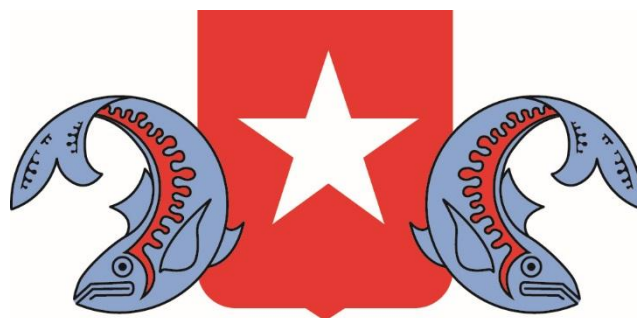




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu maart 2025

**Uit: boek Finesse van restaurant Fine Fleur
Thomas Diepersloot
Jacob Jan Boerma**

Maiscornetto, rode ui

Aubergine, Parmezaan, baba ganoush

Kabeljauw

Witlof gevuld met gehakt

Bosbes, basilicum, yoghurt

Menu maart 2025
Cuisine Culinaire Maastricht

Maiscornetto

Thomas Diepersloot, Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 stuks	
Mexicaanse crumble 60 g zachte boter 20 g suiker 8 g zout 4 g Mexicaanse kruiden 60 g bloem	Mexicaanse crumble Verwarm de oven voor op 165°C Meng de boter met de suiker, zout en de Mexicaanse kruiden. Voeg de gezeefde bloem toe en meng met je handen tot je een korrelige structuur krijgt. Schik op een bakmatje 8-10 minuten in de oven.
Zure roomgelei 25 ml water 100 g zure room (crème fraîche) 15 g melk 30 g citroensap 1,5 g kappa	Zure room-gelei Breng alle ingrediënten kort aan de kook Stort op een plaatje en laat opstijven in de koeling. Snijd in kleine kubusjes.
Rode-ui-gel 2 rode uien 15 g suiker 100 g water 10 g natuurazijn 10 g sushi azijn 1,75 g agar agar 0,8 g gellan	Rode-ui-gel Snijd de rode ui fijn. Karamelliseer de suiker heel licht in een pan. Voeg de rode ui toe en stoof kort aan. Voeg vervolgens eerst het water en dan de overige ingrediënten toe. Stort uit op een plaatje en laat opstijven op de koeling. Mix tot een gel. Doe in een spuitzakje.
Maismousse 150 g mais Of een blikje maiskorrels 9 g gelatine Olie 1 sjalot 1 teentje knoflook 2 g kerriepoeder madras 2 g vadouvan 4 g zout 40 g eiwit 120 g room	Maismousse Kook de mais gaar. Giet af maar houd 150 g van het kookvocht apart. Week de gelatine in ruim koud water. Verhit een scheutje olie in een pan en stoof de fijngesneden sjalot en geraspte knoflook kort aan. Voeg de mais, het kookvocht van de mais, kerriepoeder, vadouvan en zout toe en kook kort op. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en los op. Schenk in een blender en mix. Laat de massa licht lobbijg worden in een ijsbad. Klop het eiwit op. Klop de room lobbijg.

Serveren 7 vellen brickdeeg Zwarte linzen zuringbloemetjes	Spatel eerst het eiwit en vervolgens de room onder de massa. Schep in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Serveren Verwarm de oven op 70°C Snijd het brickdeeg in 3 delen. Neem twee velletjes p.p. Rol op rond cornetto-bakvormpjes. Bak 10 minuten in de oven Of Je koopt hoorntjes kant en klaar. Zet de hoorntjes rechtop in een kommetje met zwarte linzen. Spuit de maismousse erin tot halfweg het hoorntje. Schik er enkele kubusjes zure roomgelei in en spuit dan af tot boven het hoorntje. Spuit een dotje rode ui-gel er bovenop. Strooi wat Mexicaanse crumble erover en werk af met zuringbloemetjes, enkele blokjes zure roomgelei. De hoorntjes direct eten want ze worden zacht door de vochtige mousse.
---	---



Aubergine, parmezaan, baba ganoush

Thomas Diepersloot, Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Verse pasta 100 g farina 00 1 ei theelepel olijfolie	Verse pasta Maak een deeg van farina (bloem) met het losgeklopt Ei en druppel olijfolie. Laat half uur in koeling rusten. Rol na een half uur het deeg uit tot een lasagnevel. Met kitchenaid of met de hand uitrollen.
Gekookte lasagnevellen 2 verse lasagnevellen zout enkele takjes tijm enkele takjes rozemarijn olijfolie	Gekookte lasagnevellen Steek 10 rondjes uit de lasagnevellen. Breng een ruime pan water aan de kook en voeg zout, tijm, rozemarijn toe. Kook de lasagnevellen beetgaar. Dep de lasagnevellen droog en bestrijk ze lichtjes met olijfolie.
Auberginesalade 1 aubergine ½ Spaanse peper ½ sjalot Zonnebloemolie Olijfolie 1 koffielepel sushiazijn Mespuntje likamapoeder Mespuntje komijn 2 koffielepels gepekeld mosterdzaad	Auberginesalade Schil de aubergine en snijd in brunoise. Snijd de Spaanse peper in heel fijne blokjes. Snijd de sjalot heel fijn. Verhit wat zonnebloemolie in een pan en bak de aubergineblokjes aan, zonder dat ze verkleuren. Blancheer de fijngesneden chilipeper driemaal, spoel telkens met koud water. Stoof de sjalot en chilipeper kort aan in de olijfolie, voeg de aubergineblokjes, sushi azijn en het gepekelde mosterdzaad toe. Bewaar in de koeling.
Baba ganoush-crème 1 aubergine Olijfolie Peper en zout 1 sjalot 1 teentje knoflook Mespuntje vadouvan Mespuntje likamapoeder	Baba ganoush-crème Verwarm de oven voor op 230°C. Halveer de aubergines, bestrijk met olijfolie en kruid licht met peper en zout. Leg ze met de snijkant naar beneden op een bakplaat en pof 20 minuten in de oven. Lepel het vruchtvlees uit de aubergine. Snijd de sjalot en knoflook fijn. Stoof de sjalot en knoflook kort aan in de olijfolie. Voeg de gare aubergine toe.

Mespuntje komijnpoeder Mespuntje garam masala Mespuntje gemalen koriander Mespuntje piment d'Espelette 35 g volle yoghurt 20 ml sushi azijn 20 g eiwit Mespuntje xantana Enkele takjes verse koriander 125 g zonnebloemolie	Kruid met vadouvan, likamapoeder, komijnpoeder, garam masala, gemalen koriander, piment d'Espelette, peper en zout en stoof kort aan. Mix samen met de yoghurt, sushi azijn, eiwit, xantana en verse koriander in een blender. Schenk al mixend de zonnebloemolie erbij en mix tot een crème.
Espuma van Parmezaan 60 ml room 85 ml kippenfond 1,5 g zout 60 g Parmezaan 2 "draaien" zwarte peper Mespuntje kippenbouillonpasta 0,5 g xantana	Espuma van Parmezaan Breng de room en kippenfond samen aan de koken voeg het zout toe. Hak de Parmezaan in kleine stukjes. Mix de Parmezaan samen met de zwarte peper en kippenbouillonpasta in een blender en schenk er het kippenfond-roommengsel bij. Voeg de xantana toe en schenk in een espumafles, laad er 2 gaspatronen op.
Basilicumolie 200 g basilicum 200 g zonnebloemolie 25 g olijfolie 3 g zout 20 g verse spinazie	Basilicumolie Doe het basilicum, de zonnebloemolie, olijfolie en het zout in een thermoblender en laat 8 minuten draaien op 75°C. Voeg de spinazie toe, blend op maximaal vermogen en zeef door een neteldoek. <i>Je maakt ook basilicumolie voor het nagerecht.</i>
Basilicumpoeder 10 g basilicum Mespuntje sushi-azijnpoeder	Basilicumpoeder Trek plastic over een diep bord. Pluk de blaadjes basilicum en droog ze in kleine hoeveelheden in de microwave, telkens 25 seconden op 400 watt, tot de blaadjes opdrogen. Als de blaadjes mooi opgedroogd zijn, vermaal ze dan in een koffiemolen. Of Neem gedroogde basilicum Voeg de sushi-azijnpoeder toe en bewaar in een afgesloten bakje.
Gegaarde aubergine 1 aubergine Knoflookolie Peper en zout	Gegaarde aubergine Schil en snijd de aubergine in plakken van 0,5 centimeter. Bak ze gaar in knoflookolie, zonder dat ze verkleuren.

Serveren	Kruid met peper en zout. Serveren Warm de fles espuma van Parmezaan op in een warmwaterbad van 60°C. Spuut een dot baba ganoush-crème in een diep bord. Scheep hierop wat auberginesalade en dan een plak gegaarde aubergine. Herhaal met een laagje auberginesalade en opnieuw een plak gegaarde aubergine. Eindig met een lasagnevel. Spuut hierop een dot espuma van Parmezaan. Werk af met basilicumolie en basilicumpoeder.
------------------------	--



Licht gepekelde kabeljauw, mosterd, kappertjes, bloemkool, peterselie

Thomas Diepersloot, Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Kabeljauw 1 kg kabeljauwrug zonder vel La Baleine zeezout Kappertjes-mosterdemulsie 100 ml kippenfond 50 g kappertjes 50 g mosterd 40 g sushiazijn 25 g eiwit 2 g xantana 100 g zonnebloemolie ½ limoen Peper en zout Kappertjesjus 1 sjalot 1 teentje knoflook 50 g boter 2 takjes tijm 2 takjes dragon 100 g kappertjes 5 g zout 200 g witte wijn 50 g witte port 125 g kippenfond 50 g sake 125 g room 50 g zure room (crème fraîche) 10 g natuurazijn 10 g mosterd 5 g verse dragon Peterselie-olie 250 ml zonnebloemolie 3 g zout	Kabeljauw Bestrooi de kabeljauw met La Baleine zeezout en laat een 12 tal minuten pekelen. Spoel het zout eraf. Dep droog en laat de kabeljauw 3 à 4 uur rusten in de koeling. Kappertjes-mosterdemulsie Warm de kippenfond op tot hij lauwwarm is. Mix de kappertjes, mosterd, sushiazijn en het eiwit in een blender. Voeg de kippenfond toe en vervolgens de xantana. Voeg al mixend de zonnebloemolie toe en laat indikken. Breng op smaak met wat limoensap, peper en zout. Kappertjesjus Snijd de sjalot en knoflook fijn. Smelt een klontje boter in een pan en stoof de sjalot, knoflook en takjes tijm aan. Voeg de takjes dragon, kappertjes en zout toe en laat kort meestoven. Blus met witte wijn en witte port. Voeg vervolgens de kippenfond, sake, room, zure room, azijn en mosterd toe. Laat lichtjes inkoken. Verwijder de takjes dragon en tijm. Voeg de verse dragon toe, mix en zeef. Peterselie-olie Laat de zonnebloemolie samen met het zout tot 90°C komen in een thermoblender.

160 g peterselie	Voeg de geplukte peterselie toe en mix op de hoogste stand kort fijn. Zeef door een neteldoek. Bewaar in de koeling.
Peterselievinaigrette 75 ml water 4 g zout 1 teentje knoflook Mespuntje uienpoeder Mespuntje gedroogde tijm Klein stukje gedroogde Spaanse peper 0,5 g xantana 1 koffielepel dragonazijn 35 g sushiazijn 100 ml peterselie-olie	Peterselievinaigrette Doe het water, zout, knoflook, uienpoeder, tijm en Spaanse peper in een pan en breng aan de kook. Mix met een staafmixer en voeg de xantana toe. Mix verder tot de massa gebonden is. Voeg de dragonzijn en sushiazijn toe Zeef door een neteldoek. Roer de peterselie-olie erdoor.
Prei 1 stengel prei Maldon zout Mespuntje combavapoeder ½ limoen Extra vierge olijfolie	Prei Halveer de prei in de lengte, was goed en snijd in heel fijne halve ringen. Stoom 2 minuten op 100°C. Breng op smaak met Maldon zout, combavapoeder, zeste van limoen en extra vierge olijfolie.
Bloemkool - beurrenoisettepuree ½ bloemkool 100 g boter 6 g Maldon zout Mespuntje mosterdpoeder 50 g room	Bloemkool -beurrenoisettepuree Snijd de bloemkool in roosjes en stoom ze beetgaar. Laat de boter smelten in een pan en laat lichtbruin kleuren tot je beurre noisette hebt. Bak de bloemkoolroosjes rondom goudbruin in de boter. Kruid met Maldon zout en mosterdpoeder. Mix samen met de room fijn in een blender tot je een egale puree hebt.
Bloemkoolroosjes ½ bloemkool 3 mini roosjes p.p. 1 eetlepel zure room (crème fraîche) 1 theelepel sushiazijn 1 theelepel mosterd	Bloemkoolroosjes Snijd de bloemkool in kleine roosjes en stoom ze beetgaar. Glaceer ze in een pan met zure room, sushiazijn en mosterd.

Crumble Boter 75 g panko 50 g kappertjes 1 gekookt ei 10 g krulpeterselie Snufje sushi-azijnpoeder Serveren Olijfolie Fijne mosterd Jonge tuinkruiden	Crumble Smelt een klontje boter in een pan bak het panko goudbruin. Frituur de kappertjes op laag vuur mooi krokant. Plet het gekookte ei tot een mimosa. Hak de peterselie fijn. Meng alles en breng op smaak met sushi-azijnpoeder. Serveren Bak de kabeljauw aan 1 zijde mooi goud bruin in olijfolie. Bestrijk met een dun laagje fijne mosterd. Gaar verder in een oven van 90°C met een kerntemperatuur 60°C Schep de bloemkoolpuree in het midden van het bord. Schik hierop de kabeljauw. Schik de crumble en prei boven op de kabeljauw. Schik de bloemkoolroosjes rondom de vis. Werk af met peterselievinaigrette, opgeschuimde kappertjes-mosterdemulsie, kappertjesjus en jonge tuinkruiden.
---	---



Gevulde witlof met gehakt en mosterdjus

Thomas Diepersloot, Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Vulling ½ ui 10 g peterselie 250 g rundergehakt 20 g Parmezaanse kaas Mespuntje mosterd Mespuntje knoflookpoeder Mespuntje uienpoeder 1 eidooier Mespuntje nootmuskaat vers geraspt. 1 eetlepel paneermeel 2 g zout 5 “draaien” zwarte peper	Vulling Snijd de ui fijn. Hak de peterselie fijn. Meng alle ingrediënten door elkaar tot een homogene massa.
Witlof 10 dikke stronken witlof van de volle grond 100 g boter	Witlof Verwarm de oven voor op 160°C Stoom het witlof gaar in 16-18 minuten in een stoomoven op 100°C of gebruik een stoompan. Dep het witlof droog met keukenpapier en open voorzichtig alle blaadjes, zodat je aan de kern komt. Snijd de kern eruit, plaats een balletje van de vulling en vouw het witlof weer terug in zijn oorspronkelijke vorm Bak daarna het witlof mooi goudbruin in boter. Bak nog 5 minuten in de oven op 160°C
Mosterdjus 600 ml kalfsjus 2 eetlepel ketjap manis 2 eetlepel sojasaus 2 koffielepel fijne mosterd 2 eetlepels graanmosterd 40 g boter	Mosterdjus Kook de kalfsjus samen met de ketjap manis en de sojasaus in tot sausdikte. Voeg de fijne mosterd en graanmosterd toe. Roer er vlak voor het serveren de boter door.
Serveren	Serveren Scheep de mosterdjus in het midden van het bord. Schik er een stronk witlof op.



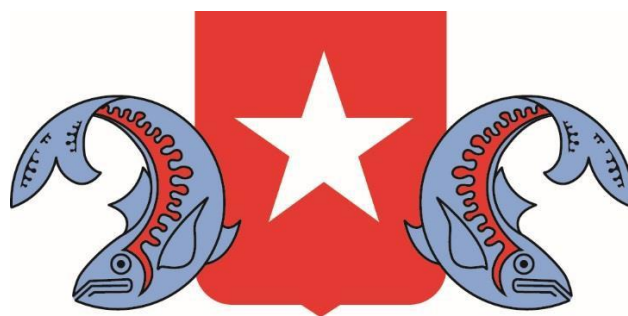
Bosbes, basilicum, yoghurt

Thomas Diepersloot, Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
Blauwe bessengel 100 g water 200 g blauwe bessen 15 g citroensap 5 g yuzusap 15 g suiker 3,2 g agar agar 1 g gellan	Blauwe bessengel Breng alle ingrediënten samen kort aan de kook. Zeef en stort op een plaatje. Laat opstijven in de koeling en mix dan glad tot een gel.
Yuzugel 100 g water 75 g yuzusap 20 g suiker 2,1 g agar agar 0,7 g gellan	Yuzugel Breng alle ingrediënten samen kort aan de kook. Stort op een plaatje. Laat opstijven in de koeling Mix dan glad tot een gel.
Basilicummousse 80 g basilicum 65 g volle yoghurt 65 g crème fraîche 3,5 g gelatine 10 g citroensap 25 g eiwit 15 g suiker 70 g room	Basilicummousse Blancheer het basilicum heel kort en spoel koud en droog Mix het basilicum samen met de yoghurt en de crème fraîche in een blender en zeef. Doe de gelatine in een ruime bak koud water. Warm het citroensap op en laat de gelatine erin oplossen. Klop het eiwit op met de suiker. Klop de room lobbige. Spatel eerst het eiwit en vervolgens de room door de massa. Schenk in smalle malletjes en laat opstijven in de diepvries.
Blauwe bessenbombe 150 g blauwe bessencoulis 50 g melk 25 g suiker 10 g bloem 12 g eidooier	Blauwe bessenbombe Kook de blauwe bessencoulis 2/3 in. Meng de melk, 5 gram suiker, de bloem en de eidooier in een pan. Laat op laag vuur garen tot de massa indikt.

7,5 g gelatine 25 g crème de cassis 50 g volle yoghurt ½ eetlepel yuzusap 12 g citroensap 60 g kwark 25 g eiwit 20 g suiker 110 g room Yoghurt mousse 65 g yoghurt 65 g crème fraîche 20 g yzusap 4 g gelatine 70 g room 5 g yoghurtpoeder 25 g eiwit 15 g suiker Basilicumsorbet 1,25 dl water 125 g suiker 40 g verse basilicum 1 el glucose Sap van ½ citroen 2,5 dl champagne of mousserende wijn Tuillebeslag 50 g eiwit 80 g suiker 50 g bloem, gezeefd	Week de gelatine in ruim koud water. Meng met de blauwe bessencoulis, kwark, crème de cassis, gelatine, yoghurt, yuzusap en citroensap. Laat de massa licht lobbig worden in een ijsbad. Klop het eiwit op met 20 g suiker. Klop de room lobbig Spatel eerst het eiwit en vervolgens de room door de massa. Schenk in bombemalletjes en laat opstijven in de diepvries. Yoghurtmousse Meng de yoghurt met de crème fraîche en het yuzusap. Week de gelatine in koud water Kook wat room op en laat de gelatine erin oplossen. Meng met de yoghurtmassa. Roer het yoghurtpoeder erdoor. Klop het eiwit op met de suiker. Klop de rest van de room lobbig Spatel eerst het eiwit en vervolgens de room door de massa. Schenk in halve rondjesmal en laat opstijven in de diepvries. Basilicumsorbet Voeg 125 ml water en 125 g suiker aan de kook. Let op dat je net zolang kookt totdat de suiker is opgelost. De siroop moet goed gekoeld zijn voordat je hem kunt gebruiken in ijsmengsel. Je hebt nu 2,5 dl suikerwater. Blender de basilicum met de 2,5 dl suikersiroop en sap van de citroen. Voeg een eetlepel glucose toe. Voeg 2,5 dl champagne/mousserende wijn toe en blender nog eens goed. Giet alles in de ijsmachine en laat 30 minuten draaien. Tuillebeslag Verwarm de oven voor op 160°C Klop het eiwit op samen met de suiker.
--	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs maart 2025

Maiscornetto, rode ui

Wijn:

Ribolla Gialla – Terre Magre

Aubergine, Parmezaan, baba ganoush

Wijn:

El Esteco – Blend de Extremos Blanco Torrontés

Kabeljauw

Wijn:

Val de Vid – Verdejo (Rueda)

Witlof gevuld met gehakt

Wijn:

Moulin-à-Vent – Au Beau Moulin

Bosbes, basilicum, yoghurt

Wijn:

Divers

Maiscornetto, rode ui

Wijn:

Ribolla Gialla – Terre Magre

Herkomst: Friuli-Venezia Giulia, Italië

Druif: Ribolla Gialla

Jaar: 2022

Wijnomschrijving: De Ribolla Gialla van Terre Magre is een verfijnde en elegante witte wijn uit Friuli-Venezia Giulia, een regio in het noordoosten van Italië die bekendstaat om zijn hoogwaardige witte wijnen. Deze wijn wordt gemaakt van de Ribolla Gialla-druif, een inheemse variëteit die al sinds de middeleeuwen in deze streek wordt verbouwd.

De wijn is niet gefilterd.

Proefnotities

- **Kleur:** Licht strogeel met subtiele gouden reflecties.
- **Neus:** Frisse aroma's van citrus, witte bloemen en rijpe appel, aangevuld met een lichte minerale toets.
- **Smaak:** Levendig en fris, met een uitgebalanceerde zuurgraad en tonen van citroen, groene appel en een vleugje amandel.

Afdronk

De afdronk is droog en verfijnd, met een lichte mineraliteit en een elegante frisheid die nog even blijft hangen.

Schenkttemperatuur

Deze wijn komt het beste tot zijn recht bij een temperatuur van 10-12°C.

Wijn & Spijs

Dankzij zijn frisse en levendige karakter past de Ribolla Gialla van Terre Magre uitstekend bij:

- Zeevruchten (zoals oesters, mosselen en garnalen)



- Lichte visgerechten (zoals ceviche of gegrilde dorade)
- Frisse salades met citrus en geitenkaas
- Witte asperges met botersaus
- Japanse gerechten zoals sushi en sashimi

Deze wijn is een prachtige keuze voor liefhebbers van verfijnde, frisse witte wijnen met een subtiel mineraal karakter. Perfect voor zomerse avonden of als elegante aperitiefwijn.

Aubergine, Parmezaan, baba ganoush

Wijn:

El Esteco – Blend de Extremos Blanco Torrontés

Herkomst:	Salta, Argentinië
Druif:	100% Torrontés
Jaar:	2024
Wijnschrijving:	De El Esteco Blend de Extremos Blanco Torrontés is een expressieve en aromatische witte wijn uit de hooggelegen wijngaarden van Chañar Punco, in de provincie Salta, Argentinië. Dit gebied staat bekend om zijn extreme klimatologische omstandigheden: veel zonuren overdag en koele nachten, wat zorgt voor druiven met intense aroma's en een levendige frisheid. Deze wijn is gemaakt van 100% Torrontés, de iconische witte druivensoort van Argentinië, beroemd om zijn bloemige en exotische geurprofiel.

Proefnotities

- **Kleur:** Licht goudgeel met groene reflecties.
- **Neus:** Zeer aromatisch, met florale tonen van jasmijn, oranjebloesem en rozenblaadjes, aangevuld met aroma's van rijpe perzik, citrus en een subtiele hint van kruiden.



- Smaak: Fris en levendig, met een goede balans tussen rijp fruit en verfrissende zuren. Tonen van lychee, limoen en witte perzik zorgen voor een exotisch en elegant mondgevoel.

Afdronk

Lang en aromatisch, met een aangename bloemige en minerale afdronk.

Schenkttemperatuur

Deze wijn komt het best tot zijn recht bij een temperatuur van 8-10°C.

Wijn & Spijs

De El Esteco Blend de Extremos Blanco Torrontés is een uitstekende begeleider van:

- Sushi en sashimi, dankzij de florale tonen en frisse zuren
- Kruidige gerechten zoals Thaise of Vietnamese curry's
- Ceviche, waarin citrus en verse kruiden mooi samensmelten met de wijn
- Geitenkaas en andere zachte, frisse kazen
- Witte asperges met botersaus

Deze wijn is een perfecte keuze voor liefhebbers van expressieve, florale en verfrissende witte wijnen. Ideaal om te genieten op een warme dag of als aperitief bij een lichte, kruidige maaltijd.

Kabeljauw
Wijn:
Val de Vid – Verdejo (Rueda)

Herkomst: Rueda, Spanje

Druif: 100% Verdejo

Jaar: 2023

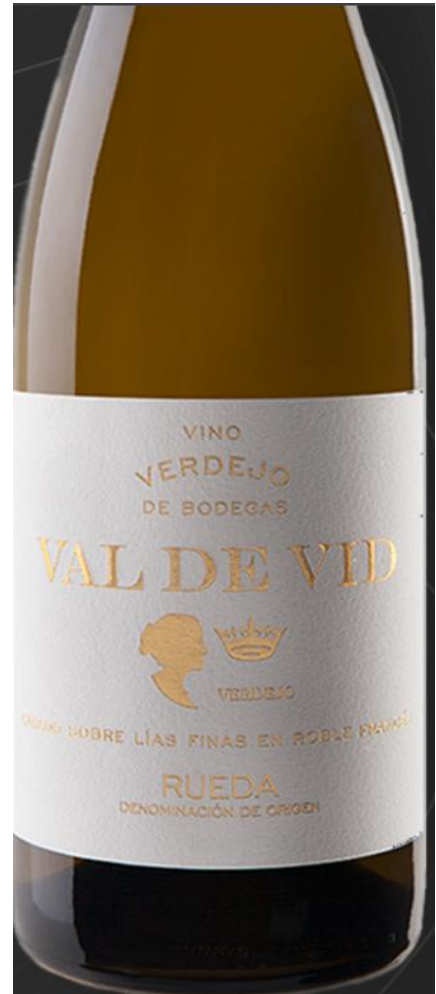
Wijnschrijving: De Val de Vid Verdejo is een frisse en expressieve witte wijn afkomstig uit Rueda, een van de meest gerenommeerde wijnregio's in Spanje voor Verdejo-wijnen. De wijngaarden liggen op grote hoogte in de regio Castilla y León, waar de combinatie van een continentaal klimaat en arme, zanderige bodems zorgt voor wijnen met een intense aroma-expressie en frisse zuurgraad. Deze wijn wordt gemaakt van 100% Verdejo, een inheemse Spaanse druif die bekendstaat om zijn aromatische intensiteit en levendige frisheid.

Proefnotities

- **Kleur:** Lichtgeel met groene reflecties, helder en sprankelend.
- **Neus:** Intense aroma's van citrus, groene appel en rijpe perzik, aangevuld met florale tonen en een subtiele hint van venkel en anijs.
- **Smaak:** Fris en levendig, met een mooie balans tussen fruitige tonen en een minerale toets. De wijn heeft een karakteristieke hint van grapefruit en een lichte amandelbitterheid in de afdronk.

Afdronk

Medium-lang, verfrissend en subtiel kruidig, met een aanhoudende citrus- en mineraalachtige sensatie.



Schenktemperatuur

Deze wijn komt het beste tot zijn recht bij een temperatuur van 8-10°C.

Wijn & Spijs

De Val de Vid Verdejo is een uitstekende begeleider van lichte en frisse gerechten, zoals:

- Gegrilde of gebakken vis zoals zeebaars of dorade
- Schaaldieren zoals garnalen, mosselen of oesters
- Frisse salades met citrus en geitenkaas
- Spaanse tapas zoals albondigas, pimientos de padrón of boquerones
- Sushi en sashimi, dankzij de frisse zuren en lichte kruidigheid

Deze wijn is de perfecte keuze voor liefhebbers van frisse, aromatische witte wijnen en is ideaal om te drinken op een zonnig terras of als aperitief.

Witlof gevuld met gehakt
Wijn:
Moulin-à-Vent – Au Beau Moulin

Herkomst:	Beaujolais, Frankrijk
Druif:	100% Gamay
Jaar:	2019
Wijnomschrijving:	De Moulin-à-Vent – Au Beau Moulin is een karaktervolle rode wijn uit de Moulin-à-Vent appellatie, een van de meest prestigieuze Cru Beaujolais gebieden in Frankrijk. Deze regio, gelegen in Bourgogne, staat bekend om zijn krachtige en gestructureerde wijnen die een uitstekende rijpingspotentie hebben. Deze wijn is gemaakt van 100% Gamay, een druivensoort die typisch is voor de Beaujolais en bekendstaat om zijn fruitige expressie en soepele tannines.

Proefnotities

- **Kleur:** Diep robijnrood met paarse tinten.
- **Neus:** Intense aroma's van rijpe rode bessen, zwarte kersen en viooltjes, met subtiele tonen van kruidnagel, specerijen en een lichte aardse toets.
- **Smaak:** Vol en krachtig voor een Beaujolais, met een mooie structuur, fluweelzachte tannines en een uitstekende balans tussen frisheid en fruitigheid. Hints van zwarte peper, bosbessen en een minerale ondertoon zorgen voor complexiteit.



Afdronk

Lang en verfijnd, met aanhoudende tonen van rood fruit en een lichte kruidigheid.

Schenktemperatuur

Deze wijn komt het beste tot zijn recht bij een temperatuur van 14-16°C.

Wijn & Spijs

De Moulin-à-Vent – Au Beau Moulin is een veelzijdige wijn die goed samengaat met:

- Gegrild of geroosterd rood vlees, zoals eendenborst of entrecote
- Wildgerechten, zoals fazant of hertenbiefstuk
- Gestoofde gerechten, zoals coq au vin of boeuf bourguignon
- Halfharde kazen, zoals Comté, Tomme de Savoie of Saint-Nectaire
- Geroosterde groenten, zoals paddenstoelen, aubergine en rode paprika

Dankzij zijn structuur en complexiteit wordt deze wijn vaak vergeleken met rode Bourgognes, maar met een uitgesproken Beaujolais-karakter. Perfect voor liefhebbers van elegante, maar toch krachtige rode wijnen met een lange afdronk.

Bosbes, basilicum, yoghurt

Wijn:

Divers

Bij het dessert schenken we een zoete wijn.

Bij dit dessert is er geen unieke keuze te maken. Vandaar dat we hebben besloten om de voorraad zoete witte dessertwijnen op te maken.

Dus afhankelijk van de beschikbaarheid en de keuze van de sommelier van de avond zal er een Sauternes, een muscatwijn, een eiswijn, een Monbazillac of een Tokaj geschonken kunnen worden.