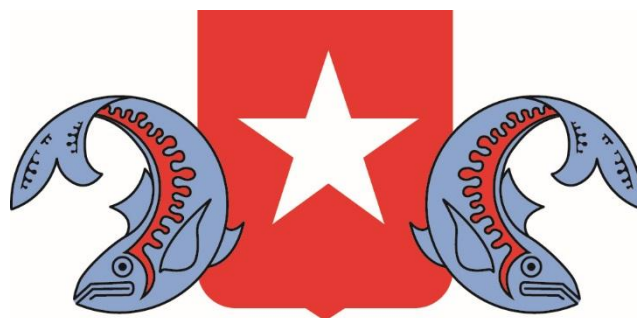




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu Oranje Van Boven

Yvette van Boven

Cupje met zalm, miso en ratatouille

Hartige custard van mosselen en krab

Oosterse room panna cotta

Artisjokkensoep

Ossenhaas met truffelschuitje

Chocolademousse

Cupje met zalm,miso en ratatouille

Yvette Van Boven
Halfjaarlijkse Hapjessessie

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Voor 20 cups	
Gebrande miso 65g miso 4 eetlepels sake 3,5 eetlepels mirin 60 gram boter 50 gram honing 1,5 eetlepels sesamolie	Gebrande miso Verwarm de oven voor op 150 graden. Smeer de miso dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat en doe het in de oven voor vijftien minuten of tot de miso een donker kleur heeft gekregen. Kook ondertussen de sake en mirin in een steelpannetje op middelhoog vuur in tot de helft en zet apart. Maak het pannetje schoon en laat de boter er in smelten op laag vuur tot het bruin begint te worden. Doe de boter bij de sake samen met de gebrande miso, honing en sesamolie. Maal het met een staafmixer glad en zet apart.
Aubergine crème 2 aubergines 2 eetlepels olijfolie 100 gram gebrande miso 10 gram basilicum blaadjes 4 eetlepels olijfolie 1 eetlepel witte balsamico	Aubergine crème Schil voor de aubergine crème de aubergines en bewaar de schillen. Snijd de aubergines in lange halve centimeter dunne plakken en meng met de olijfolie. Verwarm een grillpan op middelhoog vuur en bak de aubergines rondom gaar. Het gaat hier niet om perfecte gril strepen maar eerder dat ze helemaal gaar zijn. Doe de gare aubergine plakken telkens in een kom met een bord erop zodat ze nog iets verder kunnen stomen terwijl je de rest bakt. Doe de aubergine plakken samen met het gebrande miso mengsel, basilicum, olijfolie en de witte balsamico in een maatbeker en maal met een staafmixer helemaal glad.
Ratatouille: 1/2 aubergine 1 kleine venkel 1 kleine prei, alleen wit 1/2 ui 2 eetlepels olijfolie	Ratatouille Schil voor de ratatouille de aubergines en bewaar de schillen. Was de prei en venkel en snijd in zo klein mogelijke blokjes samen met de ui en aubergine. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de groentes circa 5 minuten tot beetgaar. Breng op smaak met zout en peper.

Zonnebloemolie om in te frituren 4 eetlepels bloem 500 gram zalm Serveren 20 kant en klare hartige cupjes (Jos Poell)	Zet apart Verhit een diepe pan met een laag zonnebloemolie (of een frituurpan) tot 140 graden. Snijd de overgehouden aubergine schillen in dunne reepjes, wentel ze om in de bloem, schud het overtollige bloem eraf en frituur ze tot de olie niet meer bruist. Besprenkel met zout Snijd de zalm in één centimeter dikke plakken, gebruik een uitsteek ring dezelfde maat als de cupjes en steek 24 rondjes uit de zalm. Gooi de afsnijdsels niet weg maar bewaar ze voor iets anders. Leg de rondjes zalm op een bakplaat, bestrooi met een snufje zout en brand met een gasbrander de bovenkant totdat deze mooi kleurt. Serveren Doe een dotje crème in elk cupje, gevolgd door een lepel ratatouille, een stukje gebrande zalm, nog een dotje van de aubergine crème en garneer met een paar gefrituurde aubergine schillen.
---	--



Custard van mosselen en krab

Yvette van Boven

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Mosselen 2 kg verse mosselen 1 wortel, in stukken 1 venkel, in stukken 1 ui, in stukken 1 prei, in stukken 4 teentjes knoflook, gekneusd Scheut witte wijn 1 stengel sereh, buitenste bladeren verwijderd en heel fijn gesneden 5 cm gember, geschild en fijngenhakt 1 rode peper, zaadlijsten verwijderd en heel fijn gesneden 1 sjalot, fijn gesnipperd	Mosselen Spoel de mosselen goed en verwijder kapotte exemplaren. Verhit een grote pan met een scheutje olie en fruit de wortel, venkel, ui, prei en knoflook kort aan. Voeg de mosselen toe, Schud goed om en blus af met witte wijn. Dek af met een deksel en kook de mosselen tot ze net open zijn. Bewaar het kookvocht en kook dit in met een stuk sereh tot de smaak goed geconcentreerd is. Verwijder de schelpen en zet 200 gram van het mosselvlees apart. Marineer de rest van het mosselvlees met de fijngehakte sereh, gember, rode peper en sjalot.
Custard van mossel en sereh: 200 gram gekookte mosselen (zonder schelp) 3 eetl. dashi (Tosazu) 150 ml mosselkookvocht 3 eetl. room 1 theel. sojasaus 1 eetl. mirin 35 gram eidooier (ca. 2 eidooiers) 3 blaadjes gelatine	Custard Pureer voor de custard de gekookte mosselen met de dashi, mosselkookvocht, room, sojasaus en mirin tot een gladde massa. Druk het mengsel door een fijne zeef. Klop de eidooiers erdoor en verwarm de massa al roerend tot 78°C, zoals bij een anglaise. Week de gelatineblaadjes in koud water, knijp uit en los op in het warme mengsel. Laat iets afkoelen en verdeel over 10 martiniglas coupes. Laat opstijven in de koelkast.
Krabsalade 300 gram verse krabbenpoten of een pot 75 gram mayonaise Rasp van 1 limoen	Krabsalade Kook de krab in licht gezouten water gedurende 4 minuten. Laat afkoelen en tik de krab voorzichtig open met de achterkant van een lepel. Haal het vlees eruit en controleer op eventuele schalen. Meng het krabvlees met de mayonaise, limoenrasp en een snufje zout.

Menu april 2025

Cuisine Culinaire Maastricht

Koolrabi blokjes en rondjes: (Gebruik deze koolrabi als een elegante garnituur in de coupe) 1 koolrabi Zeezout Een kom met ijswater Limoenbladolie 300 ml druivenpitolie Handvol (20) verse limoenblaadjes Limoenbladcrème 150 gram limoenbladolie 60 gram eiwit 60 gram yoghurt Snufje zout Garnering Zuring Vene cress Gemberbloem (aangezien dit moeilijk verkrijgbaar is, kan je ook alleen zuring gebr	Koolrabi Schil de koolrabi met een dunschiller en snijd de helft in blokjes van ongeveer 1 x 1 cm. Snijd de andere helft in dunne plakken van 2-3 mm en steek rondjes (met een doorsnede van 2 cm) uit met een steker (gebruik voor de opmaak straks ongeveer 3 rondjes per persoon). Breng een ruime pan water met een flinke snuf zeezout aan de kook. Blancheer de blokjes en rondjes koolrabi kort, ongeveer 2-3 minuten, tot ze beetgaar zijn. Scheep de koolrabi direct uit het kokende water en leg ze in een kom met ijswater. Dit stopt het kookproces en zorgt voor een mooie frisse kleur. Laat uitlekken in een vergiet. Limoenbladolie Verwarm 300 ml olie met de limoenblaadjes zachtjes op laag vuur (laat niet koken) gedurende 30 minuten. Laat afkoelen en zeef de olie om de blaadjes te verwijderen. Limoenbladcrème Meng voor de limoenbladcrème de eiwitten en yoghurt in een hoge maatbeker. Voeg een snufje zout toe. Laat het mengsel enkele minuten staan zodat de lagen zich scheiden. Zet een staafmixer op lage snelheid en emulgeer langzaam van onder naar boven terwijl je de limoenbladolie toevoegt. Roer goed door en breng op smaak. Garnering Haal de martiniglas coupes uit de koeling en doe op elk wat van de krabsalade gevolg door een paar gemarineerde mosselen, koolrabi blokjes en rondjes, een beetje limoenbladcrème en garneer met zuring en/of gemberbloem.
---	--



Artisjokkensoep

Yvette van Boven

Ter gelegenheid van het huwelijk van Juliana en Bernhard 1937

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gebakken artisjok kwarten, aardappelblokjes: 6 kleine artisjokken, schoongemaakt tot nette artisjokharten (kijk naar de aflevering) 1 liter groentebouillon 6 eetl. geklaarde boter 2 vastkokende aardappels, in blokjes van 1x1 cm Soep 25 gram roomboter Ca. 3 of 150 gram sjalot, gesnipperd 750 gram artisjokbodems, in stukken (kan ook uit de diepvries) 100 gram kruimige aardappels, geschild gewicht, in blokjes 200 ml witte wijn 1,5 liter groentebouillon 6 takjes tijm 3 blaadje laurier 50 ml olijfolie voor de romigheid Gefrituurde artisjok chips: de bodems van 2 grote artisjokken, schoon	Gebakken artisjok kwarten, aardappelblokjes Gaar de bodems in de bouillon op niet al te hoog vuur. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Scheep ze meteen schuimspaan uit de pan en dep ze droog. Snijd ze door midden. Verhit de geklaarde boter in een kleine koekenpan. Bak de helften op de gesneden kant. Bewaar tot gebruik op een velletje keukenpapier op een warm bord. Snijd ze dan door: zodat een kant mooi goudbruin gebakken is en de andere kant grijs. Kook de blokjes aardappel in 10 minuten in dezelfde pan bouillon beetgaar. Scheep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze ook op een paar vellen keukenpapier op een warm bord uitlekken. Soep Laat de boter smelten in een grote pan met zware bodem. Fruit de sjalot erin tot hij glazig is, maar nog niet gaat kleuren. Voeg de artisjokken en aardappelblokjes toe en fruit even onder omscheppen mee aan. Blus de pan af met een scheut witte wijn, laat even inkoken en giet er dan de bouillon bij. Voeg de tijm en laurier toe en laat de soep aan de kook komen. Draai het vuur dan lager, deksel half op de pan en laat de soep zachtjes nog 30 minuten sudderen tot alles lekker gaar is. Verwijder dan de tijm en laurier en draai de soep met een staafmixer helemaal glad. Breng hem moet zout en peper op smaak. Draai het vuur uit. Gefrituurde artisjok chips Snijd of schaaf de rauwe bodems in flinterdunne schijfjes. Dep ze droog met keukenpapier.

olie om in te frituren belangrijk: Een friteuse is handig hier, anders is een thermometer wel noodzakelijk Crème van artisjok: 1 sjalot 15 gram boter 1 blaadje laurier 7 artisjokbodems (kan ook uit de diepvries), in blokjes Ca. 250 ml groentebouillon 75-100 ml room Serveren handig voor het opdienen: een ring van ca 8 cm ø paar takjes knetterverse waterkers mooie eetbare bloemen, mits in seizoen: bijv. borage, goudsbloemen, Oost-Indische kers	Verwarm de frituur voor op 150 °C en bak de schijfjes in porties tot kleine chips. De temperatuur zal iets dalen naar 140 °C, probeer het daar op te houden. Bak de chips krokant maar laat ze bijna niet kleuren. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Crème van artisjok Fruit de sjalot in een klontje boter in een steelpan tot hij glazig is maar niet bruint, ongeveer 6 minuten. Voeg het blaadje laurier toe en de blokjes artisjok. Fruit ze iets aan en giet de bouillon erop. Breng aan de kook en laat de artisjokken op laag vuur in een minuut of 15 volledig gaar worden. Roer de room erdoor en draai de boel tot een dikke gladde dikke crème. Houd warm. Serveren Leg de ring op de bodem van een wijde, voorverwarmde soepkom. Lepel daar een klein laagje crème van artisjok in. Bouw op de crème-cirkel een laagje gegaarde aardappelblokjes. Druk het glad met een tonic-stampertje of de achterkant van een koffielepel. Verwijder de ring voorzichtig. Bouw op de cirkel een kleine compositie van kwarten aangebakken artisjokbodem, Steek de artisjokchips ertussen en garneer het geheel met een takje waterkers en eetbare bloemblaadjes. Giet aan tafel de hete soep om de garnituren heen.
---	---



Ossenhaas met truffeljus en aardappelschuitje

Yvette van Boven

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Truffeljus 300 gram sjalot, fijnggehakt 6 takjes tijm 6 blaadjes laurier 400 ml rode wijn 400 ml madeira 500 ml kalfsjus (basisjus, eventueel kant-en-klaar) 50 gram wintertruffelpasta Scheutje cabernet sauvignon-azijn	Truffeljus Verhit een pan met een beetje olie en fruit de sjalotten samen met de tijm en laurier tot ze zacht zijn. Blus af met de rode wijn en Madeira en laat inkoken tot 1/4 van het vocht. Zeef de saus en druk goed op de sjalotten om alle smaak eruit te halen. Voeg de kalfsjus toe en laat het geheel inkoken tot de gewenste dikte. Roer de truffelpasta erdoor en maak af met een scheutje azijn voor een fris accent. Houd warm tot serveren.
Aardappelschuitje 5 grote vastkokende aardappelen, plus 2 extra	Aardappelschuitje Snijd voor de aardappelschuitjes de aardappelen in plakken van 2,5 cm dik en steek rondjes uit met een steker. Hol de rondjes voorzichtig uit, zodat je een 'schuitje' hebt met een rand van 0,5 cm. Blancheer de schuitjes kort in gezouten water en laat afkoelen. Schil de overige aardappelen, kook ze gaar en wrijf ze door een fijne zeef. Meng de puree met melk, boter, truffelpasta en zout naar smaak. Scheep de puree in een spuitzak. Vul de schuitjes met de truffelpuree.
100 ml melk 50 gram boter 1 eetlepel truffelpasta	
Witlof 10 mini witlof (of 5 normale witlof, gehalveerd) 4 eetl. groentebouillon Sap van een halve citroen Paar takjes tijm	Witlof Leg de witlofstronkjes naast elkaar in een vacumeerzak. Voeg de bouillon, citroensap, tijm en een snufje zout toe. Vacumeer de zak en gaar de witlof in een stoomoven op 100°C gedurende 18 minuten. Laat kort afkoelen en serveer warm of lauwwarm.
Haricots vert 500 gram haricots verts 1 sjalot, fijnggehakt Klontje boter	Haricots Vert Maak de haricots verts schoon en blancheer ze kort in kokend gezouten water.

Winterpeen 400 gram winterpeen Tournedos 10 tournedos van ossenhaas 4 eetl. zonnebloemolie 100 gram boter Verse truffel (3 gram per persoon)	Spoel af met koud water om de kleur te behouden. Verhit een pan met een klontje boter en stoof de boontjes samen met de fijngehakte sjalot zachtjes warm. Winterpeen Schil de winterpeen en steek met een pommes-parisienne-boor kleine balletjes uit. Blancheer de wortelballetjes kort in kokend gezouten water tot beetgaar. Spoel af met koud water en houd apart tot gebruik. Tournedos Haal de tournedos minstens 30 minuten van tevoren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Kruid licht met zout en peper. Verhit een pan met een de zonnebloemolie en bak de tournedos rondom mooi bruin op middelhoog vuur. Voeg de boter toe en lepel de gesmolten boter over het vlees voor extra smaak. Leg de ossenhaas in een ovenschaal of bakplaat en gaar verder in een voorverwarmde oven op 180°C tot een kerntemperatuur van 52°C (voor medium-rare). Laat het vlees minstens 5-10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Voor het serveren kun je de tournedos kort opwarmen in de oven. Serveren Leg voor het serveren de ossenhaas op een bord en lepel de truffeljus erover. Serveer met de aardappelschuitjes, witlof, haricots verts en wortelballetjes. Werk af met geschaafde truffel.
---	---



Menu april 2025
Cuisine Culinaire Maastricht

Chocolademousse

Yvette van Boven

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Vanilleroomijs: 1 vanillestokje 250 milliliter room 250 milliliter melk 150 gram suiker 160 gram eierdooiers (ca. 8 eierdooiers)	Vanilleroomijs Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit met de achterkant van een mes. Doe de room, melk, suiker en het vanillemerg in een pan. Voeg ook de vanillestokjes toe voor extra smaak. Verwarm het mengsel op laag vuur tot het net tegen de kook aan zit. Roer regelmatig, zodat de suiker volledig oplost en de vanille goed vrijkomt. Klop ondertussen de eidooiers los in een kom. Giet een kleine hoeveelheid van het warme melkmengsel al kloppende bij de eidooiers. Dit voorkomt dat de eidooiers gaan stollen. Voeg daarna het eidooier mengsel terug bij de rest van de warme melk en roer goed door. Verwarm dat mengsel voorzichtig tot 80°C (gebruik een keukenthermometer) om de custard te laten binden. Blijf constant roeren om schiften te voorkomen. Haal van het vuur, verwijder het vanillestokje, en laat het mengsel afkoelen. Dek de custard af en laat het een nacht rusten (rijpen) in de koelkast. Dit zorgt voor een diepere smaak en een mooiere structuur. Giet dan de gekoelde custard in een ijsmachine en draai tot romig ijs. Bewaar in een luchtdichte container in de vriezer.*
Amandelsaus 100 milliliter melk 150 milliliter room 60 gram marsepein 35 gram eierdooiers (circa 4 eierdooiers) 10 gram amaretto	Amandelsaus Verwarm voor de amandelsaus de melk en room tot net onder het kookpunt. Los de marsepein erin op met een staafmixer. Klop een beetje van het roommengsel door de eidooiers in een aparte kom. En giet dan dat mengsel bij het hete roommengsel samen met de amaretto. Verwarm voorzichtig tot 80°C, (niet hoger, dan stolt het ei). Koel de pan snel terug op ijswater.

	Bewaar in een kan tot gebruik.
Pâte à bombe: 35 gram eierdooiers (ca. 4 eierdooiers) 140 gram suiker 4 eetl. Water	Pâte à bombe: Klop voor de pâte à bombe de eierdooiers in een staande mixer luchtig op hoge snelheid. Verwarm ondertussen de suiker met het water in een steelpannetje op middelhoog vuur tot 115 graden. Zet de mixer op lage stand en giet al kloppend de suiker siroop in een dun straaltje erbij. Laat de machine draaien tot het mengsel iets is afgekoeld en de kom niet meer heet aanvoelt.
Chocolademousse 375 milliliter room 125 milliliter melk 3 blaadjes gelatine 135 gram pure chocolade (53 %) 60 gram pâte à bombe	Chocolademousse Klop voor de chocolademousse de room lobbig. Verwarm de melk en los hierin de gelatine en chocolade op. Laat afkoelen tot 30°C. Spatel de opgeklopte room, pâte à bombe en het chocolade mengsel samen tot een mousse en stort in vormen. Laat opstijven. Serveer de chocolademousse met de vanilleroomijs en amandelsaus.
Chocoladedecoratie Pure chocolade 200 g	Chocolade decoratie Chocolade tempereren Breek de chocolade boven een kom in stukken. Smelt de chocolade al roerend au bain-marie tot een gladde massa. Controleer de temperatuur met een suikerthermometer: 55°C voor pure chocolade 50°C voor melkchocolade 45°C voor witte chocolade Zet een koud au bain-marie met wat ijsblokjes klaar en schep daarboven de chocolade met een spatel om, tot de massa een temperatuur van 28-29 °C bereikt. Warm de chocolade nu langzaam op de eerste au bain-marie. Roer terwijl u de temperatuur in de gaten houdt: deze moet 31-32°C zijn voor pure chocolade en maximaal 29-30°C voor witte en melkchocolade.

Het is absoluut noodzakelijk om de juiste temperatuur vast te houden door goed de suikerthermometer in de gaten te houden.

Indien nodig kun je de chocolade opnieuw opwarmen. Die dit bij voorkeur in de magnetron telkens 3 seconde achter elkaar.

Doe de getempereerde chocolade in een plastic spuitzakje.
Leg over een wijnfles plastic vel en plak vast.
Spuit hier op strepen chocolade en laat uitharden.

Of

Spuit een fantasie figuur op plastic.

Of

Uitdaging:

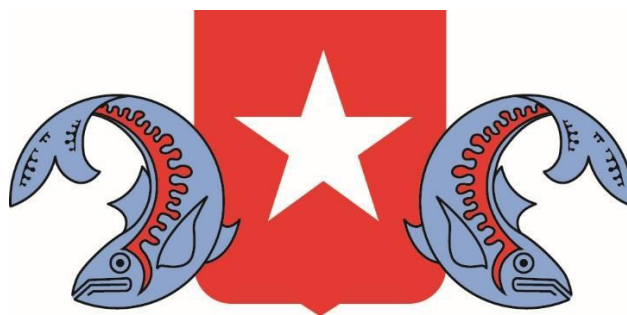
Een chocolade bakje voor om de chocolademousse>
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Knip voor elk bakje een strook acetaat (hard plastic) van 32x6 cm en rol dit in een deegsteker of metalen ring.

Maak de overlappende uiteinden van het acetaat aan de buitenkant vast met een plakband zodat het acetaat niet openspringt als u de metalen ring verwijder.

Schep wat gesmolten chocolade in de ring.
Houd de ring met een hand op zijn plaats en strijk met de andere de chocola tegen de wand met een bakkwastje; laat de bovenrand ongelijk.
Verwijder de ring en laat de chocola stollen voor je het voorzichtig het acetaat weghaalt.







CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs april 2025

Cupje met zalm, miso en ratatouille

Wijn:

Riesling – Weingut Hofmann

Hartige custard van mosselen en krab

Wijn:

Curiós Xarel-Lo – Albet i Noya

Artisjokkensoep

Wijn:

Rousanne-Marsanne – Colchagua Costa 2023

Ossenhaas met truffelschuitje

Wijn:

Châteauneuf -du-Pape

Chocolademousse

Wijn:

Red Muscadet 2024 -Allesverloren

Cupje met zalm, miso en ratatouille

Wijn:

Riesling – Weingut Hofmann

Herkomst: Rheinhessen, Duitsland

Druif: Riesling

Jaar: 2023

Wijnschrijving:



De Bio Riesling komt uit een zorgvuldig beheerd biologisch wijndomein, Weingut-Hofmann, dat zich richt op duurzame wijnproductie. De wijngaarden zijn gelegen in een regio die bekend staat om zijn Muschelkalk-grond, wat bijdraagt aan de karakteristieke smaak van de wijn.

Deze biologische Riesling is een prachtige expressie van de Muschelkalk-grondsoort, die zorgt voor een unieke mineraliteit en complexiteit. De wijn heeft een heldere, strogele kleur en biedt een bouquet van frisse citrusvruchten, zoals limoen en grapefruit, aangevuld met florale tonen en een subtiele mineraliteit. In de mond is de wijn levendig en fris, met een mooie balans tussen zuur en zoetheid, wat resulteert in een lange, verfrissende afdronk.

Deze Riesling komt het beste tot zijn recht wanneer hij geserveerd wordt op een temperatuur van ongeveer 8-10 graden Celsius. Dit zorgt ervoor dat de frisse aroma's en de levendige zuren optimaal tot hun recht komen.

Deze wijn is veelzijdig en past uitstekend bij verschillende gerechten. Denk aan:

- Gegrilde vis, zoals zalm of forel
- Salades met citrusdressing
- Aziatische gerechten, zoals sushi of Thaise curry
- Geitenkaas of andere milde kazen

Hartige custard van mosselen en krab

Wijn:

Curiós Xarel-Lo – Albet i Noya

Herkomst: Penedès in Catalonië, Spanje

Druif: Xarel-lo

Jaar: 2024

Wijnomschrijving:

De Xarel-lo druif is een inheemse Spaanse variëteit die vaak wordt gebruikt in de productie van zowel stille wijnen als Cava. Het staat bekend om zijn frisse zuren en aromatische eigenschappen.

Curiós Xarel-lo 2024 heeft een heldere, strogele kleur. In de neus vind je aroma's van groene appel, citroen, en een hint van florale tonen. De smaak is fris en levendig, met een goede balans tussen fruitigheid en mineraliteit. De afdronk is verfrissend en heeft een lichte kruidigheid.

Het is aan te raden om Curiós Xarel-lo te serveren op een temperatuur van ongeveer 8-10 graden Celsius. Dit helpt om de frisse smaken en aroma's optimaal tot hun recht te laten komen.

Deze wijn past uitstekend bij lichte gerechten zoals:

- Salades met citrusdressing
- Gegrilde vis of zeevruchten
- Kipgerechten met een frisse marinade
- Groentegerechten, zoals gegrilde groenten of ratatouille



Artisjokkensoep

Wijn:

Rousanne-Marsanne – Colchagua Costa 2023

Herkomst: Colchagua Valley, Chili

Druif: blend van Roussanne en Marsanne

Jaar: 2023

Wijnschrijving:

Deze wijn komt uit de Colchagua Valley in Chili, een regio die bekend staat om zijn uitstekende wijnproductie. De kustlocatie zorgt voor een koeler klimaat, wat bijdraagt aan de frisheid en complexiteit van de wijnen.

De wijn is een blend van Roussanne en Marsanne, twee druivensoorten die vaak samen worden gebruikt in de Rhône-vallei. Roussanne staat bekend om zijn aromatische kwaliteiten, terwijl Marsanne vaak zorgt voor body en structuur.

De Roussanne-Marsanne Colchagua Costa 2023 heeft een mooie, goudgele kleur. Deze wijn biedt een aromatisch profiel met tonen van perzik, abrikoos, en een hint van bloemen, aangevuld met een lichte kruidigheid. De smaak is vol en romig, met een goede balans tussen fruitigheid en een frisse zuurgraad.

Bij het proeven zul je merken dat de wijn een volle body heeft met smaken van rijpe steenfruit, zoals perzik en meloen, en een subtiele mineraliteit. De afdronk is lang en elegant, met een lichte hint van noten en een frisse citrusachtige toets.

Het is aan te raden om deze wijn te serveren op een temperatuur van ongeveer 10-12 graden Celsius. Dit helpt om de aroma's en smaken optimaal tot hun recht te laten komen.

Deze wijn past uitstekend bij verschillende gerechten. Denk aan gegrilde vis, zeevruchten, romige pasta's, of zelfs een salade met geitenkaas en noten. Ook bij lichte curry's of gerechten met kip en groenten is deze wijn een heerlijke aanvulling.



Ossenhaas met truffelschuitje

Wijn:

Châteauneuf-du-Pape

Herkomst:

Châteauneuf du Pape, Vaucluse, Frankrijk

Druif:

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault en Counoise

Jaar:

2023

Wijnschrijving:

Deze wijn is meestal een blend van verschillende druivensoorten, met Grenache als de dominante variëteit. Daarnaast Syrah, Mourvèdre, Cinsault en Counoise, wat zorgt voor een complexe en gelaagde smaak.

Châteauneuf-du-Pape, gelegen in de Vaucluse, is een van de meest prestigieuze appellations in de Rhône-vallei. De bodem bestaat uit een mix van klei, kalksteen en grote keien.

De wijn heeft een diepe, robijnrode kleur met een lichte paarse gloed.

De geur is complex en uitnodigend, met aroma's van rijpe rode en zwarte bessen, zoals kersen en bramen. Daarnaast komen er vaak kruidige tonen naar voren, zoals peper, kruiden en soms een hint van lavendel. Ook kunnen er aardse en rokerige nuances aanwezig zijn, afhankelijk van de specifieke wijnmakerij en het jaar.

Bij het proeven ervaar je een volle en rijke smaak. De fruitigheid van de neus komt terug, met een mooie balans tussen zoetheid en zuurheid. De tannines zijn vaak stevig maar goed geïntegreerd, wat zorgt voor een aangename structuur. Je kunt ook smaken van specerijen, zoals kaneel en kruidnagel, en soms een vleugje vanille of eikenhout proeven, afhankelijk van de rijping.

De afdrank is meestal lang en complex, met een mooie harmonie tussen de fruitige en kruidige elementen. Dit maakt de wijn zeer geschikt voor verdere veroudering, waardoor de smaken zich nog verder kunnen ontwikkelen. De ideale schenktemperatuur voor een Châteauneuf-du-Pape ligt tussen de 16 en 18 graden Celsius. Dit zorgt ervoor dat de aroma's en smaken optimaal tot hun recht komen.

Wat betreft gerechten die goed passen bij deze wijn, zijn er verschillende heerlijke opties. Hier zijn enkele suggesties:

- Gegrild vlees: Denk aan lamsvlees of rundvlees, die perfect samengaan met de volle smaken van de



wijn.

- Stoofschotels: Een rijke boeuf bourguignon of een Provençaalse stoofpot past uitstekend bij de complexiteit van de Châteauneuf-du-Pape.
- Kazen: Rijpe kazen zoals een goede Brie of een sterke Roquefort kunnen ook een mooie combinatie vormen.
- Gevogelte: Gegrilde of gebraden eend of kip met kruiden kan de fruitige en kruidige tonen van de wijn aanvullen.

Chocolademousse

Wijn:

Red Muscadel 2024 -Allesverloren

Herkomst: Swartland, Zuid-Afrika

Druif: Muscadel

Jaar: 2024

Wijnschrijving:



De red Muscadel van Allesverloren komt uit de Swartland-regio in Zuid-Afrika. Deze regio staat bekend om zijn warme klimaat en diverse bodemsoorten, wat bijdraagt aan de unieke smaken van de wijnen.

De wijn is gemaakt van de Muscadel-druif, een variëteit die bekend staat om zijn aromatische en zoete karakter.

Muscadel is een variant van de Muscat-druif en wordt vaak gebruikt voor het maken van dessertwijnen, maar kan ook in droge versies worden geproduceerd.

De red Muscadel Allesverloren 2024 is een volle, aromatische wijn met een rijke, fruitige smaak. Hij heeft een mooie balans tussen zoetheid en zuur, wat zorgt voor een verfrissende afdronk. De wijn heeft een dieprode kleur en een complexe neus met tonen van rijpe bessen, specerijen en een hint van bloemen.

Bij het proeven van deze wijn kun je smaken verwachten van donkere bessen, zoals bramen en kersen, met een subtiele kruidigheid en een vleugje zoetheid. De tannines zijn zacht en de wijn heeft een mooie, lange afdronk.

Het is aan te raden om de red Muscadel Allesverloren 2024 te serveren op een temperatuur van ongeveer 14-16 graden Celsius. Dit helpt om de aroma's en smaken optimaal tot hun recht te laten komen.

Deze wijn past uitstekend bij verschillende gerechten, zoals:

- Geroosterd vlees, zoals lamsvlees of varkensvlees.
- Hartige gerechten met een zoete component, zoals een stoofpot met gedroogd fruit
- Kaasplankjes met blauwe kaas of geitenkaas.
- Desserts zoals chocoladegebak of fruitige taarten.