

Bellingham's Favorieten

16 Nederlandse topkoks koken met Bellingham





JY KAN NIE 'N WYNMAKER WEES...

... en nie 'n liefde vir gastronomie hê nie. Om te eet en te drink is tog pasmaats, en is veel lekkerder saam as elk op sy eie.

Met elke geleentheid wat ek het om brood te breek en 'n glasie te klink, raak ek totaal meegevoer/opgewonde as ek dink aan die eindelose moontlikke kombinasies van smaak en die uiterste kressendo/ekstase waartoe dit kan lei.

Ek bied dus met baie trots en plesier die Bellingham wyne met hierdie kreatiewe, geïnspireerde en bowenal heerlike disse aan.

Al sou ek myself graag as 'n ontluikende "Jamie Oliver" wou beskou, en die kombuis gereeld met oorgawe takel om vir familie en vriende te kook, dink ek tog ek moet maar in die kelder bly!

Gelukkig het die talentvolle sjefs van sommige van die top restaurante hul vernuf, geheime en resepte hier gedeel om 'n fantastiese versameling van kookgenot vir julle te bring. Intussen wy ek myself toe aan die maak van fantastiese wyn wat die volle/ware potensiaal van Bellingham en die siel van die manjifieke Kaapse wynland weerspieël.

Ek hoop dat die bladsye wat jy nou lees, vir jou en jou geliefdes vele spesiale geleenthede met goeie geselskap, wonderlike tuisgemaakte kos en 'n smaak van my tuiste en Bellingham wyn sal bring.

Lekker eet!

Niël Groenewald
Bellingham wynmaker





GESCHIEDENIS BELLINGHAM

Lange lome lunches, diners bij de behaaglijke warmte van de open haard, gezellige avonden thuis, onder elkaar of met familie en bij vrienden, in keukens waar ook ter wereld: de wijnen van Bellingham zijn - bij elke gelegenheid en op elke plek waar gegeten wordt - op hun plaats. Maar de oorsprong van deze wijnen is diepgeworteld in de wijnlanden van de Kaap, in Zuid-Afrika.

WAAR HET ALLEMAAL BEGON

Gelegen in de betoverend mooie Franschhoek Vallei, aan de voet van het Groot Drakenstein Gebergte, ligt het landgoed Bellingham. Meer dan 350 jaar geleden kregen Franse Hugenoten toestemming om zich op deze plek te vestigen. Zij brachten hun Franse savoir faire op het gebied van wijnmaken en gastronomie mee naar Franschhoek. Dit leidde tot de ontwikkeling van de wijnbouw in de Franschhoek Vallei en in de aangrenzende kuststreken. Hiermee werd de basis gelegd voor de grote reputatie die door de wijnen uit deze gebieden in de loop van meer dan drie eeuwen werd verworven. Vandaag de dag is Franschhoek beroemd om zijn wijnen en wordt het wijd en zijd beschouwd als het gastronomisch kloppend hart van Zuid-Afrika.

EEN CREATIEVE BENADERING, VOL RESPECT VOOR DE NATUUR

De man die laatste jaren de wijnen van Bellingham maakt, is Niël Groenewald. Dit jaar is alweer zijn zevende oogst als Bellinghams keldermeester. Niël is een bevlogen mens, compromisloos in zijn visie op wijn maken. Zijn stijl is heel klassiek, vol respect voor die tradities die door de tijd hun waarde hebben bewezen, maar daarbij wel op gepaste wijze gebruikmakend van eigentijdse wijntechnologische kennis en inzichten. De nadruk ligt bij hem vooral op de textuur van de wijn en op de intensiteit van het fruit.

HET KENMERK VAN GROTE WIJNEN

Het zijn de wijngaarden die de expressie en de ziel van een wijn bepalen. Bellingham kan zich gelukkig prijzen de beschikking te hebben over een aantal van de best gelegen percelen in de wijngaarden van de West-Kaap. Alleen perfect rijpe druiven, met het voor het druivenras karakteristieke smaakprofiel, die het best voldoen aan de stijl en de kwaliteitseisen die van Bellingham verwacht mogen worden, komen in aanmerking. Het hele jaar door besteedt Niël een groot deel van zijn tijd aan de wijngaarden, in nauw contact met de wijnboeren die onder contract staan. Hij dient hen van advies, geeft aanwijzingen en proeft tijdens de rijping de druiven om er zeker van te zijn dat iedere druif die voor Bellingham bestemd is, aan zijn hoge eisen voldoet.

Het resultaat is een reeks wijnen die uitblinkt in verscheidenheid. Opwindend, modern, levendig en stijlvol, maar zonder valse pretenties. Duidelijk afkomstig uit de Nieuwe Wereld, maar met een onmiskenbaar klassieke kant. Niël getroost zich veel moeite om ervoor te zorgen dat de wijnen van Bellingham het authentieke karakter van de wijngaarden weerspiegelen, en dat zij de wijnliefhebber veel genoegens verschaffen – juist en vooral aan tafel.

Gesondheit!



INHOUD

8

*Restaurant
De Gastronomie*



Blend
Chenin Viognier

10

*Kasteel
Engelenburg*



Blend
Shiraz Cabernet

12

*Restaurant
de Hoop Op
d'Swarte Walvis*



Blend
Pinotage Rosé

16

*Restaurant
Basiliek*



Fusion
Chardonnay
with a splash of
Voignier

18

Restaurant One



Fusion
Sauvignon Blanc
with a dash of
Semillon

20

*Restaurant
de Jonge Dikkert*



Fusion
Pinotage
with a dash of
Petit Verdot

22

*Restaurant
Die Heere
Sewentien*



Fusion
Shiraz
with a splash of
Viognier

24

*Restaurant
Mijn Keuken*



Fusion Cabernet
Sauvignon
with a splash of
Cabernet Franc

28
*Restaurant
De Vrienden
van Jacob*



The Legends
Collection
Dragon's Lair

30
*Restaurant
Apicius*



The Legends
Collection
Fair Maiden

32
*Restaurant
De Saffraan*



The Legends
Collection
Saint Georges

36
*Restaurant
De Molen*



The Bernard
Series
Small Barrel
SMV

38
*Restaurant
Stad Munster*



The Bernard
Series
Hand Picked
Viognier

40
Kasteel Maurick



The Bernard
Series
Bush Vine
Pinotage

42
*De Lindenhof
Restaurant
met suites*



The Bernard
Series
Whole Bunch
Roussanne

44
*Restaurant
Jasmine Palace*



The Bernard
Series
Old Vine
Chenin Blanc



Restaurant De Gastronom

Ambacht, puur, passie en gevoel

Als er één kok is waar bovenstaande woorden op van toepassing zijn dan is het Marco Poldervaart wel. Eigenaar en chef-kok van De Gastronom, de restaurantwinkel Frish 'n Dish en ... de nieuwste uitdaging van het enthousiaste echtpaar Marco en Inez: het restaurant met hotel Havenmantsje. Dit rijksmonument (voormalig kantongerecht uit 1856) ligt prachtig aan het water in het historische Friese havenstadje Harlingen. Marco is een wedstrijdkok in hart en nieren, altijd bezig om zijn leerlingen op te leiden en vakkennis over te brengen. Wie maakt er nog zelf worst, wie pekelt nog zelf? "Wat kan, maak ik zelf!" Bekend als TV kok met een eigen kookprogramma op Gerstel Producties TV (filmpjes te zien op You Tube).

Marco en zijn vrouw Inez namen in 1996 De Gastronom over van de ouders van Marco. Samen gooiden zij het roer om en maakten van dit familiebedrijf een restaurant waar de gast komt voor een avondvullend programma van verwennerijen uit de keuken met een bijpassend glas wijn. Dezelfde gast die graag de verse vis, olijfolie, dressing, chutney wil meenemen na een diner, wordt op zijn wenken bediend in de restaurantwinkel Frish 'n Dish aan de Grote Bredeplaats 15.

In deze trendy visdeli zijn, naast de meest verse vis, allerlei delicatessen verkrijgbaar. Er kan een kopje koffie worden gedronken, of een salade of sandwich worden gegeten. En kan aan de keukentafel in de winkel ook van een twee- of driegangen menu van de chef worden genoten. Zelf aan de slag? Marco geeft in het restaurant kookworkshops waar de cursist zelf de gerechten van het begin tot eind bereidt. In de winkel worden kookdemonstraties gegeven.

JRE Restaurant De Gastronom

Voorstraat 38

8861 BM Harlingen

T 0517 41 21 72

F 0517 41 39 26

E info@de-gastronom.nl

I www.de-gastronom.nl



MULFILET MET HACHEE

van mosselen, kruidensalsa en gepofte rijst

WIJNTIP

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

8 mulfilets

1 kilo verse mosselen
50 gram winterwortel
75 gram prei
1 kleine ui
50 gram knolselderij
1 kruidnagel
1 rokje foelie
4 gekneusde peperkorrels
1 teentje knoflook
1 eetlepel olijfolie
2 dl droge witte wijn
2 grote uien
1 teentje knoflook
verse gember
citroengras
100 gram roomboter
1 eetlepel tomatenpuree
100 gram gerookt spek
peper uit de molen, zeezout
40 gram wilde rijst
zonnebloemolie
voor het poffen van de rijst

Voor de kruidensalsa:

1/2 bos platte peterselie
1 teen knoflook, uitgeperst
1 sjalot fijngesneden
olijfolie/citroensap/zout/peper
1/2 eetlepel gehakte kappertjes



BEREIDING:

- 1 Snijd de wortel, het wit van de prei, kleine ui en de knolselderij fijn. Doe dit samen met de kruiden in een grote pan.
- 2 Fruit alles licht aan in de olijfolie zodat alle smaken loskomen. Controleer de mosselen en voeg deze toe samen met de witte wijn. Doe een deksel op de pan en kook de mosselen open. Niet te lang anders droogt de mossel uit. Laat de mosselen iets afkoelen en snijd ondertussen de grote uien in blokjes.
- 3 Stof de uien samen met de gember en het geraspte citroengras gaar in de roomboter. De roomboter en de ui moeten mooi blank blijven en niet bruin worden.
- 4 Ontzuur de tomatenpuree door deze even te verwarmen in een kleine steelpan. Snijd de spekjes in kleine reepjes en bak ze in eigen vet mooi krokant. Haal ondertussen de mosselen uit de schelp en bewaar het kookvocht.
- 5 Meng nu de mosselen samen met de ui, spek, tomatenpuree en 2 dl mosselkookvocht. Breng op smaak met peper uit de molen.
- 6 Kook de rijst in circa 40 minuten goed gaar. Giet de rijst af en spoel deze koud. Droog de gare rijst in een oven van 80 °C. Breng in een steelpan zonnebloemolie aan de kook en verwarm dit tot 200 °C. Pof de rijst kort. Giet af in een zeef en breng op smaak met een beetje zeezout.
- 7 Hak de peterselie fijn en breng op smaak met de overige ingrediënten voor de kruidensalsa.
- 8 Bak de mulfilets in een anti-aanbakpan in olijfolie krokant en net gaar. Garneer de mulfilets met de mosselhachee en de gepofte wilde rijst.

Bellingham Blend Chenin Viognier

Gastvrouw Inez kent na 25 jaar de kookstijl van haar man Marco door en door. Ze weet dat Marco hoog op smaak kookt, met veel kruiden, zoals in de mosselhachee. De krokante rijst op de vis geeft net de zoete beet, die het tropische fruit en de perziktouch van de Viognier complementeert. De citroen op de mul krijgt extra frisheid door de Chenin Blanc. Een rijpe en volle wijn, die het gerecht alleen maar verrijkt.



Kasteel Engelenburg

Ideale samenwerking tussen chef-kok en sommelier

Maurice Kersten, chef-kok, en Arjen Pleij, vinoloog en sommelier, kwamen vijf jaar geleden samen vanuit Ellecom naar Kasteel Engelenburg. Een oud en statig landgoed, gelegen in Brummen, nabij Arnhem en Apeldoorn. Het kasteel werd gebouwd in 1641, maar werd in de 19e eeuw gemoderniseerd en veranderd in het landhuis zoals het er nu uitziet. In de koetshuizen bevinden zich de in koloniale stijl ingerichte hotelkamers. In het kasteel zelf bevindt zich onder andere het Serre restaurant. Dit kijkt uit over de slotgracht en de eigen 9 holes golfbaan.

De Engelenburg heeft een middeleeuwse kelder die vrijwel geheel gevuld is met de beste wijnen uit Zuid-Afrika. Alle grote, op kwaliteit gerichte Estates zijn vertegenwoordigd op de wijnkaart van Arjen Pleij. Tussen de prachtige oud-Hollandse namen op de kaart ontbreekt dan ook de naam van Bellingham niet.

Chef-kok Maurice is klassiek Frans opgeleid, maar hij speelt met leuke toevoegingen (geen fusion, wel mediterrane en oosterse invloeden) in zijn gerechten om ze spannender te maken. Zijn kennis en kunde van alle bereidingstechnieken zorgt ervoor dat hij moeiteloos smaakstijlen combineert.

Er komt geen gerecht op de kaart of het is uitvoerig geproefd door sommelier en chef-kok. Samen zoeken zij, zo nodig, naar een compromis met maar één doel: de ideale wijn-spijscombinatie. Kasteel Engelenburg is binnenkort het eerste restaurant in Nederland met vier vinologen onder de zwarte brigade, een vermelding waard.

Kasteel Engelenburg

Eerbeekseweg 6

6971 LB Brummen

T 0575 56 99 99

F 0575 56 99 92

E info@engelenburg.com

I www.engelenburg.com



TAMME EENDENBORST VAN DE VELUWE

met salade van rode biet, crème van zoethout en ahornsiroop

WIJNTIP



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

circa 300 gram borstfilet
van 1 tamme boerderijend
3 rode bietjes
grof zeezout
aceto balsamico, olijfolie
zout, peper
ahornsiroop
zoethout poeder
kleine blaadjes kropsla
dragon
kervel

BEREIDING:

- 1 Verwarm de oven op 180 °C hete lucht. Was de rode bieten, leg ze in een ovenschaal op grof zeezout en pof ze in de oven in circa 35 minuten beetbaar. Laat ze afkoelen. Snijd de bieten in gelijke blokjes en marineer ze in een dressing van aceto balsamico, olijfolie, zout en peper.
- 2 Maak de eendenfilet schoon, snijd de vetlaag in en braad hem rosé in circa 7 minuten, mits de eend op kamertemperatuur is voor het bakken. Bestrijk de eend, royaal met ahornsiroop, zeezout en zoethoutpoeder en laat hem, afgedekt, afkoelen in de koelkast.
- 3 Neem voor het dressereren van het gerecht vier borden en bestrijk het midden van de borden met een laagje olijfolie, peper en zout. Snijd de eend in dunne plakjes en dresseer ze op een rij. Dresseer de bieten samen met kleine slablaadjes en verse kruiden in het midden over de eend.

Bellingham Blend Shiraz Cabernet

In de combinatie met het gerecht dient de Shiraz Cabernet licht gekoeld geschonken te worden (16 °C) zodat de kracht van de wijn ietwat beteugeld wordt. Het fruit in de wijn wordt geaccentueerd door de combinatie met de crème, terwijl de rode biet de brug is die het fruit en de aardse tonen naar voren laat komen. Daarnaast blijven de smaken van zowel de wijn als het gerecht mooi in balans en in hun waarde.



Restaurant De Hoop Op d'Swarte Walvis

Geniet van gastvrijheid op niveau

Restaurant De Hoop Op d'Swarte Walvis is er één met een rijke historie. Gelegen op de Zaanse Schans, een plaats die als één van de mooiste en meest idyllische plekjes van Nederland bekend staat. Een monumentaal pand met een moderne invloed. Hier wordt fantasievol gekookt met verse streekproducten, begeleid door één van de vele wijnen van de uitgebreide wijnkaart.

Eigenaar Jeroen Coenen (40 jaar) en chef-kok Jozua Jaring (33 jaar) stralen hun liefde voor het vak uit. Jeugdige elan in een klassieke zaak. Het stoffige is eraf, de Walvis staat in culinair opzicht nieuw op de kaart. Het zou een gemiste kans zijn om deze locatie niet te benutten. Hier wordt geen eten en drinken verkocht, maar pure gastvrijheid.

Coenen: "Lekker eten kun je overal, als je er maar voor betaalt. Hier verwennen wij onze gasten." Ook de vele toeristen die de Zaanse Schans bezoeken (800.000 - 900.000 per jaar) zijn welkom voor een eenvoudige lunch op het voorterras of in de serre. Voor de culinaire genietster is het terras met het prachtige uitzicht op de Zaan en het restaurant gereserveerd.

Jaring kookt klassiek Frans met een modern tintje. Als voormalig patron cuisinier van Jozua's restaurant in Hoorn is zijn motto 'What you see is what you get'. Pure producten, harmonie op het bord.

JRE Restaurant De Hoop Op d'Swarte Walvis

Kalverringdijk 15
(Zaanse Schans)

1509 BT Zaandam

T 075 61 65 629

F 075 61 62 476

E info@dewalvis.nl

I www.dewalvis.nl



TARTAAR VAN BEEMSTERKALF, *gerookte langoustines en gepocheerd ei*

WIJNTIP

INGREDIËNTEN VOOR EEN VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

Voor de antioise-vinaigrette

- 4 sjalotten
- 3 tomaten (ontveld)
- 1 klein potje zwarte olijven (zonder pit)
- 4 takjes verse basilicum
- ½ theelepel sambal
- zout, peper
- 2 eetlepels extra vierge olijfolie

Voor de tartaar

- 1 krop frisee sla
- handje verse tuinkruiden
- 12 grote verse langoustines
- 220 gram kalfsvlees (liefst Beemster van de haas)
- 1 augurk
- 2 sjalotten
- ½ bosje bieslook
- 2 eetlepels appelkappertjes
- 1 eetlepel extra vierge olijfolie
- zakje rookmot (om te roken)
- 1 rookpannetje
- 4 scharreleieren
- ½ dl natuurazijn



BEREIDING:

- 1 Pel de sjalotten en hak ze grof. Doe de sjalotten, tomaten, olijven en basilicum in de mengkom van een keukenmachine en hak alles fijn. Voeg de sambal, zout, peper en olie toe en meng tot een homogene vinaigrette. Zet koud weg.
- 2 Was en droog de sla en tuinkruiden en zet ze koel weg.
- 3 Pel de langoustines, snijd de ruggetjes open, verwijder het darmkanaal en spoel ze schoon onder de koude kraan. Leg ze koud weg op een stuk vetvrij papier.
- 4 Zet het rookpannetje met rookmot op een hoog vuur tot het flink begint te roken. Leg de langoustines op vetvrij papier in het pannetje en leg het deksel er zo op dat het niet afsluit. Zo krijgt de rookmot nog wat lucht. Laat het uitroken en zet de langoustines koud weg.
- 5 Hak het kalfsvlees met de hand tot tartaar. Hak ook de augurk, sjalot, bieslook, appelkappertje heel fijn. Meng alles met twee vorken in een kom. Breng op smaak met olijfolie, zout en peper.
- 6 Pocheer de eieren in water met azijn. Bak intussen de langoustines in weinig olijfolie goudbruin.
- 7 Maak op de borden een krans van sla en kruiden. Vul een steekring met de tartaar en leg de langoustines en een gepocheerd eitje erop. Lepel de vinaigrette eromheen.

Bellingham Blend Pinotage Rosé

De druiven voor deze lichtoranjeroze rosé zijn afkomstig van de wijngaarden uit de regio's Wellington en Robertson. De druiven worden geoogst als ze volledig rijp zijn zodat ze hun volle smaak kunnen afgeven.

De Pinotage Rosé is een echte terraswijn. Fris, droog en puur van smaak. Een echte wijn in tegenstelling tot veel 'aardbeienrosetjes'. Door zijn frisse kruidigheid, de 'crispy' beet en toch een zachte afdronk combineert hij uitstekend met de salade van tartaar van het tere Beemsterkalf en de licht gerookte langoustines.





SPLASH EN DASH

Een scheutje en een vleugje

Bellinghams wijnmaker Niël Groenewald of 'Tiny', zoals hij genoemd wordt, torent hoog boven de wijngaarden uit. Deze twee meter lange vriendelijke reus heeft een passie voor Pinotage, de enige unieke Zuid-Afrikaanse druif.

Tijdens een bezoek aan de Rhônevallei, zo'n vijf jaar geleden, raakte Niël geïntrigeerd door het feit dat de wijnen van de Shirazdruif ronder werden door een scheutje Viognier. De reden is eenvoudig. Door het toevoegen van een scheutje Viognier breng je het beste in de Shiraz naar boven. Of zoals gezegd wordt: geen kunstwerk is compleet zonder een finishing touch, in dit geval het scheutje Viognier bij de Shiraz.

Niël kwam terug naar Zuid Afrika met een vraag die hem niet los liet. Als de combinatie voor Shiraz met Viognier zo goed werkt zou dit dan ook gelden voor andere combinaties van druivenrassen? Een vleugje van het één bij een ander? Het experimenteren kon beginnen.

Tegenwoordig wordt de Pinotage bij Bellingham gemaakt met meer dan een vleugje Petit Verdot. De Petit Verdot complementeert niet alleen de Pinotage maar maakt deze tot een afgeronde rijke en grote wijn. Ook hier geldt weer: geen meesterstuk is af zonder de finishing touch.

Chardonnay with a splash of Viognier
Sauvignon Blanc with a dash of Semillon
Pinotage with a dash of Petit Verdot
Cabernet Sauvignon with a splash of Cabernet Franc
Shiraz with a splash of Viognier



Restaurant Basiliek



“Mousses, balletjes en schuimpjes zijn niet echt mijn ding”

Basiliek is gevestigd in een voormalig Agnietenklooster met oude gewelven, hoge zwarte staldeuren en Romaanse ramen met modern glas-in-lood.

Chef-eigenaar Rik Jansma is klassiek geschoold bij bekende restaurants, waaronder de Lindenhof, en blijft bij zijn traditionele basis. Een ‘gewone’ jongen uit de Achterhoek die graag kookt voor zijn gasten in een ongedwongen sfeer. Gastvrouw, echtgenote Andrea van Zoomeren: “het is tegenwoordig voor een kok moeilijker om een wortel echt naar pure wortel te laten smaken dan een komkommer naar tomaat. Daar ligt voor Rik nu net de uitdaging.”

Jansma houdt van aardse smaken, paddenstoelen, knollen en truffel, maar ook van een botersaus met noten en een spekjus. Hij bouwt zijn menu’s op van licht naar zwaarder. Een voorgerecht met frisse zuren, een appeltje, sushi-azijn, vervolgens een gebakken vis met kerrie, limoengras en lichte roomsaus, naar weer een volgend visgerecht met volle aardse smaken en een botersaus. “Je bouwt het vet op, de gast wil iets substantieels eten”, aldus Jansma.

Iedere dag is een nieuwe uitdaging om nog beter te worden. Voor Jansma is cuisson een belangrijk principe: een boontje moet knapperig zijn. Hij kookt op gevoel op basis van goede producten met pure smaken van voornamelijk leveranciers uit het dorp en omgeving. Altijd op zoek naar verfijning: erwtjes dubbel doppen, groenten, zoals het worteltje koken in een vacuüm zakje en dat in het kokende water leggen, zodat alle smaak in de groente blijft en niet met het kookwater verdwijnt.

JRE Restaurant Basiliek

Vischmarkt 57a
3841 BE Harderwijk
T 0341 41 5 290
F 0341 43 35 10

E info@restaurantbasiliek.nl
I www.restaurantbasiliek.nl



SNOEKBAARS MET KNOLSELDERIJPUREE, *palingvinaigrette en cantharellen*

WIJNTIP



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Voor de vinaigrette

1 dl sojasaus
3 dl olijfolie
1 dl jus de veau
400 gram gerookte paling
bieslook

500 gram knolselderij
60 gram boter
1 dl gevogeltesfond
zout
100 gram cantharellen
1 teentje knoflook
400 gram snoekbaarsfilet

BEREIDING:

- 1 Klop een vinaigrette van de sojasaus, olijfolie en jus de veau. Snijd de paling in brunoise (heel kleine blokjes) en meng deze door de vinaigrette. Knip hier bieslook naar smaak door.
- 2 Snijd de knolselderij in brunoise. Bak 300 gram van de blokjes gaar in weinig boter. Blus met de gevogeltesfond. Draai de knolselderij met de fond en, zo nodig, met nog een beetje boter, tot puree in de keukenmachine. Zeef de puree eventueel en breng op smaak met zout.
- 3 Bak de achtergehouden blokjes knolselderij beetgaar.
- 4 Schraap het steeltje van de cantharellen schoon en bak ze aan in 15 gram boter met een beetje fijngehakte knoflook.
- 5 Bak de snoekbaarsfilet op de filetkant goudbruin, voeg daarna wat boter toe en laat de vis langzaam doorgaren.
- 6 Serveer de snoekbaarsfilet met de knolselderijpuree, gebakken blokjes knolselderij, cantharellen en palingvinaigrette.

Bellingham Fusion Chardonnay with a splash of Viognier

“Een wijn die nooit verveelt, gemakkelijk doordrinkbaar is en breed inzetbaar.”

Andrea van Zoomeren schenkt de wijnen van Bellingham graag in een wijnarrangement.

De Fusion Chardonnay/Viognier combineert goed met de aardse smaken uit de keuken. Bij de snoekbaars, lijn gevangen en gebracht door een oude visser, maken de puree van knolselderij en de paddenstoelen met het vleugje sojasaus de match met de wijn.



Restaurant One

Een rugzak vol culinaire inspiratie en Canadese charme

Edwin Soumang, 33 jaar, heeft naar het lijkt al een dubbel leven achter de rug. Als zoon van een chocolatier ging hij op 17-jarige leeftijd naar de Hotelschool in Wageningen. Ontdekte, mede door zijn stages, o.a. bij De Echoput, dat hij heel graag goed wilde leren koken. "Als ik er echt voor wil gaan, wil ik nu weten wat die 2 en 3 Michelinsterren echt inhouden." Edwin schreef een dertiental brieven naar de bekendste restaurants in Frankrijk en mocht 3 maanden gratis stage komen lopen bij Georges Blanc in Vonnas. Met deze referentie op zak, was hij welkom bij Le Gavroche van de gebroeders Roux in Londen. "Als je eenmaal begint met reizen is het grootste gevaar dat je niet meer kunt stoppen."

Terug in Nederland begon hij bij De Librije. Na een aantal jaren werken in sterrenzaken kreeg Edwin het gevoel afstand te moeten nemen. Op naar Australië. Tijdens een baantje, met zo'n CV natuúrlijk als kok, ontmoette Edwin de Canadese Bethany DeLong die in de bediening werkte, naast haar werk als lerares Pilates. Samen werkten zij in Vancouver en op Ibiza voordat ze besloten in Nederland een eigen restaurant te beginnen. Het pand in Roermond werd gevonden, zelf verbouwd en is nu 3 jaar open.

Edwin vindt zijn kookstijl moeilijk te omschrijven. "Je wordt gevormd door alle zaken waar je hebt gewerkt, zowel nationaal als internationaal. Je wilt niet direct hoog van de toren blazen, de prijzen redelijk houden en toch iets bijzonders bieden. Klassieke gerechten met een verrassende twist. Makreel in plaats van tarbot, tot de gast vraagt om kreeft en ganzenlever." Bij One is de gast een avond echt helemaal uit.

JRE Restaurant One

Raadhuisstraat 1

6042 JK Roermond

T 0475 60 02 62

E info@restaurantone.nl

I www.restaurantone.nl



SALADE VAN VEULENSE GEITENKAAS, *Livar ham, vijg, artisjok en gedroogde tomaatjes*

WIJNTIP



Een eenvoudig te maken voorgerecht dat er prachtig uitziet.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

160 gram verse (Veulense) geitenkaas
peper, zout
100 gram (Livar) rauwe ham
4 rijpe vijgen
boter, olijfolie
2 baby artisjokken
12 gedroogde mini-tomaatjes
verse tuinkruiden
mooie kleine slablaadjes

BEREIDING:

- 1 Roer de geitenkaas uit met peper en zout. Snijd de rauwe ham in stukjes. Halveer de vijgen en bak ze even aan in de boter. Maak de artisjokken schoon, snijd ze in parten en bak ze aan in olijfolie.
- 2 Maak de bordjes op met quenelles van geitenkaas, stukjes rauwe ham, halve vijgen, parten artisjok, gedroogde tomaatjes (Edwin droogt zijn tomaatjes in een droogkastje, maar het kan natuurlijk ook in een oven van 80 °C gedurende circa 8 uur met de deur ietsje open), verse tuinkruiden en stukjes sla.



Bellingham Fusion Sauvignon Blanc with a dash of Semillon

De wijn kan niet echt veel zoet hebben, daarom hebben Bethany en Edwin gekozen voor de combinatie van geitenkaas met rauwe ham. De groene tonen van vijg uit de wijn sluiten aan bij de vijgen in de salade.

Bethany DeLong zoekt naar wijnen met een eigen karakter. “Wijn moet blijven leven in je mond. Genieten van wijn, betekent: lang na proeven.” Zij ziet het als een uitdaging de gast iets anders te laten kiezen, niet altijd de veilige weg te bewandelen, maar open te staan voor iets nieuws, voor een andere wijn. In One worden voornamelijk wijnarrangementen geserveerd. Bethany maakt een voorselectie. De uiteindelijke keuze wordt samen met het team bepaald. Iedereen proeft mee, ook de leerlingen. “Vaak is een wijn zo anders dan beschreven in een boekje, je leert door te proeven.” In overleg wordt vervolgens het arrangement bepaald.



Restaurant de Jonge Dikkert

Eigentijdse gerechten met gulle gastvrijheid

De Jonge Dikkert is een restaurant dat eigentijdse gerechten voorschotelt. In een verrassend ontspannen ambiance, met een gulle invulling van gastvrijheid, verpakt in een oer-Hollandse zaagmolen uit 1672.

Chef Eugène van Angelbeek (40 jaar) met Arjen Kräwinkel, beiden sinds 1993 eigenaar, geven dit restaurant de culinaire voeding. Van Angelbeek zet de trend, weet goed wat zijn gasten willen.

Peter de Vries (38 jaar), al tien jaar chef-kok van de Jonge Dikkert, heeft gewerkt in gerenommeerde zaken als Hotel de L'Europe en de Hoop op d' Swarte Walvis. Met Van Angelbeek en de souschef vormt hij het culinaire team van dit restaurant dat al 15 jaar een Bib Gourmand met 3 rode bestekjes voert.

Vanuit de keuken zijn ze bij De Jonge Dikkert goed in staat om u te verwennen. De gasten kunnen genieten van een moderne Frans-mediterrane keuken met wat Aziatische trekjes, die de klassieke basis niet verbergt. De Vries, opgegroeid in Amsterdam West, kan het niet laten multiculturele elementen, zoals o.a. zeewier, yuzu en wakame, toe te voegen aan zijn gerechten zonder dat het een ratjetoe wordt. De menukaart wisselt om de twee maanden. De Jonge Dikkert biedt naast het restaurant een ruime bar voor bijvoorbeeld een aperitief. Boven in de molen is de unieke molenkamer waar u als gezelschap kunt lunchen of dineren met meer privacy. In de zomer kunt u genieten op het, met een beukenhaag omringd, terras.

JRE Restaurant De Jonge Dikkert

Amsterdamseweg 104 a
1182 HG Amstelveen
T 020 64 33 333
F 020 64 59 162
E info@jongedikkert.nl
I www.jongedikkert.nl



VEENWEIDE LAMSZADEL, *lamsrack en een stoofpotje van lam*

WIJNTIP



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 uien
2 teentjes knoflook
boter
300 gram lamspoulet
1 liter lamsjus
tijm, zout, peper
100 gram verse zilveruitjes
400 gram aardappelen
scheutje hete melk
doperwtjes, tuinbonen,
courgette van elk
circa 100 gram
8 groene asperges
1 lamszadel van
200-250 gram
1 lamsrack
300 gram lamsbout
van het bot

BEREIDING:

- 1 Snijd de uien in dunne ringen en hak de teentjes knoflook fijn. Bak ze aan in wat boter. Doe hier het fijngesneden lamspoulet bij en blus het af met 5 dl lamsjus. Laat circa drie uur zachtjes pruttelen, totdat het vlees gaar is.
- 2 Doe 2,5 dl lamsjus in een passende pan en laat dit trekken met wat fijngehakte tijm. Maak de zilveruien schoon en bak ze kort aan in wat boter. Blus ze af met de rest van de lamsjus en gaar ze op laag vuur tot ze beetgaar zijn.
- 3 Schil de aardappelen, kook ze gaar, en maak er met de melk en boter een smeulige puree van. Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Blancheer de doperwtjes, groene asperges, tuinbonen en de getourneerde (ovaaltjes) courgette.
- 5 Braad het lamszadel, het lamsrack (25-30 minuten) en de lamsbout (circa 60 minuten) aan in geklaarde boter en breng het op cuisson (gaarheid) in een voorverwarmde oven van 150 °C. Laat het hierna een kwartier rusten op een matig warme plaats.
- 6 Maak de groene groentes warm in een pan met wat boter en breng op smaak met zout en peper. Maak intussen de puree warm evenals de zilveruien en de stoofpot.
- 7 Dresseer de groenten en de puree op het bord terwijl het lam nog even twee minuten in de oven gaat. Doe de lamsstoof in een schaal en garneer met de zilveruien en de courgette.
- 8 Trancheer het lamszadel, de bout en het rack en dresseer deze op de groenten. Serveer met de lamtijmjus.

Bellingham Fusion Pinotage with a dash of Petit Verdot

De Pinotage/Petit Verdot is een opwindende en verleidelijke wijn met royale tonen van rijpe moerbeï, sappige frambozen, geroosterde koffiebonen, kruidnagel en vanille. Een wijn die goed combineert met de delicate smaak van het lam.

Door de toevoeging van de tijm in de lamsjus wordt de wijn nog mooier van smaak.



Restaurant Die Heere Sewentien



“Echte smaken proef je als je dichtbij de ingrediënten blijft”

Met het vinden van ‘Die Heere Sewentien’ in Rosmalen werd een droom werkelijkheid voor Maurice en Barbara Box. Een oude boerderij met authentieke plavuizen en een droomtuin met groot terras en vijver. Een oase van rust, middenin een woonwijk, vlakbij de A2, gunstig voor de zakelijke markt uit Noord en Zuid.

Maurice heeft een geheel eigen kookstijl. Alle producten worden in z’n geheel verwerkt. De afsnijdsels van de groente gaan in de fond of worden puree. De lams- of hertenham wordt ambachtelijk zelf gepekeld, gerookt en daarna gedroogd. De vis komt als vis binnen. “Levende Schots gedoken coquilles maken mijn dag”, vertelt Maurice.

De uitdaging voor Maurice ligt vooral in de bereiding van het product. Een saus wordt gemaakt op basis van dubbel getrokken fond van het product zelf: bij haas is dat haas, bij hert is dat hert en bij gevogelte is dat parelhoen.

Specialiteit in de wintermaanden zijn onder andere jonge grouse, taling, watersnip, ree en hertenkalf, afkomstig uit Engeland of Schotland. Alles rechtstreeks van de leverancier en op het karkas bereid.

Wie van orgaanvlees houdt, is hier op zijn plaats. Maurice straalt als hij praat over zacht gekonfijte kalfslever, lauwwarm in plakken, geserveerd met krokant gebakken zwezerik. Of een geroosterde tongschar met kreeft, kalfsnier, bleekselderij en saus van morilles. Liefst met verse witte bonen geserveerd. Voor zijn zes bereidingen van kreeft rijdt menigeen de oprijlaan bij Die Heere Sewentien op.

JRE Restaurant Die Heere Sewentien

Sparrenburgstraat 9

5244 JC Rosmalen

T 073 52 17 744

F 073 52 10 075

E info@dieheeresewentien.nl

I www.dieheeresewentien.nl



TARTAAR VAN HOLLANDSE OSSENHAAS

met buffelkaas, avocado en truffel

WIJNTIP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

300 gram Hollandse ossenhaas
fleur de sel
zout, peper
2 bolletjes buffelmelkkaas
(Mozzarella)
1 sneetje witbrood
½ teentje knoflook
3 eetlepels (geklaarde) boter
12 plakjes geschaafde truffel
12 takjes postelein

voor de kruidenolie:

3 topjes kervel
3 sprietjes bieslook
3 topjes bladpeterselie
5 eetlepels olijfolie 'extra vergine'
¼ mespuntje knoflookpuree
rasp van citroenschil

voor de avocadocrème:

1 avocado
mespuntje knoflookpuree
1 eetlepel olijfolie 'extra vergine'
iets citroensap
(naar eigen smaak)



BEREIDING:

- 1 Maak eerst de kruidenolie. Hak de kruiden ragfijn. Meng met de olijfolie en knoflookpuree. Voeg iets citroenrasp, fleur de sel, peper en zout naar smaak toe.
- 2 Snijd de ossenhaas fijn tot tartaar. Maak de tartaar aan met kruidenolie, fleur de sel, peper en zout. Zet de tartaar in de koelkast tot gebruik. Snijd plakken van de buffelkaas en steek deze uit met een ronde steker. Bestrooi de buffelkaas met peper en zout.
- 3 Snijd de korst van het brood en rol deze plat met een deegroller. Snijd het brood in kleine vierkantjes. Verhit de geklaarde boter in een koekenpan en fruit de knoflook aan. Voeg de broodstukjes toe en bak deze al roerende goudbruin. Giet af boven een zeef en laat de broodcroutons afkoelen op keukenpapier.
- 4 Schil de avocado, verwijder de pit en pureer het vruchtvlees in een keukenmachine. Meng met de knoflookpuree, olijfolie, peper, zout en citroensap naar smaak. Haal de crème door een fijne zeef en vul een spuitzak met de crème.
- 5 Vul de tartaar af in dezelfde maat steker als de middellijn van de buffelkaas. Dresseer de rondjes tartaar op bord. Leg hier de buffelkaas bovenop. Spuit twee banen crème van avocado op ieder bord en garneer met de geschaafde truffel, croutons en postelein.

Bellingham Fusion Shiraz with a splash of Viognier

Bijzondere verrassende combinatie van shiraz en viognier. De druiven gisten samen, waarna de rode wijn 12 maanden rijpt op Franse eikenvaten.

Deze bijzondere blend combineert uitstekend bij het voorgerecht. Iets gekoeld serveren!



Restaurant Mijn Keuken

Je moet als een kameleon te werk gaan

Tabitha Oppermans, eigenaresse en gastronomisch sommelier in Mijn Keuken, breekt een lans voor ware gastvrijheid. “Je kunt bij veel zaken goed eten, maar het echte gastheerschap geeft de doorslag. Je past je aan de gast aan. Zo heeft de ene gast een jaar lang gespaard om te komen eten, voor de ander is het een wekelijks uitje. Het is de kunst om beiden het gevoel te geven van harte welkom te zijn.”

Chef-kok Pieter Bosters heeft, net als Tabitha, bij een aantal gerenommeerde zaken gewerkt (o.a. De Karmeliet, De Bokkedoorns, De Zwaan). Uiteindelijk is hij altijd een ambachtelijk kok, verfijnd klassiek, gebleven. Wild komt in z'n geheel binnen, wordt zelf ontbeend en verwerkt. Tarbot wordt op de graat bereid. Sauzen en groenten hebben zijn voorliefde. Niets leukers dan de natuurlijke smaak van groente te verhogen. Nooit worden er concessies gedaan, hoe druk het ook is. Dat is Pieter, dat is **zijn** keuken.

Het plekje waar Mijn Keuken is gevestigd, is werkelijk uniek. Je komt het pittoreske pleintje oprijden en 'wauw'. Aan de voet van de grote Lambertuskerk zie je het voormalig gemeentehuis, nu Mijn Keuken. De nieuwsgierigheid wordt direct geprikkeld, wat zou ik daar geserveerd krijgen? Binnenkomend voel je je direct heel hartelijk welkom in dit met een warm kleur- en materiaalgebruik ingericht restaurant. Een omweg meer dan waard.

JRE Restaurant Mijn Keuken

Markt 1

4724 BK Wouw

T 0165 30 22 08

F 0165 30 32 95

E info@mijnkeuken.com

I www.mijnkeuken.com/

www.culigenda.nl



BOERDERIJDUIF MET GEKONFIJTE DIJEN, *puree van Flesh-pompoen en herfstgroenten*

WIJNTIP



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 duiven
ganzenvet
kruiden naar eigen wens
2 Flesh-pompoenen
olijfolie, peper, zout,
specerijen-karamel
2 dl ingekookt bosbietensap
1 theelepel maïzena
1 theelepel (rode) wijnazijn
zout, peper,
1 eetlepel druivenpitolie

Naar eigen wens toe te voegen:

diverse herfstgroenten,
jonge knollen, bietensoorten,
babyuien, bospaddenstoelen zoals
gïrolles, Pied de Mouton,
beukenzwammetjes

BEREIDING:

- 1 Snijd een dag van tevoren de dijnen van de duiven en konfijt ze in een voorverwarmde oven met ganzenvet en kruiden op 80 °C tot ze gaar zijn. Laat ze afkoelen en zet ze koud weg tot de volgende dag.
- 2 Snijd de pompoen over de lengte door en verwijder de zaadlijsten. Kerf de pompoen kruislings in met een scherp mesje. Besprenkel met olijfolie en zeezout en het specerijen-karamel. Leg ze in een diepe ovenschaal en dek af met aluminiumfolie. Pof de pompoen in 2-3 uur in de oven gaar. Lepel het vruchtvlies uit de schil van de pompoen en draai het samen met het lekvocht van de pompoen glad in een keukenmachine. Bewaar afgekoeld in de koeling.
- 3 Breng het bietensap (zelf geperst of kant-en-klaar gekocht) tegen de kook aan. Bind het sap licht met maïzena. Voeg de wijnazijn, peper en zout toe naar smaak en op het laatst een scheutje druivenpitolie.
- 4 Bestrooi de duiven met peper en zout en braad ze in een pan aan alle kanten bruin aan. Gaar ze nog circa 15 minuten in een voorverwarmde oven van 80 °C.
- 5 Verwarm intussen de pompoenpuree en de eventuele andere groenten. Bak de paddenstoelen naar keuze. Bak de voorgegaarde dijnen in een bakpan krokant aan.
- 6 Snijd de filets van het karkas. Leg de filets op het (voorverwarmde) bord, zet de pootjes tegen de filets aan en verdeel speels naar eigen wens de groenten, pompoenpuree en paddenstoelen over het bord. Druppel daartussen de bietencoulis.

Bellingham Fusion Cabernet Sauvignon with a splash of Cabernet Franc

Tabitha Oppermans: “Graag sta ik gasten terzijde om ze te helpen met hun wijnkeuze, maar voorop staat: je moet eten wat je lekker vindt, maar vooral moet je drinken wat je lekker vindt. Zo adviseer ik de gast regelmatig een Bellingham wijn, omdat deze niet té complex en mooi afgerond is. De Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc is een elegante wijn met rijp zwartebessenfruit en prettige mineralen. Mooi in combinatie met de duif, pompoen en herfstgroenten.”



DE LEGENDE

Hij is al eeuwenoud, de legende over de woeste en angstaanjagende draak die een schone jonkvrouw (*the fair maiden*) in zijn drakennest (*dragon's lair*) gevangen hield tot zij uit zijn klauwen gered werd toen de dappere ridder Sint Joris (*St. Georges*) de draak versloeg.

In de Franschoek Vallei, aan de voet van het Groot Drakenstein Gebergte, doet deze legende nog altijd de ronde. Vele eeuwen later was deze zelfde vallei de bakermat van Bellingham en inmiddels is Franschoek vooral legendarisch om haar wijnen.

Met de 'Legends range' brengt Bellingham weer iets terug van het mysterie en de betovering van die lang vervlogen tijden van fabels en legenden.



ST. GEORGES

Een stoere, gedurfde compositie van Merlot, Pinotage en Cabernet Franc. Een stevige, complexe en gelaagde wijn met aroma's van sappige bosvruchten, cacao, vanillestokjes en specerijen. De prachtig versmolten tonen van eikenhout en de zijdezachte tannines verlenen de wijn zijn structuur.



DRAGON'S LAIR

Een fabelachtige combinatie van Shiraz, Mourvèdre en Viognier. Diep robijnrood van kleur. De eerste indruk is uitgesproken 'bosbessen' en 'rijpe kersen', waarna zich een breed palet aan aroma's ontvouwt met aantrekkelijke tonen van specerijen en een vleugje rokerigheid.

Weelderig van smaak met rijp fruit, vervat in een stevige structuur van zachte tannines en goed geïntegreerd hout.



FAIR MAIDEN

Een intrigerende compositie van Roussanne-, Chenin-, Verdelho-, Grenache Blanc- en Viognierdruiven. Licht goudgeel van kleur met een jeugdig groene weerschijn. Verrukkelijke geur van tropisch fruit, rijpe perzik, een frisse citrustoon en een vleugje bloesem met een discreet snuffe vanille.

In eerste aanzet weelderig en rijk van smaak met volop fruit, bieden de frisse vruchtenzuren volop tegenwicht en verlenen de wijn een prachtig evenwicht. De afdronk aangenaam lang en verrassend verfrissend.



Restaurant De Vrienden van Jacob Landgoed Duin & Kruidberg

Koken is schilderen met smaken

Het enthousiasme spat eraf bij chef-kok Alain Alders. Zijn liefde voor het koken, zijn passie voor nieuwe technieken. “Dat houdt je jong en levendig.” Alders, klassiek geschoold, gebruikt de term ‘moleculair koken’ niet. Te modieus, naar zijn idee. Wel maakt hij gebruik van nieuwe technieken als vriesdrogen om het product te verbeteren. Zo is zijn cruesli van schaal- en schelpdieren favoriet. Hij droogt tomaten zonder smaakverlies op $-88\text{ }^{\circ}\text{C}$. Zijn signatuur? Een ‘verfstreep’ op het bord voordat het gerecht erop komt, hij schildert met smaken.

Als chef-kok ontvangt hij al zijn gasten persoonlijk aan tafel. Heet ze welkom en informeert naar eventuele specifieke wensen. Serveert hete bouillon uit een theekan en laat de gast kiezen uit één van de drie capsules, gevuld met een zelfgemaakte kruidenolie. De capsule smelt in de bouillon en geeft zijn eigen smaak af.

Fair trade en fair flavours. Alders heeft twee kinderen en gunt iedereen een faire toekomst. “Je bent wat je eet. Vis in het seizoen, rekening houdend met de voortplanting. Zoveel mogelijk ingrediënten komen van producenten die daar een eerlijke prijs voor krijgen. Als ik een steentje bij kan dragen aan verantwoord eten voor de gast, doe ik dat.” De Vrienden van Jacob (1 Michelinster) is gevestigd in het Landhuis Duin & Kruidberg. Een eeuw geleden, rond 1907, liet Jacob Cremer het landhuis bouwen. Hier ontving hij zijn vrienden in de zomerwoonkamer en serre, vandaar de naam ‘De Vrienden van Jacob’.

JRE Restaurant De Vrienden van Jacob

Landgoed
Duin & Kruidberg
Duin en Kruidbergweg 60
2071 LE Santpoort
T 023 512 18 00
E info@duin-kruidberg.nl
I www.duin-kruidberg.nl



REERUG MET KIEMGROENTEN, *artisjokcrème en peperportjus*

WIJNTIP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

700 gram reerug
3 rode bietjes
1 liter bietensap
laurierblad, zout
scheutje rode wijnazijn
4 violet artisjokken
courtbouillon (water, knolselderij,
wortel, ui, laurier en
peterseliestelen)
1 Granny Smith appel
appelsap met scheutje witte wijn
1 dl rode bietensiroop
4 mooie cèpes
125 gram kiemgroenten

Voor de artisjokcrème:

325 gram artisjokbodems,
schoon
6 dl gevogeltesfond
1 ¾ dl slagroom
4 gram agar-agar
120 gram gaargestoofde
reeschouder
2 dl reejus
½ dl rode port
½ dl rode wijn
2 gram voatsiperifery (peper uit
Madagascar, smaakt beetje naar
hout, fruit, citrus, rozen) of zwarte
peper
boter voor het monteren



BEREIDING:

- 1 Maak eerst de artisjokcrème. Gaar de schone artisjokbodems in de gevogeltesfond. Giet de fond af en pureer de bodems. Zet de gezeefde artisjokpuree op met de room en agar-agar en kook een minuut door. Giet de massa in een kidde, doe er twee patronen bij en spuit in de gewenste vorm. Leg het stoofvlees erop en geleer af.
- 2 Gaar de bietjes in het bietensap met een laurierblad, zout en iets rode wijnazijn.
- 3 Kook de violet artisjokken in courtbouillon. Schil de appel en snijd deze in brunoise (blokjes van 1 x 1 cm). Kook ze beetgaar in appelsap met een scheutje witte wijn.
- 4 Bestrooi de reerug met zout en braad hem mooi goudbruin aan. Laat hem vervolgens in de oven mooi rosé garen.
- 5 Borstel de cèpes schoon, snijd ze in mooie stukken en bak ze in (geklaarde) boter. Bestrooi met peper en zout.
- 6 Zet de kiemgroenten op met iets gevogeltesfond en kook ze heel kort gaar. Voeg ½ eetlepel grove Zaanse mosterd, een eetlepel crème fraîche, peper en zout toe.
- 7 Breng de rode wijn met de port aan de kook, laat dit voor 2/3 inkoken en voeg de reejus met de peper toe. Laat dit circa 15 minuten trekken en passeer daarna de jus. Monteer met koude boter.

Bellingham Legend Dragon's Lair

Maitre-sommelier Dennis Smith houdt van elegante, verfijnde wijnen met een eigen terroir. De rode wijnen van Bellingham schenkt hij bij voorkeur licht gekoeld, je proeft de alcohol en het zoet iets minder, en het zwarte bessenfruit komt meer naar boven. Het zoetje van de Shiraz sluit aan bij het zoet in de ree en de biet. De peper uit Madagascar en het bitter van de artisjok haalt het mineralige en morkakarakter van de wijn naar boven. Tot slot geeft de brunoise van Granny Smith de frisheid aan gerecht en wijn.



Restaurant Apicius

Kick van eigen groenten en kruiden

Het gezicht van Thorvald de Winter licht op als hij over zijn voorliefde voor het gebruik van groenten en kruiden uit eigen tuin spreekt. Voor hem is de tuin een verlengstuk van het restaurant, de basis voor zijn 'echte' koken. Geen moleculaire bereidingen, niet meegaan in alle stromingen, deze chef-kok is altijd zichzelf gebleven. "Onder alle gerechten op de kaart zet ik mijn handtekening."

Het restaurant Apicius van de broers Thorvald en Gaylord de Winter in het Noord-Hollandse Bakkum staat al jaren op de internationale culinaire kaart. Het echte koken van Thorvald en het oprechte gastheerschap van Gaylord wordt gewaardeerd met twee Michelinsterren.

De informele sfeer, de warme uitstraling en vooral de gezelligheid in het restaurant doen de gast(en) regelmatig terugkomen. De filosofie van de twee broers 'waai niet met alle winden mee' zorgt ervoor dat de gast niet in verwarring raakt.

In dit traditionele bedrijf wordt gewerkt met goede grondstoffen en mooie wijnen tegen een betaalbare prijs. Apicius zal nooit de meest 'spannende' zaak in Nederland worden, maar wel één waar je graag naartoe gaat om te genieten van de echte smaken van de seizoenen. Een plek waar gewoon goed wordt gekookt!

JRE Restaurant Apicius

Van der Mijleweg 16

1901 KD Castricum

T 0251 67 67 60

F 0251 67 64 04

E info@restaurantapicius.com

I www.restaurantapicius.com



POULET NOIR MET RISOTTO VAN PARELGORT

en schuim van eekhoortjesbrood

WIJNTIP



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 poulet noir of boerenscharrelkip
boter, olijfolie
peper, zout
40 gram sjalot in blokjes
100 gram (Alkmaarse) parelgort
gevogeltebouillon
tijm, rozemarijn
4 dl slagroom
150 gram eekhoortjesbrood
50 gram gerookte Pecorino
30 gram gehakte hazelnoten
verse tuinkruiden, naar keuze
Parmezaanse kaas, geschaafd

BEREIDING:

- 1 Verhit een pan met boter en olijfolie. Kruid de kip met peper en zout en laat deze goudbruin kleuren. Plaats de kip 19 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C en laat het vlees hierna rusten op een matig warme plaats.
- 2 Bak de blokjes sjalot aan in een pan en voeg de gespoelde gort toe. Laat deze zachtjes gaar worden in de gevogeltebouillon. Breng op smaak met tijm en rozemarijn.
- 3 Verwarm de slagroom, voeg 50 gram schoongeborstelde, in stukken gesneden paddenstoelen toe. Laat inkoken en pureer in een keukenmachine of blender met de Pecorino tot een luchtig schuim.
- 4 Bak de overige mooie stukjes eekhoortjesbrood in olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.
- 5 Snijd de kip van het karkas in plakjes en leg ze op de risotto van parelgort en hazelnoot. Verdeel het eekhoortjesbrood over de kip. Lepel het schuim over de kip.
- 6 Garneer het gerecht met verse kruiden die voorhanden zijn en geschaafde Parmezaan.

Bellingham Legend Fair Maiden

Bellingham speelt niet alleen met monocépages, maar ook met de blends in de ereditie. Deze complexe witte wijn is qua smaakstijl één van de laatste stappen die je kunt nemen voor je een rode wijn gaat schenken. Maar liefst zes druivenrassen zorgen ervoor dat de wijn breed inzetbaar is. De Chardonnaydruif zorgt voor harmonie met het romige van de risotto. De Roussanne, Chenin Blanc, Verdelho, Viognier en Grenache Blanc zorgen voor de balans met de kip en het eekhoortjesbrood.



Restaurant De Saffraan

Knallende smaken, een uitdaging in de keuken

Drie jaar geleden kochten chef-kok Kars van Wechem en gastvrouw Monique Korteschiel de 100 jaar oude klipper 'De Hoop op Welvaart' als casco schip. Zelf verbouwden zij deze nostalgische boot, gelegen in de Eemhaven in Amersfoort, tot een verrassend ruim opgezet modern restaurant.

Ze houden van smaak, geur, liefde, passie, gezelligheid, verwennen, lachen, plezier, genieten, hartstocht en natuur. Twee jonge creatieve en gedreven mensen die op een verfrissende wijze invulling geven aan eigentijdse gastronomie.

Kars en Monique hebben allebei hun opleiding genoten in diverse topzaken (o.a. 3 jaar Librije) en brengen wat ze gezien en geleerd hebben nu in hun eigen stijl en met een eigen visie tot uitvoering in Amersfoort.

Kars: "Smaak is belangrijk, ik houd van uitgesproken smaken. Als ik citroengras en kokos in een saus bij schelvis verwerk, dan moet je dit ook echt proeven. Onze kracht schuilt in de perfecte samenwerking tussen keuken en bediening. We kennen elkaar door en door en hebben dezelfde ideeën met betrekking tot wijn-spijs. De gast geniet hier niet alleen van de mooie gerechten en de perfect passende wijnen, maar bovenal van de sfeer en de gezelligheid die we uitstralen."

JRE Restaurant De Saffraan

Kleine Koppel 3
3812 PG Amersfoort
T 033 448 17 53
E info@desaffraan.nl
I www.desaffraan.nl





INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 gram reerugfilet
olie, boter
8 jonge bietjes
1 fles bietensap
1 sjalot
2 laurierblaadjes
peperkorrels
1 kg peterseliewortel
(natuur-voedingswinkel,
biologische markt) of pastinaak
5 dl kippenbouillon
5 dl melk
zout, peper
5 dl wildjus
6 gram gerookte thee
(Lapsang Souchong)
5 gram bittere chocolade

BEREIDING:

- 1 Was de bieten goed en kook ze gaar in het bietensap met sjalot, laurier en peperkorrels. Pel de bietjes na het koken.
- 2 Schil de peterseliewortel (of pastinaak) en snijd deze in gelijke stukjes. Kook ze gaar in de kippenbouillon, melk en een beetje zout. Giet af, laat uitlekken en pureer zonder vocht. Breng de puree op smaak met wat zout en een klontje boter.
- 3 Bak de reerugfilet aan in wat olie en boter en gaar deze circa 4 minuten verder in een oven van 160 °C. Laat het vlees minimaal 15 minuten rusten op een warme plek alvorens te snijden.
- 4 Verwarm de wildjus tot 70 °C en voeg de thee toe. Laat dit circa 15 minuten afgedekt staan. Zeef de thee eruit en los de chocolade erin op. Maak af met een klontje boter.

Bellingham Legend Saint Georges

Kars en Monique houden van uitdaging in de keuken en uitgesproken smaken. Dit herkennen ze in de wijnen van Bellingham. In sommige wijnen proeven ze zelfs de manier waarop ze zijn gemaakt. De verrassende combinatie van druivensoorten levert de spanning op die Kars zoekt in zijn gerechten.

De saus bij de ree met gerookte thee en chocolade past perfect bij de geroosterde cacao en de vanille in de wijn. De biet en peterseliewortel worden rijker door het bessenfruit uit de Saint Georges.







DE BERNARD SERIE:

een eerbewijs aan de Bellingham pionier.

Bellingham, één van de meest vooraanstaande wijnhuizen, heeft de 'Bernard Serie' uitgebracht als een eerbetoon en herinnering aan Bernard Podlashuk, de man die de Bellingham wijnen in de vijftiger jaren wereldberoemd heeft gemaakt. De Bernard Serie omvat een zestal wijnen die afkomstig zijn van speciaal geselecteerde wijngaarden en vervolgens hoogwaardig zijn gevinifieerd.

"Als je terugkijkt op datgene wat Bernard Podlashuk heeft betekend voor de ontwikkeling van de Zuid-Afrikaanse wijnwereld door het oprichten van het wijnhuis Bellingham, dan is het beslist een uitdaging om een serie wijnen uit te brengen die zijn naam draagt", aldus de wijnmaker van Bellingham Niël Groenewald.

"UITDAGEND EN INSPIREREND"

"Alle wijnen die in deze serie worden gemaakt, ontvangen een voorkeursbehandeling: met de hand geplukte druiven, een nauwgezette vinificatie, soms een creatieve assemblage en een rijping op hout", volgens Groenewald. "Mijn doel is dat deze serie de reputatie van Bellingham onderstreept als producent van uitstekende wijnen."

"Afkomst en geschiedenis van de wijn zijn bijzonder belangrijk, dit is wat je uniek maakt. In dit opzicht was Bernard Podlashuk een mysterie, die bewees dat een wijn inderdaad de persoonlijkheid van een wijnmaker kan dragen. Toen Bellingham in de vijftiger jaren zijn eerste commerciële wijnen op de markt bracht, stond Bellingham gelijk aan de naam Podlashuk. Hij was ook de pionier in de Zuid-Afrikaanse wijnwereld door zijn unieke manier van wijn maken en zijn sterke marketingtechnieken. Daarom is het terecht dat Bellingham deze legende op wijngedebiet nu eert. Maar je kunt alle legendes, geschiedenis en erfgoed bezitten, als je niet in staat bent uitstekende wijnen te maken, dan telt dat alles niet", aldus Groenewald.

Met de Bernard Serie behoort Bellingham intussen tot de absolute top van de internationale wijnwereld.

Restaurant De Molen

Unieke locatie met brood van versgemalen meel

Gastheer Jerry van der Pluijm en chef-kok Wouter van Laarhoven verwennen hun gasten met Brabantse gastvrijheid. Dit in een wel heel bijzondere locatie: een authentieke 19de eeuwse molen met de naam 'De Couwenberg'. Een molen met een rijke geschiedenis. Zo is op de tweede zolder nog een kogelgat zichtbaar als herinnering aan de beschieting, slechts één dag voor de bevrijding. De overige kogelgaten zijn gedicht met zand uit de Drunense duinen en rivierklei.

Sinds mei 1997 draait de molen weer op de wind. Molenaar Sjef maalt het graan en toont vol trots zijn uitstekend onderhouden molen. Van het gemalen graan wordt tweemaal per dag vers brood gebakken.

Wouter van Laarhovens kookstijl is gestoeld op de klassieke basis, maar hij schuwt de moderne kooktechnieken niet. Een moleculair balletje ijs en een mousse op zijn tijd, maar zeker geen El Bulli. Hier gaat u niet met een onverzadigd gevoel van tafel, de porties zijn ruim. Bovendien wordt u verrast door het aantal amuses vooraf en als pré-dessert.

JRE Restaurant De Molen

Vaartstraat 102

4171 JG Kaatsheuvel

T 0416 53 02 30

F 0416 53 00 31

E info@restaurantdemolen.nl

I www.restaurantdemolen.nl





INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

800 gram reegeitfilet
2 Portabella's

1 dl water
300 gram suiker
2 appels (Granny Smith)

300 gram rode ui, fijngehakt
boter, olijfolie
1 laurierblad
2 takjes tijm, gesneden
rode wijnazijn
rode wijn
crème de cassis

450 gram gekookte,
gepureerde aardappelen
1 ei
50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 theelepel komijnpoeder
100 gram bloem
peper, zout

BEREIDING:

- 1 Kook een suikerstroop van het water met de suiker. Halveer de appels en verwijder het klokhuis. Leg ze in de hete suikerstroop en zet ze weg. Ze moeten rauw blijven.
- 2 Bak, voor de uienmarmelade, de ui in wat boter glazig met het laurierblad en de tijm. Schenk er zoveel gelijke delen rode wijnazijn en rode wijn met een scheutje crème de cassis bij tot de ui net niet onder staat. Laat zachtjes inkoken.
- 3 Maak aardappelgnocchi. Roer door de droge aardappelpuree, het ei, de Parmezaanse kaas, knoflook en komijnpoeder en meng tot een homogene massa. Roer de bloem erdoor en meng tot een deeg. Breng op smaak met peper en zout. Stort de massa in een vorm en stoom in 8 minuten gaar in een stoomoven. Of breng water aan de kook, snijd de gnocchi in stukjes en pocheer ze gaar.
- 4 Snijd de Portabella's in plakken, leg ze dakpansgewijs neer. Snijd de reegeit in plakken en leg ze op de paddenstoelen. Bak de reegeit op de kant van de paddenstoelen aan in roomboter met olijfolie en gaar dit vervolgens 5-6 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Tip voor de liefhebber: bak er plakken bloedworst bij.

The Bernard Series Small Barrel SMV

De mooie tonen van het rijpe fruit en de ronde tannines in de SMV gaan heel goed samen met de zachte structuur van de reegeit. De tonen van kers en vanille in de wijn sluiten aan bij de aardse tonen van de paddenstoelen en de marmelade van rode ui aan. Het spannende aan deze wijn-spijscombinatie is het zure van de Granny Smith en de kruidigheid in de SMV.



Restaurant Stad Munster

“Koken is mijn drijfveer”

De kookkriebel zat al vroeg in het bloed van lady-chef Hermien Beltman. Toen haar zussen op 16-jarige leeftijd in de horeca gingen werken, ging ze als 6-jarige graag mee om een kijkje in de keuken te nemen. Later volgden toprestaurants als De Echoput en Corona, de laatste in de tijd van Robert Kranenburg. In 1999 besloot ze terug te keren naar haar geboortegrond en begon ze als chef-kok in Hotel Restaurant Stad Munster. De kroon op haar werk was de titel van Lady Chef of the Year 2002.

Hermien typeert haar kookstijl als traditioneel Frans. Ze houdt niet van fusion, geen gepriegel op het bord, gewoon puur natuur. De witte brigade van 3 koks en 1 leerling kookt voor zowel het restaurant als de brasserie en de hotelgasten.

Stad Munster is een monumentaal pand, in het hart van Winterswijk. Een architectonisch hoogstandje in Jugendstil uit 1911. De naam van deze in 1648 ontstane ‘herberg’ is ontleend aan de in, hetzelfde jaar bekrachtigde, ‘Vrede van Munster’.

Dat de gasten regelmatig terugkeren bij de eigenaren Ans en Gerard Wolbrink is pure chemie: een stukje historie en romantiek, een flinke dosis culinaire kookkunst, een volle lepel gastvrijheid en persoonlijke service, een mospuntje sfeer en gezelligheid. Voorzichtig roeren en proeven, dit is een pure belevenis.

Relais Restaurant Stad Munster

Markt 11

7101 DA Winterswijk

T 0543 51 21 21

F 0543 52 24 15

E info@hotelstadmunster.nl

I www.hotelstadmunster.nl



GEPOCHEERDE HEILBOT

met rivierkreeft en saffraansaus

WIJNTIP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 x 120 gram heilbotfilet
zout, peper
40 gram roomboter

4 rivierkreeftjes
1 liter court- of visbouillon
2 dl witte wijn
2 dl Noilly prat
1 sjalot
6 peperkorrels
1 laurierblad
1 kruidnagel
saffraan (envelopje)
1dl crème fraîche
1dl slagroom
boter voor het monteren
100 gram doperwtten
100 gram dubbel gedopte
tunbonen
50 gram peultjes

Voor de pasta

125 gram patentbloem
125 gram Italiaanse bloem
½ dl olijfolie
8 eidooiers
olijfolie



BEREIDING:

- 1 Kook de rivierkreeftjes gaar in de hete court- of visbouillon.
- 2 Zet de witte wijn op met de Noilly prat, sjalot, peperkorrels, laurierblad en kruidnagel en laat tot de helft inkoken. Zeef het vocht en voeg de saffraan, slagroom en crème fraîche toe. Laat zachtjes inkoken. Monteer de saus met klontjes koude boter.
- 3 Maak een pastadeeg, laat het een uur rusten en rol het uit met behulp van een pastamachine tot tagliatelle. Of neem kant-en-klare verse of goede kwaliteit gedroogde tagliatelle (circa 250 gram voor 4 personen). Kook de tagliatelle beetgaar, giet af en bedruppel met wat olijfolie.
- 4 Dop de doperwtjes en blancheer ze. Dop de tunbonen, blancheer ze en haal vervolgens het dikkere velletje er af.
- 5 Bestrooi de heilbotfilet met zout en peper. Leg de vis in een ovenvaste schaal, leg er een klontje boter op en gaar de vis in een oven van 80 °C.
- 6 Serveer de heilbot met de saffraansaus, tagliatelle en groene groenten.

The Bernard Series Hand Picked Viognier

Het gerecht en de wijn laten elkaar volledig in hun eigen waarde. De balans wordt verkregen door het lichte zuurtje in de boterige saffraansaus. De wijn krijgt hierdoor alle ruimte om zijn rijke volle smaak met de zweem van een fris zoetje af te geven.



Kasteel Maurick

Bourgondisch genieten op een eeuwenoud kasteel

Patron-cuisinier Jog Schipflinger is een gelukkig man. Zijn dochter werkt bij hem als bedrijfsleider, zijn zoon in de receptie en bediening en zijn schoonzoon is sommelier Joost van Rijn. Ruim dertig jaar werkt de nu 52 jarige Oostenrijker op deze unieke locatie. Begonnen als souschef in 1978, daarna erkend Meesterkok sinds 1988 (één van de jongste koks ooit), directeur vanaf 1994 en eigenaar van het kasteel (2005).

Gastronomie en gastheerschap op topniveau. Of het nu is in het à la carte restaurant, in één van de vele zalen, de Oranjerie of Engelse serre. Genieten met z'n tweeën, tijdens een bruiloft, een ontvangst of presentatie, elke gast wordt warm onthaald om de smaak van Bourgondisch Brabant te ervaren. Rijke porties, op Franse of Italiaanse leest geschoeid, soms met een oosters tintje. Pompoenen, courgettebloemen, kruiden, frambozen en bramen uit eigen tuin. Bij de eendenborst een vlierbessensaus van bessen uit de kasteeltuinen. Geitenkaas uit Drunen of Brabantse asperges.

Zomaar wat voorbeelden van de liefde voor producten van dichtbij. Zo wordt er rekening gehouden met de visseizoenen en is er een voorkeur voor biologisch vlees. Bij de hoofdgerechten wordt de groente zeker niet vergeten. Zelf bereide desserts zijn een specialiteit bij Kasteel Maurick. Schipflinger draagt zijn kennis en ervaring graag over. Zo fungeert het kasteel als opleidingsinstituut voor koks en de bediening, waar men later graag weer naar terugkeert. Kwaliteit en zorg, daar draait het hier om.

Kasteel Maurick

Dijk van Maurick 3
5261 NA Vught
T 073 657 91 08
F 073 656 04 40
E info@maurick.nl
I www.maurick.nl



KALFSVLEES, *drie bereidingen met jus van morilles*

WIJNTIP



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 kalfsmedaillons elk 90 gram
50 gram gedroogde morilles
Madeira
courtbouillon
(of groentebouillon als vervanger)
bouquet garni
(wortel, ui, prei en knolselderij)
tijm, rozemarijn, laurierblad,
knoflook
200 gram zwezerik
4 grote aardappels
olijfolie, boter
4 artisjokkenbodems
12 trostomaatjes
1 gestoofde kalfswang
4 pastavellen
eidooier
2 dl kalfsjus

BEREIDING:

- 1 Breng de morilles met een scheutje Madeira en water tot ze onder staan aan de kook. Laat afkoelen en weken.
- 2 Breng de courtbouillon met het bouquet garni en kruiden aan de kook. Leg de zwezerik erin, breng opnieuw aan de kook, neem de pan van het vuur en laat afkoelen terwijl de zwezerik nagaart.
- 3 Steek de aardappels uit met een kleine steker en grill ze kort in een grillpan. Laat ze vervolgens met olijfolie en kruiden konfijten en garen op 90 °C. Doe hetzelfde met de artisjokkenbodems.
- 4 Zet de trostomaatjes ook met olie en kruiden op, maar neem ze bij het bereiken van de 90 °C van het vuur.
- 5 Snijd de kalfswang in blokjes, breng op smaak met peper, zout en iets Madeira. Leg de blokjes in een stukje pastavel, plak dicht met eidooier en vorm tot een tortellini.
- 6 Snijd de geweekte en gewassen morilles in stukjes en zeef het weekvocht door een koffiefilter in een pannetje. Voeg de kalfsjus en morilles toe en breng aan de kook.
- 7 Ontdoe de afgekoelde zwezerik van de vliezen en verdeel in 4 porties. Paneer en bak krokant in olijfolie met een klontje boter. Grilleer de kalfsmedaillons rosé.

The Bernard Series Bush Vine Pinotage

De rijke Pinotage met een dieppaarse kleur past uitstekend bij dit najaarsgerecht; de aardse smaak van de morilles en de kalfswang met het rijpe zwarte fruit en de hint van truffel. De balans tussen de complexe aroma's van het Franse eiken en de grilsmak van het vlees maken deze combinatie tot een evenwichtig geheel.



De Lindenhof Restaurant met suites



Kookstijl met veel frisheid en diepgang

Meesterverwenner Martin Kruithof is altijd op zoek naar een nieuwe smaaksensatie. Steeds meer verfijning en een breder smaakpalet. Sauzen hoog op smaak, een ruim gebruik van bloemen en kruiden uit eigen tuin. In de wintermaanden staan er warme stoofgerechten als canneloni van ossenstaart en sucade met appelstroop, kruidnagel en ganzenlever op het menu.

Eten bij Marjan en Martin betekent het gevoel krijgen thuis te komen en weten dat je verwend wordt. Of het nu voor de lunch, diner of het 24-uurs arrangement is, je bent hier op het platteland echt 'uit'. Varen in een sloepje met kapitein, een hapje en drankje onderweg, eten aan de 'Chefs table' in de wijnkamer, alles kan en mag.

Het landelijk aan het water gelegen restaurant met suites van Patron-cuisinier Martin Kruithof, 2 Michelinsterren, en zijn vrouw Marjan prijkt al jaren hoog op de ranglijsten van beste restaurants in Nederland.

Onvermoeibaar blijft Kruithof zoeken naar tongstrelende combinaties die bovendien een lust voor het oog zijn. En hij vindt ze elke keer weer!

De Lindenhof Restaurant met suites

Beulakerweg 77

8355 AC Giethoorn

T 0521 36 14 44

F 0521 36 05 95

E info@restaurantdelindenhof.nl

I www.restaurantdelindenhof.nl



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

yuzudressing:

2 dl olijfolie
1 dl sojasaus
2 gram knoflookpuree
0,2 dl yuzusap
5 gram gezouten citroen
(Marokkaanse winkel)
fijngehakte tuinkruiden

Roussannesaus:

3 dl visbouillon
3 dl Bellingham Bernard Whole
Bunch Roussanne
10 peperkorrels
3 sjalotjes
2 laurierblaadjes
tijm, rozemarijn
200 gram koude boter

groentesalade:

1 kleine komkommer
2 dl azijn
1-2 eetlepels suiker
zout, peper
1 bosjes radijs
2 struikjes mini paksoi
¼ bloemkool
1 appel
verse kruiden en bloemen



BEREIDING:

- 1 Klop een dressing van de ingrediënten voor de yuzudressing en zet deze apart.
- 2 Laat de visbouillon met de wijn, de peperkorrels, gesneden sjalot, laurierblaadjes, tijm en rozemarijn inkoken tot de helft. Zeef het vocht en monteer met de koude, in blokjes gesneden boter.
- 3 Schil de komkommer en snijd deze in batonets (mooie ovaaltjes). Marineer de batonets in een zoetzuur van 2 dl azijn, 1 eetlepel suiker en een beetje peper en zout.
- 4 Snijd de schoongemaakte radijsjes in heel dunne plakjes, snijd de paksoi in lange stukken. Snijd mooie kleine roosjes van de bloemkool. Schil de appel en snijd deze ook in batonets.
- 5 Bak de mulfilets om en om net gaar. Verdeel ze over de borden met de salade, dressing en Roussannesaus. Garneer met verse kruiden en bloemen.

The Bernard Series Whole Bunch Roussanne

De specifieke aroma's van Kaapse bloemetjes, het kruidige van het fijnbos, lichte kiwi, ananas en perziktonen combineren perfect bij de yuzudressing en de verse kruiden en bloemen uit de tuin op de vis. Een unieke witte wijn met levendig fruit en een mooie structuur bij een fris voorgerecht.



Restaurant Jasmine Palace

Vreemde (Peking) eend in de bijt

Het Chinees-Indisch restaurant aan het water in De Meern is zeker geen doorsnee restaurant. Hier wordt met liefde en durf gekookt. Hier wordt geen experiment uit de weg gegaan. Jim en Ping Man begonnen in 1981 dit eigen restaurant. Naast de traditionele gerechten kwam Ping in die tijd al op het idee om zich te onderscheiden met streekgerechten als Pekingeend en sparerib uit zijn geboorteland. Zoon Michael is sinds 7 jaar vast in het bedrijf, eerst naast zijn vader, nu als leidinggevende. Maar het is en blijft een familiebedrijf. Je gaat eten bij de familie Man, waar het altijd spannend is wat je op je bord en in je glas krijgt.

Er staan veel fusion (East meets West) gerechten op de kaart. Denk aan licht gepaneerd kalfsvlees met een bitterzoete koffiesaus en krokant gebakken bami. Begeleid door een glas Bellingham Pinotage. Een saté van kwartel in een ketjapsaus, tongfilet op aubergine, coquilles in een krokant glasvermicelli-jasje met een pittige zoetzure saus. Alle gerechten worden vergezeld door een bijpassende (veelal rode!) wijn van de uitgebreide kaart. Michael vertelt vol passie over zijn zoektocht naar een wijnhuis dat bij zijn gerechten past. "Iedere wijnproducent is net zo eigenwijs als een kok. De wijn moet doordrinkbaar zijn, niet te complex, vriendelijk en toegankelijk, zoals veel van de Bellingham wijnen."

Chef kok Ching Fang kookt met zijn 6 koks niet alleen voor het restaurant. Er is een speciale afhaalbalie, een bezorgdienst en een catering voor 10 tot 800 personen. Op verzoek kan er ook bij u thuis gekookt worden. Tweemaal per jaar is er een grote wijn-spijsproeverij. Zo heeft Michael onlangs een avond georganiseerd met chef-wijnmaker van Bellingham, Niël Groenewald.

Chinees Indisch Restaurant Jasmine Palace

Zandweg 102

3454 JZ De Meern

T 030 666 35 39

F 030 666 57 48

I www.jasminepalace-demeern.nl



JASMINE PUIHOK, *drieluik van schelpdieren*

WIJNTIP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

250 gram vongole
1 eetlepel zwarte bonen
4 teentjes knoflook
4 eetlepels slaolie
1 eetlepel suiker
zout
Japanse sojasaus
aardappelmeel
1 rode peper
bami

8 scheermessen
glasvermicelli

8 grote oesters Gillardeau
rijstkoekjes (toko) of stukje
rijstwafel
1 ei
bloem
1 dl kippenbouillon
1 eetlepel geraspte gemberwortel
2 sjalotjes



BEREIDING:

- 1 Hak de zwarte bonen en 2 teentjes knoflook fijn. Verhit olie in een wok en roerbak de zwarte bonen met de knoflook, suiker, zout en een scheutje sojasaus. Voeg 1 dl water toe en bind met aangemengd aardappelmeel. Voeg de kleingesneden peper toe.
- 2 Kook de bami, giet af en spoel af met koud water. Droog vervolgens goed en bepoeder de bami met aardappelmeel. Bak de bami in weinig olie krokant.
- 3 Spoel de vongole onder koud stromend water en blancheer ze 2-3 minuten. Roerbak ze daarna in de wok en voeg een deel van de zwarte bonensaus toe.
- 4 Week de glasvermicelli in koud water totdat het zacht is. Hak 2 teentjes knoflook en frituur de stukjes. Maak de scheermessen schoon en verdeel de glasvermicelli en de knoflook over elk scheermes. Stoom de scheermessen in 1-3 minuten gaar. Druppel wat hete olie en sojasaus over de scheermessen.
- 5 Neem de oesters uit de schelp en dep ze droog. Maak een beslag van ei, bloem en aardappelmeel. Wentel de oesters heel kort door het beslag. Kook de kippenbouillon voeg de gember, sjalotjes en suiker toe en bind het vocht met aardappelmeel. Bak de oesters kort zodat ze een krokant velletje krijgen.

The Bernard Series Old Vine Chenin Blanc

Het is verrassend zoals deze fonkelende goudgele wijn met aroma's van rijp tropisch fruit, honing, meloen en het zoetige vanille van het hout combineert bij het gerecht. Bij de oesters komt de zachte, volle aanzet enigszins zoet over. Bij de scheermessen komt de sappige, rijke smaak met heerlijk frisse zuren tot zijn recht en bij de vongole is de afdronk evenwichtig en lang.





COLOFON

Bellingham's Favorieten is tot stand gekomen doordat de 16 Nederlandse Topkoks hun medewerking hebben verleend en ons hun recepten hebben toevertrouwd.

Restaurant De Lindenhof • Martin en Marjan Kruithof

Restaurant De Gastronomie • Marco en Inez Poldervaart

Restaurant Kasteel Engelenburg • Maurice Kersten en Arjen Pleij

Restaurant de Hoop Op d'Swarte Walvis • Jeroen Coenen en Jozua Jaring

Restaurant Basiliëk • Rik Jansma en Andrea van Zoomeren

Restaurant One • Erwin Soumang en Bethany DeLong

Restaurant de Jonge Dikkert • Eugène van Angelbeek, Arjen Kräwinkel en Peter de Vries

Restaurant Die Heere Sewentien • Maurice en Barbara Box

Restaurant Mijn Keuken • Pieter Bosters en Tabitha Oppermans

Restaurant Apicius • Thorvald en Gaylord de Winter

Restaurant De Vrienden van Jacob • Alain Alders en Dennis Smith

Restaurant De Saffraan • Kars van Wechem en Monique Korteschiel

Restaurant De Molen • Jerry van der Pluijm en Wouter van Laarhoven

Restaurant Stad Munster • Ans en Gerard Wolbrink en Hermien Beltman

Restaurant Kasteel Maurick • Jog Schipflinger en Joost van Rijn

Restaurant Jasmine Palace • Ping en Michael Man

Onze grote dank – Bellingham

Bellingham's Favorieten is grote dank verschuldigd aan culinair journaliste Sonja van de Rhoer en fotografe Inez Pleizier.

Zij realiseerden met groot enthousiasme en veel inzet Bellingham's Favorieten. De vele kilometers door Nederland leverden uit het leven gegrepen verhalen en mooie foto's op. Vooral het voorwerk en de efficiëntie getuigden voor ons de grote professionaliteit.

Onze bewondering!
Baie dankie - Bellingham.

Sonja van de Rhoer

Sonja van de Rhoer is culinair publicist en heeft 65 kookboeken op haar naam staan. Bekend journalist, onder meer voor dagblad Trouw en de magazines Dine & Wine en topSlijter. Zij onderhoudt een weblog op Plus Online voor Plus Magazine. Is docent voeding voor Ahold en ontwikkelde voor Hotel-restaurant De Echoput het Health and Fit arrangement. Sonja werkt als foodstylist voor kookboeken, tijdschriften en commerciële producties. Daarnaast doet zij productontwikkeling voor levensmiddelenfabrikanten. Voor meer informatie zie www.culinaireproducties.nl.

Inez Pleizier

Inez besloot na een carrière van ruim 15 jaar in diverse commerciële functies om in 2008 van haar hobby fotografie haar werk te gaan maken. Na de basisopleiding was het een logisch vervolg om de vakopleiding aan de fotovakschool te gaan volgen en startte ze haar eigen bedrijf InezImages. Inez heeft sindsdien voor tal van opdrachtgevers diverse bedrijfsreportages gemaakt, variërend van studio- tot locatiefotografie. Sinds 2009 speelt Food een belangrijke rol in het werk van Inez. Zij kiest ervoor om passie en emotie vast te leggen door uit te gaan van de natuurlijke schoonheid van mensen en producten. www.InezImages.nl



Sonja van de Rhoer



Inez Pleizier



www.bellinghamwines.com



Bellingham.
FOUNDED 1693

BELLINGHAM WINES
GROOT DRAKENSTEIN, FRANSCHHOEK VALLEY
WINE OF SOUTH AFRICA