

# M *enu maart 2017<sup>1</sup>*

PREI/RICOTTA/HOLLANDAISE

*Winzer Krems Grüner Veltliner*

\*\*

OP LAURIER GEGRILDE KWARTEL, VENKEL EN UIEN-SIROOP

*Puerte Adalia Verdejo Viura*

\*\*

ZEEDUIVEL IN GROENE KOOL EN STRUCTUREN VAN DIVERSE  
BLOEMKOOLSOORTEN

*DB De Bortoli Family Selection Semillon Chardonnay*

\*\*

HUTSPOT MET RUNDERSUKADE IN EEN MODERN JASJE<sup>2</sup>

*Esporão Monte Velho tinto*

\*\*

SAVARIN VAN MANGO MET MELOEN EN BASILICUMSTROOP

*Bergsig Gewürztraminer*

NB: Castric: een sjalotje zeer fijn gesneden koken in 1 dl witte wijn en 1 dl azijn met enkele peperkorrels en eventueel laurier, tijm en/of venkel. In laten koken tot de helft. Dan ½ dl water toevoegen en weer in laten koken tot de helft. Daarna zeven en de vloeistof (castric) gebruiken in de verwerking van andere sauzen.

---

<sup>1</sup> Menu samengesteld door Marcel Planting

<sup>2</sup> Oorspronkelijk hoofdgerecht vervangen door Jan Boeren

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op een van de kookavonden van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

## PREI/RICOTTA/HOLLANDAISE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN

#### PREI

5 st prei  
50 g roomboter  
2 takjes tijm  
Komijn gemalen naar  
smaak  
65g ricotta

#### PREI-HOLLANDAISE

150 g groen van prei  
200 g olijfolie  
5 eidooiers  
75 ml castric (witte wijn,  
peperkorrels, tijm,  
peterselie en sjalot)

### BEREIDINGSWIJZE

#### PREI

1. Snijd van de prei tonnetjes van ongeveer 3 centimeter.
2. Haal het binnenste uit de preitonnetjes en laat de twee buitenste bladeren heel.
3. Blancheer kort in gezouten water en spoel koud in ijswater.
4. Rooster de komijn en maal fijn
5. Dep de preiringen goed droog.
6. Snijd het binnenste van de prei in dunne ringen.
7. Smoor dit gaar in boter samen met de tijm en komijn, op zeer lage temperatuur.
8. Breng op smaak met peper en zout, laat goed uitlekken.
9. Maak de gesmoorde prei aan met de ricotta.
10. Vul de preitonnetjes met de gesmoorde prei. Houd warm.



#### PREI-HOLLANDAISE

11. Blancheer het groen van de prei. Blender voor de prei-olie het groen van de prei met de olijfolie. Druk door een fijne zeef. Bewaar de pulp.
12. Maak de castric (zie NB hieronder) en klop met de eidooiers koud schuimig.
13. Klop verder au bain-marie luchtig en monteer met de prei-olie.
14. Vul de kleine ISI-fles.
15. Bak voor de topping de fijngesneden preiringen kort aan en breng op smaak met P/Z.

### PRESENTEREN

16. Plaats een gevulde preiring op het bord, vul ruim af met de prei-Hollandaise en werkt af met de gefrituurde preiringen. Eventueel de op smaak gemaakte preipulp die overblijft van de prei-olie ook serveren. (eerst goed pureren en dan spuiten met spuitzak).

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op een van de kookavonden van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

## OP LAURIER GEGRILDE KWARTEL, VENKEL EN UIEN-SIROOP

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN

5 st kwartel  
20 bl. verse laurier  
250 g WUPS

### NATTE RUB

5 tn knoflook  
1/2 bos peterselie  
100 ml zonnebloemolie  
15 g grof zeezout  
peper

### VENKEL

20 st minivenkel  
peper en zout  
50 ml Pernod  
50 ml olijfolie  
1 citroen  
4 bl. verse laurier  
4 verse dragontakjes

### UIENSIROOP

4 grote uien  
2000 ml water

### BEREIDINGSWIJZE

1. Ontbeen de kwartels vanaf de rugzijde en deel in tweeën.
2. Alternatief: pootjes en filets verwijderen, marinieren in de natte rub en a la minute braden in half boter half olie
1. Maak van de karkassen een bouillon.
2. Pureer de knoflook met de peterselie en de olie. Voeg zout en vers gemalen peper toe.
3. Smeer de uitgebeende kwartels in met deze rub en laat afgedekt een uur in de koelkast intrekken.
4. Gril de halve kwartels 3 minuten op de velzijde. Leg 2 laurierblaadjes dakpansgewijs op de grillpan en leg hierop een halve kwartel met de velzijde naar boven. Herhaal dit met de overige kwartels en laurier.
5. Laat ongeveer 6 tot 8 minuten verder garen.



### SOUS VIDE BABYVENKEL

6. Verwarm het Sous Vide Systeem tot exact 85°C.
7. Maak de venkel schoon.
8. Snijd in de lengte doormidden en kruid met peper en zout.
9. Vermeng de venkel met de Pernod, olijfolie en sap van citroen.
10. Verdeel over vacuüm zakken en voeg aan iedere zak laurier, schil van citroen en verse dragon toe.
11. Trek vacuüm en gaar 40 minuten in het voorverwarmde Sous Vide Systeem.
12. Gebruik direct of koel terug op ijswater.
13. Warm à la minute op in de vacuüm zak of in een pan met een beetje van het gaar vocht.

### UIENSIROOP

14. Maak de uien schoon en snijd in stukken.

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op een van de kookavonden van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

10 ml Japanse Soja  
10 ml witte wijnazijn  
50 g suiker

### **POMMES PAILLES**

1 grote zoete aardappel  
Frituurolie

Affilla cress

15. Kook de gesneden ui in water met de witte wijnazijn.
16. Schep de ui uit het water.
17. Voeg de suiker aan het water toe en kook in tot een stroop.
18. Breng als laatste op smaak met de sojasaus

### **POMMES PAILLES VAN ZOETE AARDAPPEL**

19. Schil de zoete aardappel.
20. Snijd de geschilde aardappel zo dun als stro, (Julienne). Je kunt hiervoor de Magimix met een snijschijf gebruiken. Ook de Spirali is een goed alternatief als je niet met de hand wilt snijden.
21. Spoel ze in een zeef en laat ze goed uitlekken.
22. Dep de pommes pailles goed droog.
23. Verhit de frituurolie tot 180 °C.  
Frituur de pommes pailles goudbruin.

### **PRESENTEREN**

24. Neem warme borden.
25. Leg de halve venkel in het midden van het bord, Dresseer hierop de kwartel.
26. Giet of druppel wat uiensiroop rond en over het gerecht.
27. Garneren met de pommes pailles en Affilla cress.

## ZEEDUIVEL IN GROENE KOOL MET STRUCTUREN VAN BLOEMKOOISOORTEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN

#### ZEEDUIVEL

1 ui  
1 wortel  
1 steel selderij  
½ prei  
2 takjes tijm;  
1 laurierblad;  
8 zwarte geplette  
peperkorrels  
1 citroen  
100 ml witte wijn  
1 groene kool  
1 eidooier + 1 ei  
50 g room  
peper en zout  
500 g zeeduivelfilet  
200 gr snoekbaarsfilet  
ca 1 kg visgraten en  
afsnijdsels<sup>3</sup>

#### BLOEMKOOI

1 groene bloemkool  
(Romanescu)  
sushiazijn  
citroensap

### BEREIDINGSWIJZE

#### ZEEDUIVEL

28. Maak van de graten (wel van de snoekbaars; niet van de zeeduivel: zie NB) een visbouillon: Zet de groente en kruiden aan met olie in een koekenpan.
29. Spoel de graten af.
30. Doe ze in een ruime pan met zoveel water dat de graten onder staan. Voeg sap van de citroen en wijn toe.
31. Breng aan de kook en laat (niet meer dan) 20 minuten trekken. De graten verwijderen!
32. Haal de bladeren van de groene kool en blancheer ze bijna gaar en spoel koud. Laat ze drogen op keukenpapier of theedoek. Snijd de dikke kern uit het blad.
33. Maak van de snoekbaars een farce: in blokjes in de Magimix fijn draaien, ei en room toevoegen. Maak op smaak met peper en zout.
34. Fileer de zeeduivelstaart en snij de filets in lange repen van 1,5 cm, in lengtes van +/- 15 cm. Let op: het vlies om de zeeduivel moet verwijderd worden.
35. Breng goed op smaak met P/Z
36. Leg enkele lagen huishoudfolie op de werkbank. Leg hier de koolbladeren met de binnenkant naar boven op (15 b x 20 h). Smeer de groene koolbladeren in met de farce en rol de zeeduivelrepen hier in (Ø ca 6 cm). Maak eventueel meerdere rollen. Stoom deze in een stoompan tot kerntemperatuur van 56°C en laat daarna afkoelen.



#### BLOEMKOOI

37. Snij de Romanescu in zeer kleine roosjes, alleen het groene van de kool.
38. Blancher in water met zout tot beetgaar. Laat uitlekken in een zeef.
39. Maak dit aan met olijfolie, sushiazijn en op smaak met citroensap.

<sup>3</sup> NB: De koppen en graten van zeeduivels zijn minder geschikt om bouillon van te trekken.

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op een van de kookavonden van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

olijfolie extra vergine  
1 witte bloemkool  
200 g crème fraîche  
1 paarse bloemkool  
1 broccoli

40. Schaaf de witte bloemkool op een grove schaar en hak het schaafsel eventueel nog iets kleiner met een mes, zodat de consistentie van couscous ontstaat. Meng dit schaafsel met wat crème fraîche, zodat een crème ontstaat waarmee een quenelle gevormd kan worden en breng op smaak met P/Z
41. Schaaf de paarse bloemkool op dezelfde wijze als de witte bloemkool.
42. Blancheer de broccoliroosjes in (zeer) zout water en koel direct terug op ijswater.
43. Warm de roosjes juist voor service op in een emulsie van wat boter en water.

### SAUS

2 sjalotten  
50 ml Noilly prat  
100 ml witte wijn  
125 g koude boter  
500 ml vis bouillon  
100 ml room  
Enkele draadjes saffraan

**Voor de liaison:**  
2 eidooiers  
100 ml room

### SAUS

44. Maak als volgt een Beurre Blanc met saffraan: snipper de sjalotten, voeg de Noilly Prat toe en reduceer tot de helft. Voeg daarna de witte wijn toe en reduceer weer tot de helft. Klop er nu de ijskoude boter in blokjes door.
45. Voeg de visbouillon en de room toe. Laat even doortrekken. Passeer de saus en voeg de saffraan toe die je eerst in een beetje witte wijn hebt geweekt.
46. Vlak voor het opdienen: Maak een liaison van de eidooiers en de room. Klop hier de warme saus bij tot een saus van de juiste consistentie is bereikt.

### PRESENTEREN

47. Gebruik een warm kombord.
48. Snijd vlak voor opdienen de zeeduivel in medaillons, plaats op het brood en verwijder de folie pas als de medaillon op zijn plaats ligt. Bestrijk de bovenzijde met wat olijfolie en brand af met de bruleebrand. (De medaillons met de hand in het bord leggen; dan houd je de kool op z'n plaats).
49. Maak een mooie compositie van de witte en de paarse bloemkoolcrème de medaillons visrolletjes, de broccoliroosjes en de Romanescu.
50. Werk af met de saus.
51. Aantal componenten: saus, romanescu, witte bloemkool, paarse bloemkool, rouleau van vis is vijf componenten. De witte en de paarse bloemkool verschillen niet in bereiding. De saus mag hier als component worden meegerekend omdat hij een wezenlijk deel van de compositie uitmaakt.



## HUTSPOT MET RUNDERSUKADE IN EEN MODERN JASJE

NB: HET ORIGINELE MENU UIT ALMERE KENT EEN ANDER HOOFDGERECHT. WE HEBBEN DIT VOOR PURMEREND VERVANGEN DOOR ONDERSTAAND GERECHT OMDAT CCP NIET OVER EEN HOUTSKOOLGRILL BESCHIKT. WE HEBBEN GEPROBEERD EEN VERFIJNDE VERSIE TE MAKEN.

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN

#### GEPOFTE ZILVERUI

40 s zilveruitjes (vers)  
aluminiumfolie

#### AARDAPPELPUREE

1 kg kruidige aardappelen  
200 ml melk  
50 gr boter  
zout  
eventueel nootmuskaat

#### GEGLACEERDE WORTEL

10 gele worteltjes  
10 paarse worteltjes  
10 oranje worteltjes  
100 g boter  
suiker

#### UIENWAARERS

4 Kleine uien  
Suiker  
Zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### GEPOFTE ZILVERUI

1. Verpak de zilveruitjes per 4 in aluminiumfolie en pof ze  $\pm$  45 minuten in de oven (180 °C)
2. Verwijder de aluminiumfolie en de buitenste schil van de zilveruitjes.
3. Rijg de gepelde uitjes aan een satéstokje en grill ze op en grillplaat of grillpan.

#### AARDAPPELPUREE

4. Schil de aardappelen en kook gaar
5. Giet de aardappelen af zodra ze gaar zijn en laat uitstomen.
6. Pureer de warme aardappelen met de pureeknijper
7. Spatel kokende melk en boter door de gepureerde aardappel en breng op smaak. Zorg voor een goed spuitbare consistentie. Doe in een spuitzak.

#### GLACEREN VAN WORTEL

8. Was de wortels en laat kleine stukjes loof eraan zitten (glaceren kan met bijna gare of rauwe groente)
9. Snijd de worteltjes in kleine sukjes en trouneer eventueel, zodat je mooi gevormde kleine worteltjes krijgt. Zet de wortelen per kleur apart op met bodempje water, boter, suiker en zout en kook beetgaar in een pan, afgedekt met een deksel of vetvrij papier.
10. Regelmatig omroeren.

#### UIENWAARERS

11. Uien schoonmaken maar de puntjes en kontjes laten zitten.
12. Met een vlijmscherp mes Noord-Zuid (van boven naar onderen) waaiers uit het midden van de uien snijden.
13. De waaiers uitspreiden op een bakblik met silipad of bakpapier en bestrooien met wat suiker en zout.
14. Drogen in een oven van 110°C tot lichtbruin. Als je de waaiers uit de

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op een van de kookavonden van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

**DOPERWTEN**  
20 a 30 peulen verse  
doperwt

**RUNDERSUKADE**  
1000 g sukade  
peper  
zout  
WUPS  
1 fles Rode wijn  
Port of alternatief  
Kalfsbouillon  
Tijm  
Knoflook  
Laurier  
Olie  
Mosterd  
Bloem

oven neemt zijn ze nog niet krokant, maar zodra ze afgekoeld zijn is dat wel het geval.

15. De overgebleven bolvormige stukken ui halveren en hard aanbakken in een (nagenoeg) droge pan tot de snijkanten zwart zijn. Daarna reserveren.

### DOPERWTEN

16. Dop de erwten en blancheer ze kort in kokend water. Meteen terugkoelen op ijswater.
17. Zodra afgekoeld uit het water nemen en reserveren in een pan waarin je ze kunt rechaufferen. In die pan een heel klein beetje water en een gelijk volumedeel boter.
18. Rechaufferen vlak voor service door de pan kort op te warmen

### RUNDERSUKADE

19. Bak de WUPS in de hogedrukpan flink aan in een beetje olie. Voeg de aromaten (tijm, knoflook, laurier) toe.
20. Blus af met rode wijn en wat Madeira of andere versterkte wijn (Port, Marsala) en laat de alcohol er uit koken.
21. Portioneer het vlees, besmeer het met ruim mosterd en bebloem. Druk wat aan.
22. Bak het vlees aan in half boter half olie en zorg voor een mooie bruine korst rondom.
23. Doe het vlees in de hogedrukpan bij de wijn en aromaten. Vul aan met bouillon. Sluit de pan en breng snel op druk op stand 1. Temper het vuur en laat ongeveer een uur sudderen.
24. Haal de druk van de pan en verwijder het vlees: zet apart. (Het vlees voorzichtig behandelen: het mag niet uit elkaar vallen).
25. Doe een flinke hoeveelheid van het kookvocht in een (zo groot mogelijke) koekenpan; gebruik eventueel twee koekenpannen zodat straks alle vlees in een keer kan worden gerechauffeerd.
26. Kook het vocht in tot een stroperige jus overblijft. Breng op smaak. Vul eventueel aan met kookvocht uit de hogedrukpan als de jus te dik wordt.
27. Rechauffeer het vlees in de stroperige jus zodat het aan alle zijden met een mooie laag jus bedekt is.

### PRESENTEREN

28. Warme borden.
29. Maak een mooie presentatie in een van de opmaakstijlen die we inmiddels geleerd hebben. Serveer de jus in een klein beetje op het vlees en de rest aan tafel.
30. Aantal componenten:





Sukade, Erwtten, Gebakken ui, Uienwaaier, Drie soorten wortel, Aardappelmousseline, Gepofte zilverui, (Jus ). Dus 7 componenten plus jus.(de wortelen als één component gerekend).

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op een van de kookavonden van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

## SAVARIN VAN MANGO MET MELOEN EN BASILICUMSTROOP

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN

#### SAVARIN VAN MANGO

4 bl. gelatine  
300 ml mango puree  
35 ml Campari  
150 ml room  
50 ml eiwit  
45 g poedersuiker  
mini savarin vormpjes!

#### BASILICUMSIROOP

100 ml water  
100 g suiker  
1 bos basilicum  
passeerdoek!

#### MELOEN BOLLETJES

1 st Galia meloen  
1 st Cantaloupe meloen

#### SORBET

150 g suiker  
150 g water

### BEREIDINGSWIJZE

#### SAVARIN VAN MANGO

1. Week de gelatine in koud water
2. Verhit de mangopuree met de campari en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Laat afkoelen.
3. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en bewaar afdekt in de koelkast.
4. Klop het eiwit tot pieken, voeg de poedersuiker in twee keer toe.
5. Spatel de slagroom door de afgekoelde mangomassa (de massa moet al een beetje opstijven, anders zakt de mousse straks uit), vouw vervolgens in drie keer het stijf geslagen eiwit in de mangomassa. (probeer zo weinig mogelijk lucht te verliezen)
6. Vet de eenpersoons savarinvormpjes (mini rijst-ringen) in met een klein beetje olie en vul ze met het mengsel. Zet afgedekt in de koelkast en laat verder opstijven.



#### BASILICUMSIROOP

7. Kook het water met de suiker tot er een stroopje ontstaat.
8. Voeg de geplukte basilicum toe en breng nog even aan de kook.
9. Giet het in de blender en laat enkele minuten draaien.
10. Passer de stroop door een passeerdoek en laat afkoelen.

#### MELOEN BOLLETJES

11. Boor met een parissienneboor bolletjes uit de beide meloensoorten.
12. Gebruik de restjes voor de sorbet
13. Infuseer de bolletjes eventueel met suikersiroop in de vacumeermachine..

#### SORBET

14. Haal het vruchtvlees uit de uitgeboorde meloenen en pureer dit.
15. Kook water en los 125 g van de suiker erin op, voeg het sap van 1 citroen toe.

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op een van de kookavonden van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

1 citroen  
1 eiwit  
restjes meloen

16. Voeg meloenpuree toe en laat afkoelen.
17. Zorg dat je ongeveer 500 ml massa hebt.
18. Draai er een sorbetijs van. Voeg aan het eind van het vriesproces het met 25 g suiker stijfgeklopte eiwit toe.

### SOEZEN-DECORATIE

100 ml melk  
50 g boter  
50 g bloem  
2 st eieren  
zout

### SOEZEN-DECORATIE

19. Breng de melk met de boter aan de kook, voeg iets zout toe.
20. Zeef de bloem en voeg deze in een keer toe aan de hete melk/boter.
21. Roer flink met een houten lepel tot een stijve, gladde massa.
22. Neem de pan van het vuur en roer de eieren er een voor een door.
23. Doe in een spuitzak en spuit mooie decoratieve vormen op bakpapier.
24. Bak ze in een oven van 160 graden C in 10 minuten lichtbruin af. (Zet de ventilator in de oven uit als dat mogelijk is).

### PRESENTEREN

10 munt blaadjes  
25 g suiker

25. Stort de savarin uit hun vorm en plaats op een koel bord.
26. Dresseer rondom de meloen bolletjes.
27. Plaats een bol meloensorbet in het midden van de savarin.
28. Decoreer met de basilicumstroop.
29. Decoreer het geheel met de gebakken decosoezen.
30. Eventueel wat mintsuiker en/of mintblaadje



Wijnen:

#### **Prei/ricotta/hollandaise**

Winzer Krems Grüner Veltliner Tradition (€7,95 Oostenrijk) is een sappige bleekgele wijn met smaken van abrikozen en appels en heeft frisse zuren. In de geur frisse aroma's van groene appels en wit fruit. Drink deze witte wijn op een temperatuur van 8-10°C.

#### **Laurier gegrilde kwartel, venkel en uien-siroop**

Puerto Adalia Verdejo Viura (€6,50, Spanje) is een wijn met een sprankelende strogele kleur. De geur is zeer fruitig, zuiver en fris met geel fruit (appel en peer). De smaak is lekker pittig en intens met rijp met exotisch fruit, fijn en zeer aromatisch met een frisse zuurbalans. De afdrank is lang, goed gebalanceerd met geel fruit, een hint van anijs en een opwekkend bittertje.

#### **Zeeduivel in groene kool op een salade couscous van groene bloemkool**

DB De Bortoli Family Selection Semillon Chardonnay (€6,95, Australië) heeft een schitterende geelgroene kleur. In de geur voert de elegante semillon de boventoon. Zijn smaak laat een overvloed aan citroen, meloen en kruidig hout naar voren komen. Dit geeft de wijn een mooie complexiteit. Serveer deze wijn lichtgekoeld op ongeveer 10-12 graden. Dit is de meest constante wijn van De Bortoli, vintage na vintage. gerijpt op Amerikaans eiken en 40% ondergaat de malolactische vergisting. Riverina is het op een na grootste wijnbouwgebied van Australië en wordt gezien als een van de meest efficiënte streken met zeer vooruitstrevende snoei en oogst methodes.

#### **Hutspot met rundersucade op moderne wijze**

Esporão Monte Velho tinto (€8,50, Portugal) is donkerrood van kleur. In geur zacht rijp rood fruit, lichte houttonen. In de smaak rood fruit, iets kruidigs en niet al te zwaar met wat houttonen, vanille en rozijnen. De afdrank is vrij vol en fruitig en aangenaam fris. Drink deze op hout gerijpte rode wijn op een temperatuur van 16-18°C  
Druivensoorten: Periguita, trincadeira, bastardo en moreto. esperao  
Een elegante wijn met voldoende zuren, is na een periode van rijping in stainless steel tanks gelagerd op Amerikaans eiken.  
De best verkochte rode wijn van Portugal!

#### **Savarin van Mango met meloen en basilicumstroop**

Bergsig Gewüztraminer (€7,50 Zuid-Afrika) is een volle, rijke zachtgedroge witte wijn met een uitbundige geur, even inademen en u zult het meteen herkennen: overvloedige aroma's van lychees, rozen, gember en kaneel (Gewurz betekent specerij) en zelfs een vleugje honing. Volle en rijke smaak, rijk, kruidig, bloemig met een klein aangenaam bittertje. De afdrank is lang intens fruitig en kruidig

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op een van de kookavonden van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.