin  
2 el plantaardige olie  
4 el lichte Japanse sojasaus  
1 komkommer  
2 stengels bosui  
rucola en lamsoren voor garnering

#### VOOR DE DENGAKU MISO:

1 el sake  
2 el mirin  
4 el suiker  
1.25 dl witte miso  
15 g eidooier  
1 tl sesamololie

#### BEREIDING:

Snij de vetrandjes van de eend en kerf het vette vel van de eendenborst in de lengte richting een paar maal in.

Verwarm de olie in 2 koekenpannen en schroei het vlees met max. 2 stuks per pan in 3 a 4 minuten op het vel goudgeel en dicht, zodat er nog wat vet kan wegsijpelen.

Dompel het vlees direct in een grote pan met ijsgekoeld water, laat het uitlekken en dep droog met keukenpapier. Leg de filets op de vleeskant in een roestvrij stalen bak of lage pan.

Verwarm de dashi in een pan op half vuur en breng op smaak met de mirin en de lichte sojasaus. Niet laten koken !!!  
Neem de pan van het vuur en giet de saus over het vlees.

Zet de bak in de stoompan of stoomoven (bij gebrek hieraan kan een bak met water gevuld worden) en stoom dan het vlees 8 minuten op hoog vuur, draai het om en stoom deze kant ook 4 minuten. Kan iets langer als de borsten erg groot zijn. Neem de pan van het vuur.

Leg de filets op een snijplank en laat 10 min. in alu-folie laten rusten. Dep daarna het vlees droog met keukenpapier en snijd overdwars in 1 cm dikke plakken. Snijd de bosuitjes in hele dunne ringen, maak de rucola en lamsoren schoon.

Vermeng in een pan alle ingrediënten voor de dengaku misosaus behalve de eidooiers en de sesamololie. Verwarm langzaam op halfhoog vuur en blijf roeren tot de suiker is opgelost en de saus gaat indikken als bij mayonaise, dit duurt zo'n 15 tot 20 minuten. Let op ! het mag niet te heet worden en als de saus te dik wordt verdun deze dan met wat water. Voeg nu , al roerende, beetje bij beetje de losgeroerde eidooier toe, gevolgd door de sesamololie en neem tenslotte de pan van het vuur.

#### AFWERKINGEN PRESENTATIE:

Lepel een spiegeltje saus op het bord en leg daarop de reepjes komkommer, hierop de getrancheerde eendenborst met er bovenop de fijngesneden bosui. Garneer met wat lamsoren en rucolasla.

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE)

Am2009-06-6

# Groene thee roomijs en lychee sorbetijs met vruchten

## *Matcha aisukuriimu*

EEN SIMPEL NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1 persoon

Moeilijkheidsgraad: ☹️

Tijd uitserveren: 22:30 uur

### VOOR HET GROENE THEE ROOMIJS:

1,25 l melk  
1 vanillestokje  
1 dl slagroom  
100 g eigeel  
300 g suiker  
½ tl geraspte citroenschil  
50 g groene theepoeder  
½ dl cognac en een ½ dl water

### VOOR HET LYCHEE SORBETIJS:

2 blikken Lychees (à 560 g elk)  
6 el suiker  
4 el citroensap  
75 gram eiwit

### VOOR HET FRUIT:

Aardbeien, frambozen en bramen e.d.

### BEREIDING:

**Groene thee roomijs:** Verwarm melk, room, citroenrasp en de in de lengte doorgesneden vanillestokjes langzaam in een pan. Haal de pan van het vuur, zodra aan de oppervlakte luchtbelletjes vormen.

Klop de 150 gram eigeel met de suiker tot deze geheel is opgelost en er een lichtgeel taai mengsel is ontstaan.

Zeef de melk en voeg beetje voor beetje al roerend (NIET kloppend met mixer of garde) aan het dooiermengsel toe.

Schenk deze custard in de bovenpan van de *bain-marie set*. Roer de custard rustig tot het water in de onderpan begint te koken en de custard gaat binden en dikker wordt. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Meng groene theepoeder met cognac/water. Meng deze groene theepasta in gedeelten door de custard. Draai er in de sorbetière ijs van.

**Lychee sorbetijs:** Giet de lychees af, bewaar het vocht, en pureer ze.

Verhit 2,5 dl lycheevocht, eventueel aangevuld met water, los al roerend hierin de suiker op. Laat afkoelen. Roer deze suikersiroop en het citroensap door de lycheepuree. Maak er in de ijsmachine ijs van.

### AFWERKING EN PRESENTATIE

Serveer 2 bolletjes ijs met op creatieve manier gesneden vruchten.

*Eet smakelijk (PvD, HL, AvE)*

Am2009-06-07

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Corsica
Domein / Château:	Terra Vecchia
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Chardonnay en Vermentino
Commentaar wijncie.:	Een lastige keuze voor de wijncommissie. Een veelheid aan rijke smaken in het menu, en dan ook nog eens in het ons niet zo bekende Japanse smakenpalet. We kozen voor deze Corsicaan, omdat het een prettige ronde en krachtige witte wijn is, met een lage zuurgraad, maar toch fris/fruitig en kruidig. Naast de Chardonnay-druif, is met name ook de Vermentinodruif daarbij van belang: door de glycerine daarvan, past de wijn des te beter bij de pittige en rijke smaken van het menu. Te drinken tot en met de Zalm Teriyaki. Leuk om te weten wellicht dat de herkomst van de Vermentinodruif ongewis is (Griekenland, Spanje, Madeira of Portugal?), maar thans vooral veel op Corsica en Sardinië wordt geteeld.

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Sicilië
Domein / Château:	Corvo
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Nero d'Avola, Nerello Mascalese en Pignatello
Commentaar wijncie.:	Zou het toeval zijn dat we, bij dit menu uit het Japanse eilandenrijk, net als bij de witte wijn, ook voor de rode wijn uitkomen op een wijn van een eiland? Vast niet. We zochten een wijn die past bij de fijne smaak van de eend. We kozen voor deze niet al te uitgesproken, maar toch stevige en karaktervolle Siciliaan. Kortweg te karakteriseren als een wijn met een sappige en slanke stijl. Leuk om te weten dat alle drie de druivenrassen van Siciliaanse origine zijn en dat de wijngaarden liggen op de heuvels in het binnenland van Sicilië.

## Kookschema juni 2009

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
<b>I</b>	–	2	3	4	–	5
<b>II</b>	8	9	10	11	12	–
<b>III</b>	–	16	17	18	–	19
<b>IV</b>	22	23	24	25	–	26

