



Slijterij Frans Muthert

Kerstdiner 2015



Fijne feestdagen en een voorspoedig 2016!

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



Menu

Voorgerecht

Truffelgnocci met haricot verts en fricandeau

*

Rouleau van kwartel met eendenlever, witlof en schuim van appel

*

Empanadas

Tussengerecht

Pastinaaksoep met kastanjechampignons

*

Polpettone

Hoofdgerecht

Varkenskroon met gegrilde groenten en pickles mousseline

*

Hertenrack met spruitjes puree en stoofpeertjes

*

Bosduif met krokante sesam, chocolade 'tofu' en witlofsalade

Dessert

Chocoladetaart met frambozen en dadels

*

Sayah cheesecake

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Voorgerecht -

Truffelgnocci met haricot verts, ei en fricandeau

Ingrediënten (4 personen):

- 4 eieren
- 200 gr. haricots verts
- 4 el arachideolie
- 300 gr. Gnocci
- 1/2 el gedroogde dragon
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 30 gr truffel-paddenstoelentapenade
- 100 gr fricandeau



Bereidingswijze:

Breng een pan water aan de kook. Doe de eieren erin en kook ze 5 min. Dan is het eiwit gestold en de dooier nog zacht. Neem met een schuimspaan uit de pan en laat het water in de pan. Spoel af onder koud stromend water en pel ze. Verwijder ondertussen de steelaanzet van de haricots verts en kook 4 min. in de pan met het water van de eieren. Giet af en laat goed uitlekken.

Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de gnocci, dragon, peper en eventueel zout 8 min. op middelhoog vuur. Schep regelmatig om. Snijd ondertussen de ui in halve ringen en de knoflook fijn. Verhit de rest van de olie in een hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 min. Voeg de haricots verts, peper en eventueel zout toe en bak 3 min. op middelhoog vuur.

Meng de tapenade door de haricots verts en verdeel over 4 borden. Schep de gnocchi erop en verdeel de fricandeau erover. Leg de eieren erop en snijd deze in, zodat het eigeel eruit loopt.

Wijnadvies:

Schenk bij deze truffelgnocci een glas Can Bas La Creu. Een wijn uit de Penedes op basis van Xarello en Sauvignon Blanc die goed past bij de truffel aroma's.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Voorgerecht -

Rouleau van kwartel met eendenlever, witlof en schuim van appel

Ingrediënten (4 personen):

- 3 st kwartel
- 1 blok eendenlever
- 3 stronk witlof
- 1 pak appelsap
- 3 el lychitine
- Sinaasappel
- Citroen
- Suiker

Bereidingswijze:

De kwartelfilets met een deegroller uitrollen en kort aanbraden in boter met olie. Dan af laten koelen en wederom uitrollen. Leg in het midden een streep eendenlever. Rol de kwartel op, zo strak mogelijk met de lever in het midden en rol strak op in huishoudfolie. Voor bereiden op kamer temperatuur laten komen, in plakjes snijden en kort opwarmen in een hete pan. Pas wel op dat de lever er niet uitsmelt.

Maak de witlof schoon en snijd de stronkjes doormidden. Doe boter en klein beetje olie in de pan en laat dit warm worden met een mengsel van citroen, sinaasappelsap, suiker, en sinaasappelschil. Laat dit inkoken met de stronkjes erin en het deksel op de pan. Het mengsel moet blijven "hangen" aan de witlof.

Maak voor de appel schuim 1/2 l appelsap aan met 3 scheppen lychitine om het vervolgens met de staafmixer op te schuimen. Doe dit op het laatste moment over je gerecht.

Wijnadvies:

Drink bij deze kwartel en eendenlever eens een Pinot Noir van Peter & Peter. Een verrassende combinatie van een zachte, licht fruitige wijn met een houttoets en de lichte wild en lever tonen.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Voorgerecht -

Empanadas

Ingrediënten (4 personen):

- 3 eieren
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 el zonnebloemolie
- 250 gr rundergehakt
- 2 tl gedroogde Italiaanse kruiden
- 20 gr platte peterselie
- 8 plakjes deeg voor hartige taart



Bereiding:

Kook 2 eieren in 8 min. hard. Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui 3 min. Voeg het gehakt, de Italiaanse kruiden en knoflook toe en bak in 8 min. bruin en rul. Schep regelmatig om. Doe het gare gehakt in een kom. Snijd de peterselie fijn en schep door het gehakt. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Laat de eieren schrikken en pel ze. Snijd in stukjes en schep door het gehakt. Laat 30 min. afkoelen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat het deeg ondertussen in 15 min. ontdooien. Snijd met behulp van een kommetje de hoekjes van het deeg, zodat de plakjes rond zijn. Verdeel het gehakt over één helft, bestrijk de randen met wat water en vouw het deeg dubbel. Druk de randen aan met een vork en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Klop het resterende ei los en bestrijk de empanadas ermee. Bak in de oven in ca. 20 min. goudbruin en gaar.

Serveer met een beetje munt yoghurt saus of een pittige dip.

Wijnadvies:

Schenk bij dit gerecht een glas Phebus Torrontés. Deze lichtgele wijn heeft zeer delicate aroma's van witte bloemen, lychees en wat tonen van limoen. Dit alles geeft de wijn een zomers tintje. De wijn is elegant, goed in balans en past perfect bij een licht pittig gerecht als empanadas.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Tussengerecht -

Pastinaaksoep met kastanjechampignons

Ingrediënten (4 personen):

- 400 g pastinaken
- 2 sjalotten
- 4 el olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1½ liter groentebouillon
- 4 eieren
- 250 g kastanjechampignons
- 1 tl gedroogde dille
- 125 g crème fraîche



Bereidingswijze:

Schil de pastinaak en snijd in stukjes en snipper de sjalot. Verhit de olie in een soeppan en fruit de sjalot en de knoflook 1 min. Voeg de pastinaak toe en bak 2 min. mee. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Kook pastinaak in 10 min. gaar.

Kook ondertussen de eieren in 6.5 min bijna hard. Laat schrikken en pel ze. Snijd de champignons in kwarten. Verhit de olie in een koekenpan en bak de champignons 4 min. op middelhoog vuur. Pers de knoflook erboven en bak 1 min. mee.

Roer ondertussen de dille door de crème fraîche. Breng op smaak met peper. Pureer de soep met de staafmixer. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verdeel de soep over de kommen. Halveer de eieren en leg in de soep. Verdeel de champignons erover en schep er wat crème fraîche op.

Wijnadvies:

Schenk bij deze lichte en minerale soep een fris glas Sauvignon Blanc van Vina Ventiquero. Lichtzuur met wat tropisch fruit en mooi aansluitend bij de minerale tonen in de soep die wat frisser worden.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Tussengerecht -

Polpettone

Ingrediënten (4 personen):

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 3 sneetjes witbrood
- 295 g gegrilde paprika's (potje)
- 125 g mozzarella
- 20 g platte peterselie
- 600 g Italiaans gekruid gehakt
- 100 ml melk
- 160 g pancetta



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd de korstjes van het brood. Laat de paprika's uitlekken in een vergiet en snijd ze in repen. Snijd de mozzarella in plakken en de peterselie fijn.

Meng het gehakt in een kom met de ui en knoflook. Doe de melk in een diep bord en week het brood 2 min. Knijp het brood uit en meng door het gehakt. Bekleed de bodem en randen van de cakevorm met de pancetta. Verdeel 1/3 van het gehakt over de bodem van de cakevorm. Verdeel de helft van de paprika, de helft van de mozzarella en de helft van de peterselie erover. Verdeel 1/3 van het gehakt erover en vervolgens de rest van de paprika, peterselie en mozzarella. Verdeel 1/3 van het gehakt erover. Vouw de pancetta eromheen.

Bak in ca. 30 min. in het midden van de oven goudbruin en gaar. Neem uit de oven, laat 5 min. rusten in de vorm en schenk dan het vet uit de vorm. Snijd in plakken en serveer.

Wijnadvies:

Ga verder met het glas Peter & Peter Pinot Noir als je de rouleau als voorgerecht had of stap over op een glas High Altitude Malbec / Cabernet Sauvignon. Een volle Argentijn met donker fruit en een lange afdrank die goed bij deze Italiaanse variant van de 'meatloaf' past.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Hoofdgerecht -

Varkenskroon met gegrilde groenten en pickles mousseline

Ingrediënten (4 personen):

- 1 varkenskroon (met een laagje vet eraan)
- 1 teentje look
- 1 takje rozemarijn
- 1 klontje boter
- 12 spruitjes
- 2 pastinaken
- 4 wortels (met loof)
- 2 rode uien
- 4 rapen
- 8 aardperen
- 8 kleine aardappelen (vastkokend)
- 2 takjes rozemarijn
- 1 scheutje olijfolie
- 1 scheutje witte wijnazijn
- 3 teentjes look
- 1 snuifje peper
- 1 snuifje grof zout
- 4 eieren
- 2 eierdopjes water
- 2 eierdopjes witte wijn
- 150 g koude boter
- 3 eetlepels pickles
- peper
- zout



Bereidingswijze:

Haal de varkenskroon tijdig uit de koelkast zodat het stevige stuk vlees op kamertemperatuur kan komen. Dat is belangrijk om het vlees perfect te bakken. Breek de tak rozemarijn in stukken van enkele centimeters lang. Pel de look en snij de teen in schijfjes. Leg het vlees met de spekzijde naar boven op je werkblad. Maak met een vlijmscherp mesje kruisgewijs ondiepe insnijdingen in de vetzijde van het vlees. Maak vervolgens ook kriskras enkele smalle maar diepe insteken. Stop in elk 'gaatje' een stukje rozemarijntak of een schijfje look. Beiden zullen extra smaak geven aan het vlees. Kruid het vlees langs de beide zijden met voldoende zout en peper. Zo'n groot stuk gebrad kan voldoende kruiding verdragen. Verhit een braadpan op een matig vuur. Schenk vervolgens een scheutje olijfolie in de pan en doe er ook een klontje boter bij. Leg de varkenskroon op de vetzijde in de pan. Let erop dat die niet te heet is. Laat het vlees ongeveer 5 minuten zachtjes kleuren. Leg de kroon vervolgens op z'n zij en doe hetzelfde. De volgende minuten dienen om de vleeszijde en de andere zijkant van het gebrad een korstje te geven.

Zet een ruime schaal klaar om dadelijk alle versneden wintergroenten in te verzamelen. De stukken groente dienen ongeveer een identieke maat te hebben. Gebruik de grootte van de spruiten als richtmaat. Snijd de andere groenten in vergelijkbaar grote stukken.

Maak de spruitjes schoon door het steelstukje een beetje weg te snijden en het buitenste blad van elk minikooltje te verwijderen.

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



Snijd het grootste deel van het loof van de wortelen. Laat aan elke wortel een paar centimeter loof zitten. Spoel de peentjes schoon. Ze hoeven niet geschild te worden. Snij elke wortel overlans in 'lange' kwarten. Spoel de pastinaken en snij de – niet langer vergeten - groente overlans in kwarten. Spoel de aardperen en schil ze. Je kan ze eventueel ongeschild garen, maar dan moet elke grillige aardpeer vooraf grondig schoongemaakt worden met een borsteltje. Schil de aardappelen en snij ze in stukken. Doe hetzelfde met de gewassen raapjes. Ze hoeven niet geschild te zijn. Pel de rode uien en snij ze in ongeveer 8 partjes. Doe ook de takjes rozemarijn in de schaal, samen met de tenen gekneusde (en ongepelde) look.

Schenk een scheut olijfolie en een scheutje witte wijnazijn over de groenten. Kruid de groenten met wat peper van de molen en wat grof zout. Verwarm de oven voor op 150°C. Meng de groenten voorzichtig en verdeel ze over een vlakke ovenvaste schaal of een grote braadslede. Plaats het ovenrooster in het midden van de oven en leg het vlees rechtstreeks op het rooster. Plaats de schaal met groenten pal onder de varkenskroon zodat alle braadsappen over de groenten druipen. Gaar het vlees gedurende 50 tot 60 minuten in de voorverwarmde oven van 150°C. De exacte gaartijd is afhankelijk van de grootte van de varkenskroon en het type oven. Haal het vlees uit de oven, leg het omgekeerd op een schaaltje en bedek dat met een vel aluminiumfolie. Laat het vlees rusten terwijl je de mousseline bereidt. Houdt de gare geroosterde groenten warm in de oven.

Voor de mousseline. Scheid de eieren en doe de dooiers in een hoog pannetje. Gebruik (als het mogelijk is) een pannetje met een conische vorm (met een bolle rand onderaan). De eiwitten gebruik je niet. Schenk er de witte wijn en het water bij. Klop alles grondig los met een garde. Plaats de pan op een zacht vuur en blijf ononderbroken kloppen. Het mengsel wordt schuimig en dan kan je het vuur ietsje hoger zetten. Blijf onder alle omstandigheden snel kloppen tot de schuimige saus wat bindt. Ga nog even door, maar kijk uit dat je er geen omelet van maakt. Neem het pannetje tussendoor af en toe even van het vuur om zo'n mislukking te vermijden. Voeg de geklaarde boter toe of klop er klontjes koude boter onder tot er geen spoor meer van achter blijft. Schep de pickles in de mousselinesaus en meng met de garde. Kruid de saus met wat peper van de molen en een beetje zout.

Verdeel de varkenskroon in porties. Snij telkens tussen twee ribben door. Serveer elk een lap vlees met een portie geroosterde groenten en een paar schepjes zijdezachte mousseline met pickles.

Wijn advies:

Dit gerecht vraagt om een stevig glas wijn. Ons advies, neem een glas Phebus Malbec Syrah Limited Edition zolang het kan. Een kruidige, volle doch soepele Argentijn die goed bij dit stevige vleesgerecht past. Goed alternatief is een houtgelagerde witte wijn die net wat beter weerstand biedt tegen het zuurtje van de mousseline.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Hoofdgerecht -

Hertenrack met stoofperen en spruitjespuree

Ingrediënten (4 personen):

- 4 stoofperen, Gieser Wildeman
- 500 ml rode wijn
- kaneelstokje
- el suiker
- steranijs
- 650 gr hertenrack
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes rozemarijn
- 6 jeneverbessen
- 2 steranijs
- 2 kruidnagels
- 2 el roomboter
- 2 el sesamzaad
- grote aardappels
- 500 g spruitjes
- 150 g melk
- 0.5 tl nootmuskaat
- 100 g Parmezaanse kaas
- 200 ml wildfond
- 2 el zure room
- 3 takjes peterselie



Bereidingswijze:

Schil de peren en breng met de rode wijn, kaneel, suiker en steranijs aan de kook. Zet het vuur laag en stoof de peren in circa 2 uur gaar. Verwijder het vlies van het vlees en verwijder het overtollige vet van de ribben. Pel de knoflook. Ris de rozemarijn. Vijzel voor de kruidenpasta de knoflook met de jeneverbessen, steranijs, kruidnagels en rozemarijn. Smeer het vlees in met de kruidenpasta en laat het vlees circa 1 uur marinieren,

Verwarm de oven voor op 180 °C en verhit de boter in een koekenpan en bak het vlees om en om goudbruin. Leg het vlees op een bakplaat en bak het vlees circa 5 minuten in de oven. Bestrooi het vlees met sesamzaadjes en gaar het vlees nog 10 minuten in de oven. Haal het vlees uit de oven, leg op een bord en laat afgedekt met aluminiumfolie circa 15 minuten rusten.

Schil en was de aardappel en maak de spruitjes schoon. Kook de aardappels in een pan met water en een beetje zout in circa 7 minuten. Voeg de spruitjes toe en kook de aardappels en spruitjes in circa 8 minuten gaar. Haal 10 spruitjes uit de pan en houd ze apart. Giet de aardappels en spruitjes af.

Stamp de puree grof en roer de melk, nootmuskaat en Parmezaanse kaas erdoor.

Breng de fond aan de kook, voeg de achtergehouden spruitjes en de zure room toe en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Pureer de saus met een staafmixer en klop luchtig met een garde.

Leg wat puree op het bord met daarop twee tranches hertenrack, een stoofpeertje en dan de saus.

Wijn advies:

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



Drink hierbij een Talinay Pinot Noir. Een volle Chileense wijn met 12 maanden houtrijping. De geur is heel complex en mineraal, met volop rood fruit en een duidelijk aards karakter. Tegelijk rijk en fris, krachtig en verfijnd. In de mond is de wijn romig met een geweldige textuur, dankzij de volle, heel evenwichtige aroma's. De afdronk is lang, delicaat en intrigerend.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Hoofdgerecht -

Bosduif met krokante sesam, chocolade 'tofu' en witlofsalade

Ingrediënten (4 personen):

- 4 bosduiven panklaar (op karkas)
- 1 l ganzenvet
- 4 teentjes knoflook
- 4 verse laurierblaadjes
- 12 takjes tijm
- zout
- versgemalen peper
- 150 gr licht gezouten zachte roomboter
- 150 gr suiker
- 50 gr honing
- 50 ml melk
- 2 volle el zwarte sesamzaadjes
- 225 ml neutrale kipbouillon
- 2 el lichte sojasaus
- 4 cm citroengras
- steranijs
- 80 ml slagroom
- 3 gr agar agar
- 75 g pure chocolade (72% of hoger)
- 4 rode witlof
- 8 el zure room
- 1 bakje atsina cress
- 4 el pompoenpitolie



Bereidingswijze:

Snijd de filets en boutjes van het karkas. Halveer de knoflook en verwijder de groene kern. Verwarm het ganzenvet met de knoflook, laurier en tijm tot 70°C. Bestrooi de duivenborstfilets met zout en peper uit de molen, leg deze in de pan en laat ze afhankelijk van het gewicht circa 11 minuten pocheren tot ze rosé zijn. Belangrijk hierbij is dat het ganzenvet op een constante temperatuur blijft. (maximaal 75°C) Controleer de gaarheid door zacht op de duivenborst te drukken. Als het vlees rosé is, zal het een zachte weerstand geven, en het kultje heel even zichtbaar blijven.

Verwarm in een pan een beetje ganzenvet en bak de duivenborstfilets aan beide kanten om en om lichtbruin. Laat het vlees circa 2 minuten rusten zodat er bij het snijden zo min mogelijk sap vrij komt. Trek het vel van de duivenborst en bedek met een sesamwafel zoals hieronder beschreven, zo groot dat het om de borst heen valt.

Zet circa 1 minuut in de oven bij 175°C zodat de sesamwafel om de duif heen smelt. Roer voor de krokante sesam de roomboter en de suiker met een spatel door elkaar. Verwarm de melk met de honing lauwwarm, roer dit door het botermengsel en voeg de sesamzaadjes toe. Zet het beslag circa 30 minuten in de koelkast om op te stijven.

Verwarm de oven voor op 190 °C. Bedek een bakplaat met vetvrij papier of een siliconenmatje. Schep, met een vochtige lepel, een halve eetlepel beslag op de bakplaat. Vorm met de bolle kant van de lepel het beslag in een cirkel van circa 6 cm doorsnede, draai de lepel hierbij rond, tot er een soort dunne pannenkoek ontstaat. Ga door tot de bakplaat vol is en houd een tussenruimte van circa 3 cm

Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



aan tussen elke cirkel. Bak de wafels in 5 tot 7 minuten goudgeel in de oven en laat ze dan afkoelen. Verwarm voor de chocolade tofu de kippenbouillon met sojasaus, citroengras en steranijs. Voeg de room toe en breng aan de kook. Haal de citroengras en steranijs er uit en voeg de agar agar toe, laat circa 1 minuut koken tot het goed is opgelost. Schenk de helft van het bouillon-roommengsel bij de chocolade en meng goed. Voeg de rest toe en roer kort tot een glad mengsel.

Schenk door een fijnmazige zeef in een lage bakvorm bekleed met plasticfolie en laat circa 2 uur opstijven in de koelkast.

Snijd de witlofbladeren in julienne en leg ze in koud water. Breng de zure room op smaak met zeezout en peper, dep de witlof droog en meng deze door de zure room.

Snijd de duivenfilets met sesamkorst overlans door midden. Verdeel over het bord.

Vorm de witlof tot rechte 'stapeltjes' en meng er Atsina Cress door. Snijd de chocolade tofu in blokjes van circa 1 cm en verdeel alles 'speels' over het bord en sprenkel er enkele druppels pompoenpitolie langs.

Wijn advies:

Drink bij dit bijzondere gerecht een glas Tabali Payen. Een Chileense Syrah, 18 maanden gerijpt in zowel oude als nieuwe vaten. Zeer fijn en elegant met mooie fruit tonen en een goede balans.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Hoofdgerecht -

Pappardelle met zalm en mierikswortel saus

Ingrediënten (4 personen):

- 1 citroen (schoongeboend)
- 400 gr geraspte bietjes
- 150 ml wodka
- 650 gr verse zalm
- 1 el olie om in te vetten
- 12 kwarteleieren
- 125 g crème fraîche
- 2 el mierikswortel
- 450 gr pappardelle
- 75 gr waterkers
- 1 bakje tuinkers



Bereidingswijze:

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Doe het citroenrasp en -sap samen met de bieten en wodka in een hoge beker en pureer met de staafmixer. Leg de zalm in de ovenschaal en schenk de bietenmarinade erover. Dek af en laat 24 uur in de koelkast marineren.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Neem de zalm uit de marinade en dep droog. Bewaar 2/3 van de marinade. Maak de ovenschaal schoon en vet in met de olie. Leg de zalm erin.

Bak de zalm in ca. 15 min. in het midden van de oven rosé. Neem uit de oven en laat 10 min. losjes afgedekt met aluminiumfolie rusten. Breng ondertussen een steelpan water aan de kook en kook de eitjes 2½ min. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze.

Maak ondertussen de saus. Doe de bewaarde marinade met de crème fraîche en mierikswortel in een pan en breng aan de kook. Laat 5 min. op laag vuur koken en breng op smaak met peper en eventueel zout.

Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Verdeel de pasta en waterkers over 6 borden en verdeel de saus erover. Breek de zalm in stukken en leg deze erop.

Verdeel de kwarteleitjes erover, garneer met de tuinkers en bestrooi met peper.

Wijnadvies:

Dit gerecht schreeuwt om een volle Chardonnay en daarom kiezen we voor de Tabali Reserva Especial Chardonnay. Fris, fruitig, licht maar met een goede body en kort hout gerijpt.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Dessert -

Chocoladetaart met frambozen en dadels

Ingrediënten 4 personen:

- 175 gr ongebrande notenmix hazelnoot, cashew, amandel en walnoot (zakje)
- 250 gr dadels
- 250 gr frambozen
- 120 gr cacao-poeder
- 200 gr extra vergine kokosolie
- 120 ml ahornsiroop
- 1 vanillestokje
- 1 tl zeezout
- 25 gr kokos-chips



Bereidingswijze:

Maal de notenmix, dadels, de helft van de frambozen en de helft van de cacao-poeder 1 min. in de keukenmachine. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en verdeel het dadelmengsel over de bodem. Druk goed aan, leg de rest van de frambozen erop en zet 10 min. in de vriezer.

Smelt ondertussen in een steelpan de kokosolie met de ahornsiroop op laag vuur. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap met een mespunt het merg eruit. Neem de pan van het vuur en roer het vanillemerg en de rest van de cacao-poeder door de kokosolie.

Neem de springvorm uit de vriezer en schenk het kokos-cacaomengsel over de frambozen. Bestrooi met de helft van het zeezout en zet minstens 1½ uur in de vriezer. Haal na 30 min. uit de vriezer en bestrooi met de kokoschips en de rest van het zeezout. Zet de taart weer terug in de vriezer en laat voor serveren 20 min. op kamertemperatuur komen.

Serveer met de kokos-chips en frambozen.

Wijnadvies:

Schenk bij dit gerecht een glas Les Clos de Paluilles Banyuls Rimage. Een portachtige dessertwijn gemaakt van 100% Grenache Noir. Het is een zoete wijn die verkregen wordt door tijdens de gisting wijnalcohol toe te voegen en is vergelijkbaar met een Vintage port. De Banyuls is echter lichter in alcohol en heeft meer fruitaroma's. Naast chocoladebereidingen past deze wijn ook erg goed bij rijpe peer, blauwgeaderde kaas, wildragout en foie gras.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL



- Dessert -

Sayah cheesecake

Ingrediënten 4 personen:

- 6 el Sayah Spekkoeklikeur
- 9 Oreo cookies
- 50 gr witte chocolade
- 250 gr mascarpone
- 250 ml slagroom
- 3 el sinaasappel-gember confiture

Bereidingswijze:

Een recept voor vier eenpersoons cheesecakes. Verkruimel de Oreo cookies in een kom en verdeel ze over vier whiskyglazen. Klop slagroom stijf, smelt de witte chocolade en roer het samen door de mascarpone. Schenk het mengsel over de Oreo cookies-kruimels. Meng de sinaasappel-gember confiture met Sayah Spekkoeklikeur en verdeel het over de vier glazen.

Klaar om te serveren... Slmt maken!

Likeur advies:

Drink bij deze Indonesische cheesecake ook een Indonesisch drankje, Sayah spekkoeklikeur.



Slijterij Frans Muthert
Schoolstraat 48
9581 GC Musselkanaal
0599 613121
aeilke@fransmuthert.nl

www.fransmuthert.nl
blog.fransmuthert.nl
www.dramtime.nl



★ SLIJTERIJ
★ WIJNHANDEL
★ GROOTHANDEL

