



# Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

## 2024

### MENU JUNI

Kruidenpizza | avocado | tomaatjes

Kabeljauw | vichyssoise | gerookte zalm | venkel

Orzo | chorizo bitterbal | asperges | gepocheerd ei

Gevulde kalfsborst | rucola stampotje  
port- whiskyjus | ring van gerookt spek

Chocolade moelleux | hoorntje frambozenijs  
blauwe bessenmousse

# MENU JUNI 2024



## Kruidenpizza, avocado, tomaatjes

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Pizzabodem</u></b> 20 plakjes filodeeg 15 g munt 15 g dragon 40 g oude kaas olijfolie	<b><u>Pizzabodem</u></b> Verwarm de oven op 165°C. Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking. Snijd per persoon 2 mooie cirkels van 11 cm uit het filodeeg. Knip bakpapier in vierkante stukken iets groter dan de cirkels. Pluk de blaadjes munt en dragon van de takjes en snijd grof met een scherp mes. Smeer een stukje bakpapier in met olijfolie en leg er een plakje filodeeg op. Verdeel wat van de munt en dragon over het deeg en rasp er wat oude kaas over. Leg een 2 <sup>e</sup> plakje deeg erop en smeer in met olijfolie. Herhaal deze stappen zodat je 10 pakketjes van 2 filodeeg laagjes hebt. Leg alle bodems op een bakplaat, dek af met bakpapier, zet er een 2 <sup>e</sup> bakplaat op, zodat de bodems mooi plat worden. Bak de bodems in de oven 20-30 minuten goudbruin.
<b><u>Avocado</u></b> 2 avocado 1/2 citroen olijfolie zout en peper	<b><u>Avocado</u></b> Doe het vruchtvlees van de avocado in een kom en breng op smaak met de zeste en het sap van de citroen, peper, zout en olijfolie. Prak het met een vork fijn tot een guacamole. Vul kleinste bolletjes siliconenvorm met de guacamole en zorg dat er zo min mogelijk lucht in zit. Dek de vorm af en zet in de Schock vriezer tot het bevroren is.
<b><u>Tomaatjes:</u></b> 30 cherrytomaten 2 teentjes knoflook 30 ml olijfolie zout	<b><u>Tomaatjes</u></b> Verwarm de oven op 150 gr. Pel de knoflook en pers fijn, meng dit met olijfolie. Halveer de tomaatjes en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat. Breng op smaak met de knoflookolie en wat zout. Bak ze gedurende 50-60 minuten in de oven. Laat ze afkoelen.
<b><u>Mayonaise</u></b> 250 ml zonnebloemolie 3 eidooiers van verse eieren 2 tl mosterd witte wijnazijn zout, peper 1 limoen	<b><u>Mayonaise</u></b> <b>Zorg dat alles op kamertemperatuur is.</b> Doe de eidooier, mosterd, scheut witte wijnazijn en de olie in een smalle hoge kom. Houd de staafmixer op de bodem, tot je binding krijgt, daarna langzaam de staafmixer omhooghalen. Breng op smaak met zout, peper, rasp en sap van de limoen. Bewaar in een spuitzak.

# MENU JUNI 2024

## Eindbewerking

100 g veldsla  
100 g Rotterdamse oude  
kaas  
Borage cress  
afrikaantjes

## Eindbewerking en presentatie

Ontdoe de veldsla van de worteltjes. Haal de avocado uit de vormpjes en zorg dat ze ontdooid zijn.  
Leg wat veldsla op een bord en leg de pizzabodem erop.  
Verdeel de tomaatjes en de avocado over de bodems.  
Maak met behulp van een dunschiller mooie krullen van de oude kaas en leg deze op de pizza. Voeg een paar toefjes mayonaise toe.  
Garneer met de Borage cress en wat bloemblaadjes van de afrikaantjes.



# MENU JUNI 2024



## Kabeljauw, vichyssoise, gerookte zalm, venkel

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Venkel</u></b> 250 g venkel 100 ml olijfolie 1 t knoflook, fijngehakt 5 draadjes saffraan 4 g korianderblad zout	<b><u>Venkel</u></b> Maak de venkel schoon en snijd op de snijmachine met stand 1,5 in plakjes. Meng de venkel met de overige ingrediënten en doe in een vacumeerzak. Trek vacuüm en bewaar op de werkbank.  Vlak voor het opdienen, de inhoud van de zak in een warme koekenpan doen en beetgaar stoven in ongeveer 13 minuten.
<b><u>Vichyssoise</u></b> 60 g ui 100 g sjalot 100 g wit van prei 40 g boter 200ml Noilly prat 200ml slagroom 150 g witvis, in blokjes 1 takje rozemarijn 1 t knoflook Zout en peper cayennepeper citroensap 100 g gerookte zalm aan 1 stuk	<b><u>Vichyssoise</u></b> Maak ui, sjalot en prei schoon en snijd fijn. Fruit deze zonder te laten kleuren in boter en voeg daarna de witvis toe. Bak 2 minuten mee en blus af met de Noilly prat. Kook op laag vuur in tot de Noilly prat grotendeels verdampt is. Voeg de room toe en laat 5 minuten op laag vuur staan. Haal van het vuur en voeg rozemarijn, knoflook, een beetje zout en cayennepeper toe. Dek af met plastic en laat 30 minuten trekken op de werkbank. Pureer de massa en haal door een fijne zeef en breng op smaak met citroensap, peper en zout Bewaar op de werkbank tot gebruik.  Snijd de zalm in kleine blokjes en bewaar afgedekt in de koeling.
<b><u>Kabeljauw</u></b> 600 g kabeljauwhaas zonder vel 75 g taggiasche olijven 30 g ansjovisfilet 50 g olijfolie extra vergine	<b><u>Kabeljauw</u></b> Verdeel de kabeljauw in 10 porties. Bestrooi met een beetje zout en peper en laat 10 minuten staan. Verwijder de olie van olijven en ansjovis. Pureer de olijven en ansjovis met de extra vergine olijfolie zo veel mogelijk glad. Breng aan op een snijplank. Wrijf hier de kabeljauw mee in en leg deze los van elkaar op een bakplaat, dek af met plasticfolie. Druk de folie op en rondom de vis aan, zodat er geen lucht meer onder de folie zit. Bewaar op de werkbank.  Zet de salamander op warmtestand $\frac{3}{4}$ en maak de afstand tot de grill maximaal. Verwijder de folie en gaar de vis op de plaat in ongeveer 10 minuten glazig.

# MENU JUNI 2024

## Eindbewerking

4 g sucro (halve dessert  
lepel)  
30 g zalmeitjes zwart  
10 takjes Affila cress

## Eindbewerking en presentatie

Verwarm de vichyssoise, los de sucro in een beetje water op, voeg met behulp van een garde de sucro toe. Schuim de saus op met de staafmixer..

Leg in het midden van een warm bord de kabeljauw.

Leg hierop wat venkel.

Breng rondom schuim aan en leg hier wat blokjes zalm in. Leg op de venkel wat zalmeitjes en garneer met de cress.





## Orzo, asperges, gepocheerd ei, chorizo bitterbal & peterselieolie

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Orzo</b> geconcentreerde kippenbouillon vloeibaar</p> <p><b>Kastanjechampignons:</b> 8g kervel 8g peterselie 250g kastanjechampignons 1 citroen peper, zout</p> <p><b>Groentemengsel</b> 3 bleekselderij stengels 2 middelgrote uien 2 sjalotjes 4 el olijfolie zout</p> <p><b>Weekbouillon eekhoortjesbrood</b> 20g gedroogd eekhoortjesbrood</p> <p><b>Bereiding orzo</b> 400g orzo 3el olijfolie 240ml witte wijn zout</p> <p>120g geraspte Gruyère 4 el boter peper</p>	<p><b>Orzo</b> Maak 1 liter kippenbouillon van het concentraat. Op de achterkant van de fles staat het aanbevolen gebruik.</p> <p><b>Kastanjechampignons</b> Snij de kastanjechampignons in stukjes. Rasp en pers de citroen. Hak de kervel en peterselie. Bak de kastanjechampignons tot ze zacht zijn. Doe de champignons in een kom en voeg toe: gehakte kruiden, citroenrasp, citroensap, peper en zout.</p> <p><b>Groentemengsel</b> Snijd de bleekselderij, ui en sjalot fijn. Verhit 4 el olijfolie in een pan. Voeg de volgende ingrediënten toe: ui, sjalot en bleekselderij. Fruit de groenten minstens 15 minuten op stand 4, zonder ze te laten kleuren. Voeg zout naar smaak toe.</p> <p><b>Weekbouillon eekhoortjesbrood</b> Verhit zo nodig nog even de weekbouillon. Hak het eekhoortjesbrood in kleine stukjes. Doe ze in een kom en giet de warme bouillon er bij. <u>Let op: Giet niet meer bouillon bij dan nodig is om ze onder te zetten.</u> Laat ze 10 minuten wellen tot ze zacht zijn. Haal het eekhoortjesbrood uit de bouillon. Zeef de bouillon met keukenpapier door een fijne zeef. Bewaar de bouillon = <u>weekbouillon</u>.</p> <p><b>Bereiding orzo</b> Verhit de olijfolie in de pan, voeg de orzo toe en verhit 1 minuut. Voeg het groentemengsel toe. Draai het geheel op hoog vuur. Voeg vervolgens de wijn toe. Blijf roeren tot al het vocht door de orzo is opgenomen. Giet de weekbouillon en het gehakte eekhoortjesbrood erbij. Voeg een flinke snuf zout toe. Daarna voeg je de eerste soeplepel van de warme kippenbouillon bij de orzo. Draai het vuur laag, laat de orzo zachtjes pruttelen en schep steeds een lepel bouillon bij als de vorige lepel geabsorbeerd is. Ga hiermee door tot de orzo <u>beetgaar</u> is. Vervolgens roer je het mengsel van kastanjechampignons door de orzo. <u>Houd 135gr van het mengsel apart voor de bitterballen.</u></p>



# MENU JUNI 2024

	<p>Verwarm de orzo vlak voor het opdienen, voorzichtig met wat <u>warme bouillon</u>. Zet daarna de warmtebron uit. Breng de orzo op smaak met peper en roer de boter en de Gruyère erdoor. Dek de pan af met aluminiumfolie en laat de orzo ongeveer 5 minuten tot rust komen.</p>
<p><b><u>Chorizo bitterbal</u></b></p> <p><b><u>Bitterbalmengsel</u></b> 90g chorizo (stuk) 65g Parmezaanse kaas 2 kleine uien 2 teentjes knoflook 20g boter olijfolie 2 draadjes saffraan 135g gaar orzo mengsel peper en zout</p> <p><b><u>Roux op yoghurt dikte</u></b> 60g geklaarde boter "Phase" 60g bloem kippenbouillon ongeveer 3 soeplepels/ opscheplepels</p> <p><b><u>Paneren</u></b> 60g eiwit 230g bloem 230g paneelmeel</p>	<p><b><u>Chorizo bitterbal</u></b></p> <p><b><u>Bitterbalmengsel</u></b> <b>Tip: Zorg dat de basis van de bitterbal klaar is, zodat je gelijk kan mengen met 135 gr van het gare orzo mengsel.</b> Snipper de ui zeer fijn en plet de gepelde knoflook tot pulp. Giet een scheutje olijfolie in de pan. Bak de uisnippers en de knoflook in de olijfolie. Snijd de chorizo overlans in dikke plakken en vervolgens in piepkleine stukjes. Doe de chorizo bij de uisnippers en laat het vlees z'n rode olie afgeven. Laat alles een paar minuten bakken. Voeg de orzo toe en de saffraan. Roer en laat het mengsel heel even stoven. Voeg de boter en de versgeraspte Parmezaanse kaas toe. Proef en kruid het mengsel met wat peper en zout.</p> <p><b><u>Roux op yoghurt dikte</u></b> Verwarm de geklaarde boter, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux, onder voortdurend roeren, 5 minuten zachtjes garen. Voeg een scheut bouillon toe. Roer glad en voeg weer wat bouillon toe. Ga zo door tot je een roux hebt op yoghurt dikte. Proef de roux, het mengsel is pas goed als het niet meer smaakt naar meel. Roer de roux door het bitterbalmengsel en zet voor 10 minuten in de shockvriezer.</p> <p><b><u>Paneren</u></b> Zet drie borden klaar. Doe in het eerste bord de bloem, in het tweede bord het eiwit en in het derde bord het paneermeel. Neem de schaal met bitterbalmengsel en rol balletjes van zo'n 3 cm diameter. Rol de balletjes eerst door de bloem, vervolgens door het eimengsel en daarna door het paneermeel. Herhaal dit nogmaals voor iedere bitterbal. Laat 15 minuten opstijven in de shockvriezer. Bak de balletjes in 3 minuten goudbruin in de friteuse op 180°C.</p>
<p><b><u>Peterselieolie</u></b> 40 halve bos peterselie 2 tenen knoflook sap van een limoen 150ml olijfolie flinke scheut tabasco zeezout peper</p>	<p><b><u>Peterselieolie</u></b> Pel de knoflook en snijd in stukjes. Doe alle ingrediënten in de Ninja staafmixer (hakmolen onderdeel). Let op: de peterselie in zijn geheel toevoegen. Mix tot alles goed is gepureerd. Haal de olie door de zeef, waardoor je een bijna heldere, frisgroene olie krijgt. Giet de peterselieolie in een spuitfles</p>

# MENU JUNI 2024

<p><b>Asperges</b>          olijfolie          10 groene asperges</p>	<p><b>Asperges</b>          Snijd het onderste stukje van de asperges. Snijd de asperges voorzichtig in de lengterichting doormidden.          Verwarm een scheut olijfolie in een koekenpan en sauteer de asperges een paar minuten per kant in de olijfolie</p>
<p><b>Gepocheerde eieren</b>          10 eidooiers          4 el azijn</p>	<p><b>Gepocheerde eieren</b>          Zet een pan op met water en breng dit aan de kook. Voeg 4 el azijn toe. Maak vervolgens met een lepel een draaikolk in het water. Voeg de eidooier toe. Pocheer de eidooiers in zachtjes kokend water. Neem ze eruit met een schuimspaan.  <u>Tip:</u> Leg de gepocheerde eieren in een kom met warm water, zo blijven ze warm. Zorg dat je de eidooier goed laat uitlekken voordat je ze opdient.</p>
<p><b>Eindbewerking</b></p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b>          Presenteer de orzo in ringen van 6 cm, met daarop de gepocheerde eidooier. Op de zijkant van het rondje orzo voeg je kruislings 2 halve asperges toe. Leg de bitterbal ernaast en druppel de peterselieolie op het bord.</p> <div data-bbox="580 1016 1337 1464" data-label="Image"> </div>






## Gevulde Kalfsrollade met appel & cranberry, port-whiskyjus, rucola stampptotje, ring van gerookt spek

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Kalfsrollade</u></b>                      1000 g kalfsborst, ontbeend                      peper, zout                      2 à 3 Elstar appels                      100 g cranberries, gedroogd                      75 g walnoten, grof gehakt                      3 el paneermeel                      3 takjes tijm                      peper en zout</p> <p>125 g geklaarde boter                      300 ml kalfsfond</p>	<p><b><u>Kalfsrollade</u></b>                      Snijd eventuele vliezen en vet weg, tot een mooie lap. Wrijf het vlees in met peper en zout.</p> <p>Verwarm de oven voor op 170 graden.                      Schil de appels en snijd in kleine blokjes.                      Schep de walnoten, fijngehakte cranberries en paneermeel er door.                      Snijd het vlees in de lengte net niet helemaal doormidden.                      Klap het vlees open en sla met een vleeshamer wat platter.                      Bestrooi de bovenzijde met tijm, peper en zout.                      Schep het mengsel er op en verdeel dit over het hele oppervlak (laat een paar cm aan het einde vrij).                      Knip een paar stukken bindtouw.                      Rol het vlees strak op zonder dat je de vulling er uit duwt.                      Bind het vlees vast met een paar stukken touw.                      Verhit geklaarde boter in een pan en braad de rollade rondom aan.                      Leg de rollade in een ovenschaal en zet deze ongeveer 40 minuten in de oven op 170 graden, kerntemperatuur 60 graden.                      Bedruip de rollade onder het bakken een paar keer met het braadvocht.                      Gebruik dit braadvocht later door het los te maken met de kalfsfond voor de jus.                      Laat de rollade afgedekt 10 minuten rusten voor het snijden.</p>
<p><b><u>Spekkrullen</u></b>                      10 lange plakken gerookt spek                      zonnebloemolie                      10 steekringen 5 cm</p>	<p><b><u>Spekkrullen</u></b>                      Vet de steekringen in met de zonnebloemolie en omwikkel deze met het spek.                      Zet ze in een voorverwarmde oven op 130°C en bak ze krokant. Haal ze van de ringen en laat ze drogen.</p>
<p><b><u>Jus</u></b>                      1 peer                      2 uien                      4 plakjes gerookt spek                      1 prei                      1/2 venkel                      1 winterpeen                      15 geplette peperkorrels                      zonnebloem olie                      3 takjes tijm,                      2 takjes rozemarijn,                      3 blaadjes laurier                      2 tomaten</p>	<p><b><u>Jus:</u></b>                      Snijd de peer, het spek en de ui in stukjes.                      De prei in dikke ringen, de venkel in stukken en de wortel in dikke plakken.                      Zet dit samen met de geplette peperkorrels aan in zonnebloemolie.                      Voeg na 2 minuten de tijm, rozemarijn, laurier en de klein gesneden tomaat toe.                      Bak op middelhoog vuur nog circa 5 minuten.                      Als dit begint te kleuren, afblussen met 500 ml droge rode wijn.                      Laat op zacht vuur circa 20 minuten inkoken en passeer de saus.                      Voeg de whisky en port toe en het braadvocht met de kalfsfond.                      Monteer de saus door wat ijskoude klontjes boter toe te voegen tot de gewenste dikte.</p>

# MENU JUNI 2024



<p>500 ml droge rode wijn 60 ml whisky 60 ml port 200 ml braadvocht met kalfsfond klontjes boter</p>	
<p><b><u>Rucola stampptje</u></b> 1000 gaardappels 200 g rucola 200 ml melk 50 g boter 2 tl nootmuskaat peper en zout</p>	<p><b><u>Rucola stampptje</u></b> Snijd de geschilde aardappels in stukken en kook ze gaar in water met zout. Giet af. Zet de pan op een laag vuur en stoom de aardappels droog. Duw aardappels door de pureeknijper. Maak er een smeuge puree van door toevoeging van warme melk en boter. Maal de rucola grof in de Magimix en meng door de puree. Breng de stampptje op smaak met zout, peper en nootmuskaat.</p>
<p><b><u>Asperges</u></b> 10 witte asperges Klont boter 1 st folie</p>	<p><b><u>Asperges</u></b> Schil de asperges, niet het kopje, en snijd een stukje van de onderkant. Gaar ze 8 minuten in gezouten kokend water met een stukje folie en een klontje boter. Zet het vuur uit en laat ze nog 10 minuten nagaren in het water.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Leg het stampptje op het bord. Snij de rollade in plakken en leg het tegen het stampptje aan. Zet de ringen gerookt spek rechtop. Leg het bundeltje asperges op het bord. Druppel de jus op het bord.</p> 

# MENU JUNI 2024



## Chocolade moelleux, hoorntje met frambozenijs en blauwe bessen mousse

<b>Ingrediënten 12 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Ijshoorntje</u></b> 150 ml warm water 150 ml zoete witte wijn 80 g boter 150 g witte basterdsuiker snufje zout 16 g zakje vanillesuiker 250 g bloem 2 eieren	<b><u>Ijshoorntje</u></b> Meng het water met de wijn. Smelt de boter en voeg de suiker, vanillesuiker en het zout toe. Klop er het ei door. Zeef de bloem in gedeelten boven het mengsel, afgewisseld met het toevoegen van water-wijnmengsel. Spatel dit er luchtig doorheen tot een glad beslag. Scheep een eetlepel beslag in het voorverwarmde wafelijzer. Bak in de wafelmaker het beslag tot mooi bruin is. Vorm, meteen nadat de wafel gebakken is, het hoorntje met behulp van wafelvorm. Zet weg om af te koelen.
<b><u>Frambozenijs</u></b> 375 g frambozen, diepvries 150 g suiker 180 ml melk 1,5 el citroensap 12 g vanillesuiker 300 ml slagroom zout 150 ml yoghurt	<b><u>Frambozenijs</u></b> Ontdooi de frambozen. Doe de frambozen met de suiker, vanillesuiker, melk en citroensap in de blender en mix tot een geheel. Klop de slagroom stevig en voeg deze samen met de yoghurt en zout toe aan de mix en roer tot een geheel. Zet het mengsel 30 minuten in de koelkast. Draai er in de ijsmachine ijs van.
<b><u>Blauwe bessenmousse:</u></b> 400 g blauwe bessen, diepvries 135 ml water 135 g kristalsuiker  200 ml slagroom 70 g yoghurt kidde met 2 patronen  Kidde met 2 patronen	<b><u>Blauwe bessenmousse</u></b> Doe de blauwe bessen in een steelpan met het water. Breng aan de kook met de suiker, zet het vuur lager en laat nog 5 minuten sudderen tot het fruit zacht is. Haal de pan van het vuur en laat langzaam afkoelen. Pureer dan alles met een staafmixer. Druk de puree door een zeef om alle pitjes te verwijderen. Laat het afkoelen.  Doe de slagroom in een kom en meng de yoghurt erdoorheen. Spatel dit voorzichtig door de blauwe bessen siroop. Laat verder koud worden in de koelkast. Giet voor gebruik in de kidde. Gebruik 2 patronen, schud de kidde en zet dit klaar voor gebruik.

# MENU JUNI 2024

## Chocolade moelleux

200 g pure chocolade  
 200 g melk chocolade  
 300 g boter  
 300 g suiker  
 8 eieren  
 150 g bloem  
 10 ramequins

## Chocolade moelleux

Verwarm de oven voor op 210 °C. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie. Voeg de suiker toe en meng goed. Klop de eieren los en voeg ze toe. Meng goed.  
 Zeef de bloem erbij en meng goed.  
 Smeer de ramequins in met boter.  
 Verdeel het beslag over deze bakjes.  
 Zet ca. 9 minuten in de voorverwarmde oven. Ontvorm de moelleux onmiddellijk en dien op.  
 N.B. Zorg dat de borden opgemaakt klaar staan.

## Eindbewerking

100 g blauwe bessen, vers

## Eindbewerking en presentatie

Keer de chocolade moelleux om op een bord. .  
 Vul het hoorntje met het ijs en leg dit ernaast.  
 Spuit de mousse in een rozet op het bord of in een glaasje. Leg ter garnering enkele bessen op het bord.



## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Pure Altitude Sauvignon Blanc

#### Languedoc, Frankrijk

##### **Algemene informatie**

**Klimaat en terroir:** Een mediterraan klimaat onder invloed van de Middellandse Zee. De wijnranken zijn 30 jaar geleden aangeplant en liggen op een hoogte van 400 meter met overwegend klei- en kalksteenbodems. Ze behoren tot de oudste wijngaarden in de Limoux.

**Vinificatie:** De most wordt drie weken lang gestabiliseerd op 4°C en dagelijks geroerd voor maximale extractie, gevolgd door drie weken vergisting op 15°C. Daarna rijpt de wijn 'sur lie' tot de botteling.

##### **Proefnotitie**

Expressieve neus met aroma's van groene asperges en citrus met vegetale tonen van verse kruiden en grapefruit in de afdrank. Aangenaam fris en aromatisch met een mooie balans.

##### **Wijn / spijs**

Toegankelijke wijn met een goede zuurgraad, die geschikt is voor elke gelegenheid of om te serveren bij vis, salades en lichte gerechten.



## Nuance Corail

### Languedoc, Frankrijk

#### **Algemene informatie**

Klimaat en terroir: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters.

Vinificatie: Koude maceratie van 4°C gedurende een week in een betonnen tank. Alcoholische vergisting vindt plaats bij een temperatuur van 18°C met een 5 dagen durende maceratie en dagelijks overpompen. Vervolgens rijpt de wijn 'sur lie' tot aan het bottelen.

#### **Druiven**

Grenache blanc, viognier, muscat, clairette

#### **Proefnotitie**

Intens aroma van bloedsinaasappels, gedroogde bloemen en lichte nootachtige hints. Fris en goed gebalanceerd met een mooie zuurgraad en een lange en verleidelijke afdronk.

#### **Wijn / spijs**

Verrassend mooi in combinatie met gevogelte of oude kazen, Roquefort en verse geitenkaas.

**Weetje:** Orange wine is gemaakt op de manier van een rode wijn, maar dan met witte druiven in plaats van blauwe druiven. De schillen en most blijven bij elkaar en geven kleur en tannines mee aan de wijn in wording.