



**2024**

## **MENU December**

**Gerookte kip met mango chutney  
Christoph Clusserath Schiefer Riesling Mosel**

**Vissalade in schelp  
Christoph Clusserath Schiefer Riesling Mosel**

**Mousse van brie met cranberry-portsaus en witte  
wijngelei  
Christoph Clusserath Schiefer Riesling Mosel**

**Rabbit met gekarameliseerde  
worteltjes, knolselderijpuree ,stoofpeer**

**Francois Xavier Lambert Côtes du Rhône  
Rouge**

**Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet,  
chocolade crème en gemarineerde sinaasappel**

## Gerookte kip met mango chutney

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Gerookte kip</b></p> <p>4 kipfilets á 600 g 80 g arachideolie 3 cm verse gember geschild en geraspt 10 g wodka 8 g chinese 5 kruidenpoeder 4 g grof zeezout 10 g chili-olie</p>	<p><b>Gerookte kip</b></p> <p>Dep de kip droog met keukenpapier, en maak in het oppervlak 3 tot 4 diagonale insnijdingen.</p> <p>Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom en bestrijk er de kip mee.</p> <p>Druk ook wat van het mengsel in de insnijdingen.</p> <p>Laat 60 minuten marineren afgedekt in de koelkast.</p>
<p><b>Rookmengsel</b></p> <p>40 g suiker 40 g bloem 40 g groene theeblaadjes 6 stuks sterrenanijs (gevijzeld) 2 kaneelstokjes (gevijzeld) Zonnebloemolie om in te vetten</p>	<p><b>Rookmengsel</b></p> <p>Bekleed de binnenkant van de rookpan met aluminiumfolie.</p> <p>Doe de ingrediënten voor het rookmengsel in de rookpan en meng deze door elkaar. Zet de bodemplaat in de rookpan en leg de kipfilets op het ingevette rooster.</p> <p>Zet het deksel op de rookpan en zet op hoog vuur tot je de rookgeur ruikt.</p> <p>Hef zo nodig het deksel even op om te kijken of er al rook is.</p> <p>Zet het vuur op medium laat nog 12 minuten roken.</p> <p>Verwarm de middelste oven voor op 160 graden.</p> <p>Haal de deksel van de rookpan en zet deze met de kip in de voorverwarmde oven. Zet de kernthermometer van de oven in de kip in het dikste gedeelte van de filet. Stel de kerntemperatuur op 72 in. Voeg vocht toe in de oven (6 blauwe balletjes.)</p> <p>Haal de pan uit de oven zodra hij aangeeft dat de kip op temperatuur is. Controleer met een losse temperatuurmeter of de kip inderdaad op de dikke delen 72 graden is. Iets meer mag, minder niet!</p> <p>Haal de kip uit de rookpan en snijd het in schuine plakjes.</p>

# MENU December

<p>Mango Chutney</p> <p>1 rode ui  40 ml citroensap  50 ml sinaasappelsap  36 ml rode wijnazijn  2 g garam masala  2 g kerriepoeder  500 g mango stukjes vers of diepvries  25 g honing  25 g bruine suiker  4 g verse gember geschild en geraspt  ½ chilipeper (zonder zaadlijsten)  1 grote of 2 kleine teentjes knoflook geraspt  20 ml arachideolie  zout naar smaak</p>	<p><b>Mango Chutney</b></p> <p>Meng het citroensap, met de wijnazijn, kerriepoeder en garam masala, apart.</p> <p>Verhit de olie en fruit hierin de zeer zeer fijn gesneden rode ui. Voeg de chilipeper, gember en knoflook toe en bak dit even kort mee.</p> <p>Roer de fijngesneden stukjes mango erdoor, giet de citroen met de azijn erbij en voeg de bruine suiker en honing toe.</p> <p>Breng dit aan de kook en laat het op zacht vuur 15 minuten pruttelen.</p> <p>Na 15 minuten zal de gele kleur plaatsgemaakt hebben voor een bruine kleur.</p> <p>Voeg nu het sinaasappelsap toe. Laat dit in ca 25 tot 35 minuten op zacht vuur pruttelen.</p> <p>Als je chutney te droog wordt tijdens het koken voeg je kleine scheutjes water toe.</p> <p>Breng de chutney op smaak met zout.</p>
<p><b>Pittige Klets kopjes</b></p> <p>100 g poedersuiker  35 g gesmolten boter  65 g chilisaus  50 g zwart sesamzaad  20 g bloem  20 g sinaasappelsap  20 g water</p>	<p><b>Pittige Klets kopjes</b></p> <p>Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten.</p> <p>Doe het beslag in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconenmat.</p> <p>Bak de klets koppen ongeveer 10 minuten in een oven van 160 gr tot ze mooi bruin zijn.</p>
<p><b>Eindbewerking</b></p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>Maak een spiegel van de mangochutney in het midden van het bord. Leg daar de plakjes kipfilet op en steek er een klets kopkoekje</p> <div data-bbox="678 1534 1236 1904" data-label="Image"> </div>

## Mousse van brie met cranberry-portsaus en witte wijngelei

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Mousse</b>                      350 g brie de Meaux                      70 g slagroom                      6 g gelatine                      peper en zout                      200 g slagroom</p>	<p><b>Mousse</b>                      Verwijder de korst van de brie met zo weinig mogelijk verlies aan brie.                      Verwarm de brie al roerend op laag vuur met 50 gr slagroom tot de brie net gesmolten is.                      Week de gelatine in koud water. Neem de pan van het vuur, knijp de gelatine goed uit en los op in de kaas.                      Breng de massa hoog op smaak met peper en zout.                      Laat daarna afkoelen tot de kaas weer begint te stollen.                      Klop de rest van de slagroom bijna stijf en spatel dit door de kaasmassa.                      Verdeel de mousse over 10 siliconenvormpjes van ongeveer 50 ml inhoud en laat ten minste 1 uur afkoelen in de koelkast*. <b>Zie presentatie</b></p> <p><b>Tip: Gebruik een staafmixer om de klontjes in de kaasmassa te verminderen</b></p>
<p><b>Gelei</b>                      10 druppels vanille-essence                      200 ml zoete witte wijn                      40 g suiker                      5 g gelatine wit</p>	<p><b>Gelei</b>                      Verwarm de wijn met suiker en voeg ongeveer 5 druppels (naar smaak) vanille-essence toe.                      Laat op laag vuur 15 min trekken.                      Haal van het vuur en vul het vocht met water aan tot aan tot 1 dl.                      Week de gelatine 5 min in koud water.                      Knijp de gelatine goed uit en los op in het vocht.                      Giet het vocht in de siliconenvormen ( rond of vierkant) in een laagje van ongeveer 1 cm.                      Laat opstijven in de koeling.</p>
<p><b>Cranberry portsaus</b>                      1 persinaasappel                      100 ml water                      50 g suiker                      2 el water                      250 ml rode port                      50 g gedroogde cranberry's                      citroensap (naar smaak)</p>	<p><b>Cranberry portsaus</b>                      Boen de sinaasappel schoon en maak met een zesteur zo lang mogelijke slierten.                      Kook de slierten 5 min in 1 dl water, giet af en laat uitlekken.                      Pers de sinaasappel daarna uit.                      Doe suiker en water in een pan en laat de suiker op laag vuur oplossen.                      Verwarm de massa daarna tot de suiker licht karamelliseert en lichtbruin is.                      Voeg van het vuur af de port toe en 4 el sinaasappelsap toe.                      En voeg de geleisuiker toe en roer het door.                      Roer de cranberry's erdoor en kook daarna een beetje in tot een stroperige saus.                      Voeg eventueel wat citroensap toe om het wat minder zoet te maken. 7</p>

# MENU December



Laat afkoelen.

## Eindbewerking

15 st rode druiven  
Atsina cress

## Eindbewerking en presentatie

Snijd de druiven doormidden en verwijder eventuele pitten.

**\* Zet ca. 30 minuten voor het serveren de kaasmousse in de vriezer.**

Los de mousse uit de vormen en leg in het midden van het bord.  
Breng rondom wat cranberry-portsaus aan, 3 blokjes geleï en 3 gehalveerde druiven.

Leg op de mousse enkele sinaasappelslierten en garneer verder met Atsina cress.





## Vissalade in schelp

Ingrediënten 10 personen	Bereidingswijze:
<p><b>Zalmforel</b> 400 g zalmforel</p> <p><b>Wups</b> 100 g winterwortel</p> <p>100 g ui 100 g kleine prei 1 stengel bleekselederij 4 stengels bladpeterselie 10 g foelie 1 l koud water 20 ml visbouillonconcentraat</p>	<p><b>Zalmforel</b> Fileer de zalmforellen tot 400 g maar laat het vel eraan zitten. Bewaar de graten, dek de filets af en zet in de koeling. Haal de filets 10 min voor gebruik uit de koeling.</p> <p>Maak de groenten schoon en snijd in grove stukken. Doe een liter koud water in een pan en voeg de groenten, de graten en de kruiden toe. Breng aan de kook en zet het vuur zacht, en laat 20 minuten zachtjes koken.</p> <p><b>LET OP: NIET LANGER ANDERS WORDT DE BOUILLON BITTER.</b> Zeef de bouillon, proef de bouillon, voeg peper, zout en evt een visbouillon blokje toe. Verwarm de bouillon opnieuw, deze mag niet meer koken. Pocheer de filets afhankelijk van de grootte ca. 5 minuten. Haal ze uit de bouillon, laat ze afkoelen en verwijder het vel en zet de filets tot verder gebruik afgedekt in de koeling.</p>
<p><b>St Jacobsschelp</b> 20 lege halve St.Jacobsschelpen 10 plakjes bladerdeeg (ontdooit) neutrale olie</p>	<p><b>St Jacobsschelp</b> Zet de oven op 200 °C, smeer van 10 schelpen aan de binnenkant goed in met olie. Maak voor de zekerheid enkele schelpen meer. De andere 10 schelpen aan de buitenkant met zorgvuldig met olie insmeren. Leg een plakje bladerdeeg aan de binnenkant van de schelp, bedek dit met de buitenkant van de andere schelp en haal overvloedig bladerdeeg weg. Doe dit met alle schelpen. Leg de schelpen op de bakplaat en bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat helemaal afkoelen en haal de schelpen dan pas voorzichtig los, leg de bladerdeeg-schelpen op een rekje tot gebruik.</p>
<p><b>Vissalade</b> 10 kwarteleitjes ½ krop ijsberg sla 100 g gekookte mais 1 stengel bleekselderij 1/2 komkommer 3 lente-uitjes 8 cornichons (koelkast) 10 grote garnalen 16/20 100 g gerookte zalm 150 g krabsticks 10 g dille vers de gepocheerde forel olie-azijn-peper-zout</p>	<p><b>Vissalade</b> Kook de kwarteleitjes ongeveer 4 minuten(hard) bewaar in ijswater tot gebruik. Pel de kwarteleitjes, Snijd de ijsbergsla ragfijn en zet afgedekt tot gebruik in de koeling. Kook de maiskolf gaar, spoel met koud en snijd de maiskorrels los. Was de komkommer, laat de schil eraan, haal de zaadlijsten eruit en snijd deze in brunoise, doe dit ook met de augurk. Was de bleekselderij en haal de draden eraf en snijd ook in brunoise. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes, Maak de garnalen schoon en snijd in stukjes, peper en zout ze en bak even aan in de olie. Snijd de gerookte zalm en de krabsticks in brunoise. Trek kleine stukjes van de gepocheerde forel, snijd de dille zeer fijn. Voeg alles behalve de ijsbergsla in een kom en dek af. De salade moet voor opdienen op kamertemperatuur zijn.</p>

# MENU December

## Dressing

75 ml kalamata olijfolie  
10 ml chardonnayazijn  
vers sinaasappelsap van een  
halve sinsappel  
witte peper en zout

## Dressing

Doe de olijfolie in een kom en klop met een garde, voeg de azijn toe en blijf kloppen.  
Voeg het vers geperste sinaasappelsap toe.  
Klop tot dat je een mooie dressing hebt, breng op smaak met witte peper en zout.  
Dek af en laat op de werkbank staan.  
Voor het uit serveren, voeg je de dressing door de salade en laat 15 minuten intrekken voor het uitserveren.

## Eindbewerking

Serveerschelp met een  
vlakke onderzijde

## Eindbewerking en presentatie

Leg de serveerschelp op een bord, leg hier wat ijsbergsla op.  
Daarop twee eetlepels vissalade en het kwarteleitje in het midden.  
Leg de bladerdeegschelp tegen de achterkant van de echte schelp, zodat het lijkt alsof de schelp openstaat.



## Pulled Rabbit - gekarameliseerde worteltjes- knolselderijpuree -stoofpeer

Ingrediënten 10 personen	Bereidingswijze:
<p><b><u>Pulled Rabbit</u></b>                      6 konijnenpoten (ca 70 g p.p. bereid vlees)  <b>WUPS:</b>                      2 uien                      5 wortels                      2 preien                      2 stengels bleekselderij                      zout                      zwarte peper                      1 tl piment</p> <p>100 ml water                      25 ml appelazijn                      50 g lichtbruine basterdsuiker                      3 g mosterdpoeder                      20 g citroensap                      10 g worcestersaus                      10 g tabasco                      1 pot kalfsfond                      3 blaadjes laurier</p>	<p><b><u>Pulled Rabbit</u></b>                      Snijd de uien, wortels, preien en bleekselderij fijn. Zet aan in een beetje olie. Doe dit in een snelkookpan. Wrijf de poten in met zout, peper en piment. Zet aan in dezelfde bakpan en voeg toe aan de WUPS. Meng alle overige andere ingrediënten tot een saus* en giet deze over het vlees.                      Breng op stoom en gaar 25 min.                      Laat het vlees wat afkoelen 'Pluk' het vlees vervolgens met twee (pulled) vorken uit elkaar.                      De overgebleven saus zeven en inkoken.</p>
<p><b><u>Knolselderijpuree</u></b>                      300 g knolselderij                      20 g (2 eetl.) zwarte knoflookpuree                      naar behoefte melk                      naar behoefte zout</p>	<p><b><u>Knolselderijpuree</u></b>                      Kook de in brunoise gesneden knolselderij gaar in melk en zout. Mix deze fijn in de blender als hij nog warm is, met genoeg melk om de puree glad te krijgen.                      Voeg er de zwarte knoflookpuree aan toe en breng de puree op smaak met zout.</p>
<p><b><u>Gekarameliseerde worteltjes</u></b>                      20 Bospeen                      8 sinaasappels                      100 g honing vloeibare                      10 cm gember                      2 takje tijm                      peper en zout                      30 g peterselie</p>	<p><b><u>Gekarameliseerde worteltjes</u></b>                      Ontvlies en strooi er wat versnipperde peterselie overheen. Was de bospeen indien nodig, schraap ze of gebruik een dunschiller. Snij het loof eraf maar laat nog een 3-4 cm groen aan de wortels.                      Snij van de gemberwortel een 2 cm in fijne schijfjes. Rasp de rest van de gember en voeg het bij het sinaasappelsap samen met de honing en het takje tijm.                      Pers de 7 sinaasappels. In een diepe pan giet je het sinaasappelsap en deze verwarm op een laag vuurtje. Laat het niet koken...                      Leg de jonge wortels erin en laat ze gedurende 25 minuten zachtjes garen in het sinaasappelsap tot ze bijtgaar zijn.                      Serveer warm, samen met wat sap en een ontvliesde sinaasappel en strooi er wat versnipperde peterselie overheen</p>



# MENU December



## Stoofpeer

1 citroen  
1 l witte wijn  
500 ml water  
200 g suiker  
1 tl kurkuma  
1 laurierblaadje  
12 stoofperen, gieser  
wildeman  
400 ml rode port of bessenjenever  
1 el maïzena

## Stoofpeer Hiermee beginnen!

Halveer de citroen en pers het sap uit in een grote pan.  
Voeg de witte wijn met het water, de uitgeknepen citroen, suiker, kurkuma en laurier toe en breng het aan de kook.  
Haal de citroenen uit het stoofvocht en bewaar het vocht voor later.  
Schil de peren, snijd het kontje recht en zet de peren in de wijn.  
Zorg ervoor dat de peren volledig onderstaan, leg eventueel een bordje op de peren.  
Stoof de peren circa 1,5 uur tegen de kook aan.  
Zet het vuur uit en laat de peren enigszins afkoelen.  
Bewaar het stoofvocht voor later.  
Schenk de rode port in een ovenschaal en zet de afgekoelde gele peren erin.  
Zet de ovenschaal in de koelkast zodat de rode kleur in de peer kan trekken.  
Er ontstaan hierdoor stoofperen die van onder naar boven donkerrood, oranje en geel gekleurd zijn.  
Roer de maïzena aan met een beetje water.  
Breng het stoofvocht aan de kook en bind de saus met de maïzena.  
Doopt de peren in het gebonden vocht voor een mooie glans.  
Deze peertjes kun je zowel warm als koud serveren.

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Maak een vierkant van de pulled rabbit op het bord. Spuit daar wat toefjes puree bij. Leg daarna de worteltjes er bij. Dresseer de saus over de pulled rabbit.





## Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet, chocolade crème en gemarineerde sinaasappel

Ingrediënten 10 personen	Bereidingswijze:
<p><b><u>Aardbeienmousse</u></b>                      9 g gelatine                      45 g aardbeienlikeur                      225 g aardbeencoulis                      60 g eiwit                      45 g suiker                      200 ml slagroom</p>	<p><b><u>Aardbeienmousse</u></b>                      Week de gelatine 5 min in koud water.                      Smelt de uitgeknepen gelatine op laag vuur in de likeur en meng onder de coulis.                      Zet de massa in ijswater, roer regelmatig door en wacht tot het mengsel begint te geleren.                      Bekleed ondertussen de binnenzijde van 10 cilinders Ø 6cm met stroken bakpapier en maak de onderzijde dicht met plastic folie.                      Klop dan het eiwit stijf in een ontvette kom en voeg op het laatst in 3 porties de suiker toe.                      Klop de slagroom bijna stijf. Spatel slagroom en eiwit door de half geleerde massa.                      Verdeel de mousse over 10 ringen en plaats in de koeling.</p>
<p><b><u>Bodem</u></b>                      100 g amandelmeel                      20 g zelfrijzend bakmeel                      60 g suiker                      80 g eiwit                      50 g amandel blank                      100 g pure chocolade</p>	<p><b><u>Bodem</u></b>                      Meng het amandel meel en het bakmeel.                      Neem een schone kom en klop hierin het eiwit stijf. Klop 60 gr suiker in 3 porties door het stijve eiwit.                      Spatel eiwit door het meel mengsel. Verdeel de massa over een bakmat in een rechthoek van ½ cm dik en ongeveer 20 bij 25 cm.                      Bak af in een oven van 180°C in ong. 15 min.                      Zet de amandelen er na 5 min bij en rooster deze ong. 8 min.                      Schud de amandelen een keer op.                      Laat het deeg iets afkoelen en verdeel dit in repen van 4 bij 8 cm.                      Leg deze repen op bakpapier.                      Hak de amandelen grof.                      Smelt de chocolade au bain-marie en bestrijk met een lepel de bovenzijde van het gebak ruim met chocolade.                      Strooi gehakte amandelen over de chocolade en bewaar deze op een koele plaats.</p>
<p><b><u>Sinaasappelsorbet</u></b>                      1 st limoen                      200 ml water                      100 g geleisuiker                      75 g suiker                      400 g bloedsinasappelcoulis</p>	<p><b><u>Sinaasappelsorbet</u></b>                      Pers de limoen uit. Kook het water met de geleisuiker, suiker en limoensap op.                      Haal van het vuur en voeg de licht verwarmde coulis toe.                      Laat goed afkoelen en draai daarna ijs in de ijsmachine.                      Bewaar eventueel in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.</p>
<p><b><u>Chocolade crème</u></b>                      1 g gelatine                      35 g room                      25 g witte chocolade                      25 g pure chocolade                      85 g room</p>	<p>Week de gelatine in koud water.                      Kook 35 gr room op, laat even iets afkoelen en los hierin de gelatine op.                      Laat beide soorten chocolade smelten in de room en roer glad.                      Klop 85 gr room lobbij en spatel door de overige massa.                      Laat opstijven, roer daarna glad en doe in een spuitzak zonder spuitmond. Bewaar op de werkbank.</p>

# MENU December

<p><b><u>Gemarineerde sinaasappel</u></b>          4 st handsinaasappel          1 st perssinaasappel          75 g suiker          25 g Cointreau          10 ml water</p>	<p><b><u>Gemarineerde sinasappel</u></b>          Schil de handsinaasappels (inclusief het witte deel) en snijd de partjes uit.          Vang het uitlopende sap op.          Pers de perssinaasappel uit.          Bevochtig de suiker met het water in een pan met dikke bodem, voeg het water toe en verwarm de suiker tot een licht bruine karamel.          Blus af met sinaasappelsap en Cointreau, <b>pas op voor spetteren; gebruik een pandeksel</b> en laat inkoken tot een siroop.          Marineer de sinaasappelpartjes in de siroop.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>          Leg midden op het bord een reep bodem.          Verwijder bij de mousse het plastic van de bodem, zet de cilinder aan een zijde op de reep en verwijder cilinder en het bakpapier.          Leg aan iedere zijde van de reep 2 partjes sinaasappel en spuit hier een toef crème tegen.          Leg een bolletje sorbetijs op de bodem aan de andere zijde van de mousse.</p> <div data-bbox="699 1003 1294 1442" data-label="Image"> </div>

## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Christoph Clusserath Schiefer Riesling Mosel

#### Algemene informatie

Algemene informatie/Vinificatie. . Deze fruitige, droge Riesling groeit op de steile hellingen van de Trittenheimer Apotheke in blauwe Devon-leisteen, wat de wijn een fijne mineraliteit geeft. Na een strenge voorselectie van de druiven volgt, na een verdere rijpingsfase, de handmatige oogst. . . In de kelder wordt de wijn gekoeld gegist met natuurlijke gisten en krijgt de wijn de tijd die hij nodig heeft om te rijpen. Ze werken bij Christoph Clusserath volgens het principe van gecontroleerd nietsdoen, want hun filosofie is: Goede wijn wordt gemaakt in de wijngaard en niet in de kelder! . . Ze verbouwen de wijnen in harmonie met de natuur; zo worden er bijvoorbeeld helemaal geen insecticiden in de wijngaarden gebruikt en wordt er gewerkt met alternatieve biologische methoden.

#### Proefnotitie

Door de lage opbrengst op de schrale leisteenbodem blinkt deze wijn uit door mineraliteit, complexiteit en dichtheid, zonder overweldigend te zijn. De goed geïntegreerde zuren, samen met de stimulerende fruitige aroma's van perzik en abrikoos, geven de wijn zijn delicate, typische Moselkarakter.

#### Wijn / spijs

Als begeleider bij gerechten past hij uitstekend bij gestoomde vis, zeevruchten of pasta. Maar hij is ook prima geschikt om als aperitief te drinken, een echte allrounder.



## François Xavier Lambert Côtes du Rhône Rouge

### Algemene informatie

De wijngaard is in de familie sinds 1750, maar het was in 1920 dat overgrootvader François Xavier LAMBERT zijn eerste wijn vinifieerde in de kelder in Gigondas. Als negende generatie wijnbouwers zegt Jean François Gras dat hij het als zijn plicht voelt om deze historische familiekennis te combineren met een duurzame methode, om alle finesse en concentratie van de wijn tot uiting te brengen. De klei en kalkachtige bodem met rode kiezels zorgen voor wijnen met een volle smaak en krachtige aroma's die typisch zijn voor de Rhône streek.

### Proefnotitie

Proefnotitie Deze Cotes du Rhone is gemaakt van 90% grenache en 10% syrah. Deze licht purper kleurige rode wijn, heeft een neus met intens fruit. In de mond tonen van vers rood fruit met een fijne structuur, in de afdronk framboos.

### Wijn / spijs

Wijn/spijs Deze wijn is heerlijk bij rood vlees met groene pepersaus, stoofpotje met sinaasappel of gevogelte uit de oven. De Provençaalse keuken en romige, half harde kazen.