



Menu juli-augustus 2010

Tomatensoepje, geparfumeerd met kaneel met een bitterbal van kerstomaat en gepofte rijst.

Gepaneerde aubergine met olijventapenade en geitenkaas

Salade van frisee met gebakken gamba's, quinoa en gedroogde gandaham

Rode poonfilet op een bedje van risotto met schelpdierenjus en een granité van tomaat

Entrecôtes met sjalottencompote en artisjokkenpuree en patates frites

Gratin van rabarber met aardbeien en rozemarijn

Tomatensoepje, geparfumeerd met kaneel met een bitterbal van kerstomaat en gepofte rijst.

AMUSE VOORGERECHTJE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 amuse glaasjes

boter

3 sjalotjes

2 teentjes knoflook

150 gram champignons

100 gram bleekselderij

100 gram wit van prei

1 kg. Rijpe tomaten

3 stokjes pijpkaneel

½ bosje basilicum

7,5 dl groentebouillon

3 dl crème fraîche

3,5 dl slagroom

VOOR DE KERSTOMAATJES:

15 kerstomaatjes

35 gram wilde rijst

zout, peper

frituurolie

houten prikkertjes

BEREIDING:

Maak de knoflook en sjalotjes schoon en snijd klein, snijd de champignons en de gewassen bleekselderij in stukken en snijd het wit van de gewassen prei in ringen. Snijd ook de gewassen tomaat in stukken.

Verhit de boter in een grote pan, fruit hierin de sjalotjes en knoflook aan, voeg champignons, bleekselderij en preiwit toe. Laat even aanbakken en voeg dan de gesneden tomaten, kaneelpijpjes, basilicum blaadjes toe en stoof alles 10 minuten op een zacht vuur. Voeg dan de groentebouillon en 2 dl crème fraîche toe en laat alles nog zo'n 20 minuten trekken. Pureer en druk de soep door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Klop 2,5 dl slagroom op tot yoghurt dikte en spatel door de soep zodat en schuim soep de soep op met de staafmixer.

Klop de rest van de room en crème fraîche samen op, breng op smaak met peper en zout, doe in een spuitzak en leg in ijskast tot gebruik.

Ontvel de kerstomaatjes (kruis ze heel lichtjes met een scherp mes in, dan 10 à 15 seconden in kokend water en direct terugkoelen in ijswater) en dep ze met keukenpapier goed droog.

Verhit de olie in wok of frituurpan tot er blauwe damp vanaf komt en laat er 1 eetlepel wilde rijst in glijden (denk aan spatten). De rijst zal zich nu net zo als popcorn ontpoppen. Schep direct uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier doe nu per eetlepel de rest. Bestrooi met peper en zout.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Spuut wat zure room onder in de kleine glaasjes en giet er de schuimige soep op. Rol de tomaatjes door de rijst, prik er een prikkertje door en leg op de glaasjes en serveer direct.

Eet smakelijk (PvD ,HL, AvE, EvS, HvdH)

am2010-01

Gepaneerde aubergine met olijventapenade en geitenkaas

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

3 aubergines

150 gr. zwarte olijven zonder pit

2 teentjes knoflook

6 gekonfijte tomaten

4 takjes tijm

15 cl olijfolie

3 eiwitten

panko

bloem

2 rollen pittige geitenkaas à 250 gram

250 gram rucola

2 el pijnboompitjes

balsamicoazijn

olijfolie

BEREIDING:

Snijd de aubergines in ronde plakken van ca. ½ cm, bestrooi ze lichtjes met zout en laat een 20 minuten staan. Veeg ze daarna met keukenpapier af en druk er zoveel mogelijk vocht uit.

Mix met de Bamix (staafmixer) of keukenmachine de olijven, knoflook, tomaten en olijfolie tot een smeùige pasta en breng op smaak met peper en zout, rits de tijm en meng de blaadjes er doorheen. Klop de eiwitten los en druk de panko nog door een zeef zodat het nog fijner wordt.

Snijd de geitenkaas met een warm mes in plakjes, Sorteert de aubergine plakjes per twee op grootte en bestrijk 1 plak met de tapenade en leg hierop een plak geitenkaas en dek af met een plak aubergine. Druk aan en wentel ze eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eiwitten en vervolgens door de panko.

Rooster intussen de pijnboompitjes zonder vetstof in een koekenpan, was de rucola, droog ze in de slacentrifuge en meng met olijfolie en balsamicoazijn voeg de pitjes toe en breng op smaak.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg op kleine bordjes wat sla, frituur de aubergine 1 à 2 minuten in olie van 180° en leg op de sla 1 à 2 gefrituurde aubergines.

Eet smakelijk (PvD ,HL, AvE, EvS, HvdH)

am2010-02

Salade van frisee met gebakken gamba's, quinoa en gedroogde gandraam

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg garnalen 16/20
1 grote krop frisee
300 gram quinoa
6 dl kippenbouillon
1 courgette
3 rode paprika's
3 sjalotjes
50 gram rucola
½ bosje bieslook

VOOR DE VINAIGRETTE:

3 eierdooiers
0,3 dl (30 ml) witte wijnazijn
sap van 1 citroen
1 dl 1^e klas olijfolie
2 el notenolie

DIVERS:

12 plakken gedroogde ham
peper en zout
15 ringen van ca. 12cm diameter

BEREIDING:

Droog de ham in een oven van 60°C in 1 ½ uur krokant.

Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal en bestrooi met peper en zout, kook de quinoa op een zacht vuur in de kippenbouillon in ca. 12 minuten gaar (zie aparte bijlage).

Schil de paprika's en snijd, evenals de courgettes in een fijne brunoise, pel de sjalotjes en snijd zeer fijn.

Verwijder de steeltjes van de rucola en snijd fijn. Snipper de bieslook.

Meng alles met de quinoa, breng op smaak met peper, een beetje cayennepeper en zout.

Maak een mooie vinaigrette van de ingrediënten, en breng op smaak met peper en zout.

Pluk mooie stukjes van de frisee, was en droog ze en maak vlak voor gebruik wat aan met de vinaigrette.

Bak op het laatst de garnalen in wat olijfolie tot ze net aan gaar zijn.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Neem voorverwarmde vierkante borden en plaats een ring aan de linker bovenkant van het bord.

Vul de ringen met quinoa hierop de ham en wat aangemaakte sla.

Dresseer aan de rechteronderzijde van het bord horizontaal naast elkaar 3 gebakken garnalen.

Werk af met 2 à 3 rechte strepen (horizontaal en verticaal) vinaigrette.

Eet smakelijk (PvD ,HL, AvE, EvS, HvdH)

am2010-03

Rode poonfilet op een bedje van risotto met schelpdierenjus en een granité van tomaat

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 à 4 personen

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 rode poonfilets à 100 gram
boter

VOOR DE GRANITÉ:

10 pomodori tomaten
selderijzout
tabasco
½ bosje koriander
1,2 dl olijfolie

DE SCHELDPDIEREN:

1,5 kg vongoles en/of gemengde schelpen
6 tomaten
3 banaansjalotten
3 stengels bleekselderij
3 dl witte wijn

VOOR DE RISOTTO:

3 banaansjalotten
olijfolie
Noilly Prat
600 gram risottorijst
1 liter kippenbouillon(warm)
100 gram crème fraîche

BEREIDING:

- De granité:** mondeer (ontvel) de tomaten, snijd in blokjes en mix fijn in de Magimix, voeg de olijfolie en evenveel water toe, breng op smaak met wat tabasco en selderijzout, snijd 10 takjes koriander fijn en voeg toe. Giet het geheel in een mengkom en zet in de vriezer, roer regelmatig met een vork tot er een mooie granité is ontstaan .
- De schelpdieren:** Leg de schelpen in gezouten koud water, hussel wat door elkaar, vervang het water een aantal keren om zo het zand uit de schelpen te verwijderen. Ontvel de tomaten, snijd in vieren, verwijder de zaadjes. Maak de sjalotjes schoon en snijd in kleine brunoise, verwijder de draden van de bleekselderij en snijd ook brunoise. Verwarm de olie in een grote pan, bak de sjalotjes en de bleekselderij op een zacht vuur even aan zonder te kleuren. Zet het gas wat hoger en voeg schelpen, tomaat en witte wijn toe en laat de schelpen, net zoals mosselen garen met de deksel op de pan. Haal de schelpen met een schuimspaan uit de pan, laat wat afkoelen en haal de schaaldieren eruit. Zeef het vocht door een puntzeef, gebruik het vocht voor de risotto en de saus. Bewaar ook de uitgelekte groenten voor de selderij stengels.
- De saus:** Maak de sjalotten schoon en versnipper. Verhit samen met de witte wijn en laat zachtjes inkoken tot de wijn praktisch ingekookt en verdampt is. Voeg de 4 dl visfumet toe en laat tot de helft inkoken. Voeg room toe en laat tot sausdikte inkoken en voeg nog een beetje schelpdierenvocht toe en zeef het geheel.
- De risotto:** verhit de olijfolie en fruit het gesnipperde uitje hierin glazig, blus af met wat Noilly Prat, laat inkoken en voeg de risotto rijst in een keer toe, roer met een houten lepel tot de rijst heet is en glimt. Voeg dan zoveel hete bouillon toe(tegen kookpunt aan) dat de rijst ruim onder staat. Doe de deksel op de pan, zet het vuur laag en controleer of na 10 à 15 minuten alle vocht is opgenomen. Voeg dan weer hete bouillon toe en roer een paar keer voorzichtig met een vleesvork. Herhaal dit procedé tot alle vocht is opgenomen en de rijst gaar is. Breng op smaak met de crème fraîche, peper en zout en laat 10 minuten met deksel op de pan staan.

VOOR DE SAUS:

2 sjalotten
2 dl. witte wijn
1,25 liter visfumet (kookvocht schelpen en blokje)
+ extra kookvocht schelpen
4 dl room

VOOR DE SELDERIJ

8 stengels selderij
8 takjes koriander
schelpenvulling

VOOR DE KAASKOEKJES:

½ bosje koriander
300 gram verse gemalen gruyère kaas
½ bosje platte peterselie

EXTRA

deegrollers
15 lage (amuse) glazen zonder voet.
stalen ringen 8 à 10 cm diameter

Zie vervolg

Vervolg van Rode poonfilet

Gevulde selderij: Was de selderij en verwijder met een dunschiller de draden. Snijd van de 8 stengels, van af de breedste kant 2 stukken van ca. 7 cm af om te vullen. Kook ze in gezouten water beetgaar en koel direct in ijskoud water. Meng het vlees van de schelpdieren met wat kookgroenten en versnipperde koriander blaadjes en vul hiermee de selderij stengels en leg ze naast elkaar in een vuurvaste schaal of plateau.

De kaaskoekjes: Pluk 40 blaadjes koriander, leg ze op een siliconenbakmatje en strooi er de kaas over en vorm 8 rechthoeken, welke weer diagonaal doorgesneden worden. Leg op een bakplaat en bak in een oven van 180°C in 4 à 5 minuten tot het goudbruin is. Haal direct uit de oven en leg met de breedste kant over de deegroller om af te koelen en vorm te krijgen.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Kruid de vis met peper en zout en bak hem kort aan beide kanten in boter en of olie. Breng de saus aan de kook en meng met de staafmixer, warm de bleekselderij even op in een matig warme oven. Vul de ringen op de voorverwarmde borden links onder met risotto, leg onder de risotto, als de ringen verwijderd zijn het brede deel van het kaaskoekje en leg op de risotto de vis. Schep in de glaasjes de granité en zet in het midden van het bord leg hiernaast de bleekselderij en geef wat saus op en in een streep naast de vis.

(uit: Het beste uit de zee)

Eet smakelijk (PvD ,HL, AvE, EvS, HvdH)

am2010-04

Entrecôtes met sjalottencompote en artisjokkenpuree en patates frites

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

Ovens voorverwarmen op 80° en 200°C

BENODIGDHEDEN:

*2 entrecotes à 850 gram
geklaarde boter*

VOOR DE ARTISJOKKEN

*20 artisjokken
3 liter water
3 citroenen
3 knoflooktenen
6 laurierblaadjes
½ dl room*

VOOR DE COMPOTE

*750 gram sjalotten
6 laurier blaadjes
5 kruidnagels
7,5 dl kalfsfond
Voor de patat
8 grote vastkokende aardappelen
zonnebloemolie*

BEREIDING:

Entrecotes: Haal het vlees uit de koeling en laat op temperatuur komen. Bestrooi met peper en zout en bak in geklaarde boter aan beide zijden even aan om te kleuren. Zet de oven aan op 80°C en laat het vlees hierin verder garen tot het gaar is en een kerntemperatuur heeft van 55 à 60°C. Dit duurt ca. 2 tot 2 ½ uur.

Artisjokken: Maak nu het artisjokken kookvocht door 3 liter water met het sap van de citroenen, knoflooktenen en de laurierblaadjes aan de kook te brengen. Kook de artisjokken hierin en maak ze als ze gaar zijn schoon. Pel de blaadjes, haal de baard weg totdat alleen de bodems overblijven. Pureer de bodems in de Magimix en passeer door een zeef. Zet weg tot gebruik.

De sjalottenpuree: Maak de sjalotten schoon, snijd in ringen en bak ze in de boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagel en kalfsfond toe en laat alles zachtjes koken tot het vocht verdampt is, verwijder laurier en kruidnagels.

De patates frites: Schil de aardappelen, was ze en dep droog. Snijd in de lengte, afhankelijk van de grootte van de aardappel in 2 of 3 stukken en deze weer in 2 of 3 stukken. Leg deze stukken op een plateau en besprenkel met 2 à 3 eetlepels zonnebloem olie hussel door elkaar en zet zo'n 50 minuten in de oven, schep tijdens het bakken 2 à 3 keer om.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Laat het vlees even rusten, verwarm de artisjokkenpuree en meng de room erdoor.

Snijd het vlees in mooie plakken, leg ze in het midden van verwamde borden

En ernaast kruislings, 2 op 2, de patates frites met wat compote en puree ernaast. Lepel wat kookjus over het vlees.

Gratin van rabarber met aardbeien en rozemarijn

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE RABARBER:

750 gram rabarber
750 gr suiker
4,5 kaneelstokjes
2½ vanillestokje
stukje verse gember

VOOR DE SCHILLETJES:

3 sinaasappels
witte wijn
geleisuiker
water
rest aardbeienstukjes, kroontjes e.d.

VOOR DE AARDBEIEN

750 gr aardbeien
grand marnier
suiker

VOOR HET ROZEMARIJN

7,5 dl slagroom
3 dl melk
1 ½ vanillestokje
37 gr rozemarijnnaaldjes
7 eierdooiers
3 eieren
260 gr suiker

VOOR DE GRATINEERSAUS

2 dl melk
2 dl slagroom
1 vanillestokje
4 eierdooiers
40 gr suiker
1,5 dl geslagen room

EXTRA:

crème brûléebrander
15 ramequins
koude borden

BEREIDING:

Rabarber: Was de rabarber, snijd de schil eraf en snijd de stengels in gelijke, heel kleine stukjes, haal de schil van de gember en rasp.

Meng de suiker, geraspte gember, verkruimelde kaneelstokje en merg en in kleinere stukjes gesneden vanillestokjes door elkaar. Voeg voorzichtig toe aan de rabarber en doe het samen met een weinig water in een pan. Kook de rabarber beetgaar en laat afkoelen in het kookvocht.

Aardbeien: De aardbeien schoonmaken (geef afsnijsel, lelijke en kroontjes aan de maker sinaasappelschilletjes) en in dikke plakken snijden. Bedruipen met Grand Marnier en wat suiker.

Rozemarijn: Verwarm room en melk tot 80°C en voeg vanillestokjes en -merg met de rozemarijnnaaldjes toe. Laat 20 minuten trekken. Kluts de eieren en dooiers met de suiker en voeg dit toe aan het roommengsel. Verwarm al roerend tot 70°C. Zeef de massa, laat versneld in ijskoud water afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Gratineersaus: Breng melk en room aan de kook. Voeg gespleten vanillestokje en uitgeschaapt vanillemerg toe en laat 30 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje. Klop de eierdooiers met suiker los en giet het melk/roommengsel al kloppend hierbij. Verhit de saus voorzichtig tot 70°C. Zodra de saus iets dikker wordt van het vuur nemen en laten afkoelen. Vlak voor gebruik de geslagen room door de vanillesaus spatelen.

Sinaasappelschilletjes: Maak met de dunschiller sinaasappelschillen. Blancheer de sinaasappelschilletjes drie maal in vers kokend water. Snijd ze in flinterdunne reepjes en laat ze 30 minuten in suikerstroop marinieren.

Suikerstroop: geleisuiker met water, beetje witte wijn en afsnijdsels (kroontjes, kontjes onbruikbare stukjes) van de aardbeien even te laten inkoken tot een siroop.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Laat de rabarber en sinaasappelschilletjes in een zeef uitlekken. Schep de ramequins voor de helft vol met rabarber en vul op met de gratineersaus.

Zet links op de ijskoude borden, leg vervolgens een bolletje rozemarijn ernaast, wat gemarineerde aardbeien met daarop de sinaasappel schilletjes en weer een bolletje ijs. Gratineer de saus met de crème brûléebrander en serveer uit.

Quinoa



Weetje:

De naam quinoa komt uit het Quechua (de taal van de Inca's) en betekent 'het moedergraan' of 'supergraan'.

Quinoa wordt uitgesproken als 'kien-wah'.

In Peru wordt quinoa-zaad bijna net zo gepoft als popcorn: De ontstane mini popcorn heet daar Kokitos (en is erg populair bij de jeugd) Zie voor meer informatie: Mini popcorn (Amarant poffen) (Klik hier)

Zwarte quinoa is vrijwel zeker een kruising van witte quinoa met ganzenvoet (*Chenopodium album* L.), een veel voorkomend onkruid uit dezelfde plantenfamilie.

In Zuid- en Centraal Amerika wordt het zaad van nog twee aan quinoa verwante plantensoorten gebruikt als voedsel: Canihua (*Chenopodium pallidacuale*) en Huazontle (*Chenopodium nuttaliae*).

Chenopodium quinoa Willd. en *C. spp.*

Info:

Quinoa is een 'pseudo-graan', de zadjes, het meel en alle andere afgeleide producten van quinoa bevatten geen gluten.

Informatie die voor alle pseudo-graansoorten geldt - en een uitleg van de gebruikte termen (blauw gekleurd in de tekst) - is te vinden bij: Graan - Algemene informatie: [Klik hier](#)

Plant:

Quinoa kan in hoogte variëren van 60 centimeter tot 2 meter hoog.

De zaden zitten in grote pluimen die soms de meest fantastische kleuren kunnen hebben. De zaden kunnen wit, geel, grijs, bruin, roze, zwart en rood zijn.

Quinoa-zaad is bedekt met een giftige, bittere stof: Saponin (die het gewas een natuurlijke bescherming geeft tegen aantasting door insecten en bijzonder geschikt maakt voor biologische teelt). Quinoa zaad moet daarom voor gebruik altijd grondig gespoeld worden (tenzij op de verpakking vermeld wordt dat het niet nodig is)

Herkomst:

Voornamelijk Peru, Colombia, Bolivia, Ecuador, Chili en Argentinië en Canada

De 'oersoort' van quinoa is al 3000 jaar als voedsel bekend en kan alleen in het specifieke microklimaat van het Andesgebergte geteeld worden.

Doordat quinoa kwalitatief hoogwaardig voedsel is zijn er in Amerika en Canada variëteiten ontwikkeld die minder specifieke eisen aan het klimaat stellen en ook buiten Zuid Amerika verbouwd kunnen worden.

Let op:

Met quinoa uit bijvoorbeeld Canada is niets aan de hand, maar helaas wordt quinoa ook geëxporteerd door arme landen, met het vervelende gevolg dat de lokale bevolking daarna moet leven van kwalitatief veel slechter voedsel (en soms zelfs afhankelijk is van voedselhulp).

Verkrijgbaar: (niet algemeen - zoek in - natuurvoedingswinkels - soms in wereldwinkels)

Witte quinoa: Met kleine, afgeplatte, ronde ivoorkeurige zaden (net ouderwetse speldenknopjes).

Zwarte quinoa: Met witte, zwarte en bruine zaden.

Quinoa koken:

Quinoa neemt tijdens het koken circa 3 keer in volume toe. De kooktijd van quinoa is circa 12 minuten voor witte en circa 15 minuten voor 'zwarte' quinoa.

Volg de instructies op de verpakking of:

Neem:

1 volumedeel quinoa

2 volume delen water, bouillon of vruchtensap (gebruik een kopje, mok o.i.d.)

of

weeg de quinoa (richtlijn is):

per persoon: 75 gram quinoa + 2 deciliter (= 200 gram) vloeistof

4 personen: 300 gram quinoa + 8 deciliter (= 800 gram) vloeistof

Voorbereiden:

Spoel de quinoa in een fijnmazige zeef of een zeef met een (schone) theedoek er in onder de kraan zeer goed tot er schoon water van af komt en laat de quinoa daarna uit lekken.

Tip: Bij sommige verpakte quinoa is spoelen niet nodig, maar spoel in geval van twijfel altijd, de eventuele 'zeepsmaak' van achtergebleven slijpsel in de quinoa is echt vies.

Bereiden:

Breng de quinoa met de vloeistof aan de kook en laat de quinoa daarna zachtjes verder gaar koken met een deksel op de pan. Proef - als de kooktijd om is - of de quinoa gaar is, kook zo nodig nog wat langer.

Tip:

De quinoa is gaar als de kiempjes van de korreltjes los laten, het lijkt net of er een kleine, witte 'C' om de korreltjes zit.

Kook quinoa voor pap of pudding desgewenst langer (en zachter).

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes du Rhone
Domein / Château:	Sainte Anne "Les Cellettes"
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Roussanne, Viognier en Clairette
Commentaar wijncie.:	<p>Deze smaakvolle wijn komt uit "Les Cellettes", een oud Chartreuse klooster bij Saint-Gervais.</p> <p>Eerder hebben we al kennis gemaakt met dit wijnhuis, toen dronken wij een rode wijn. Deze wijn komt vrij "droog" over maar laat o.i. ruimte genoeg over om een goede begeleider bij de "knorhaan" te zijn!</p> <p>De perzik en appel zijn in deze wijn goed herkenbaar.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Vaucluse
Domein / Château:	Clos Saint Jean
Jaar van productie:	2005
Druivensoort(en):	Grenache (60%) en Caladoc (40%)*
Commentaar wijncie.:	<p>Deze wijn komt uit de kelders van de familie Maurel van het Châteauneuf-du-Pape huis Clos Saint Jean. Omdat de wijngaard (1,6 ha) net buiten het Châteauneuf gebied ligt wordt deze wijn ook wel de kleine Châteauneuf-du Pape genoemd.</p> <p>De kleur is robijnrood met intense aroma's van rood- en zwart fruit en heeft een zachte, volle rijke smaak. De wijn heeft een houtopvoeding in foeders (een eikenhouten vat van minimaal 3.000 liter, soms wel tot 20.000 liter) gehad. Daarna nog een halfjaar flesrijping op het Domaine.</p> <p>Mede gezien de prijs is deze wijn (weer) voor ons een buitenkansje en is slechts éénmalig te leveren. Drinken bij 14 tot 16 °C.</p> <p>* de Caladoc druif is een kruising tussen Grenache en Malbec.</p>

Kookschema juli-augustus 2010

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	29-6	30-6	1-7	–	2-7
II	5-7	6-7	7-7	8-7	9-7	9-7
III	–	17-8	18-8	19-8	–	20-8
IV	23-8	24-8	25-8	26-8	–	27-8

