

Dag beste kookvriendjes,

Zoals beloofd een samenvatting van onze kookavond van september met bijgevoegde recepten en bijpassende wijnen.

Als amuze:

groentenchips met een Gin Tonic.

Pastinaac, zoete aardappel, winterpeen, biet en wortel in schijfjes van 0,5 cm of elfs nog iets dunner. Deze eerst besprenkelen met zout en 20 min laten trekken. Zo komt overtollig vocht vrij uit de groenten. Nadien droogdeppen en 15 min op 180 graden in de oven. (Best hete lucht oven).

Als de chips krokant zijn ze afkruiden met wat paprika poeder of cayenne peper. Opm: je kan ze natuurlijk ook frituren waardoor ze knapperig worden maar dan zijn ze natuurlijk ook minder gezond.

Als Botanical voor de Gin hebben wij gekozen voor de Geneverbess, Koriander, geste van pompelmoes of limoen. Als bijpassende Tonic kan je best kiezen voor de Fever-tree Mediterranean Tonic.



Wijnfiche
Belgin - Gin - Ultra 13 - 41,4%
EAU-DE-VIE

DULST
wijnen advies

Domein:
Ontstaan in de visie van Filip Wouters (ex-marketing topman bij zowel Inbev als Heineken, verantwoordelijk voor het succes van Stella Artois en Heineken in de USA), ontsproten aan de rijke Belgische distillatie-geschiedenis, willen 3 Leuvense vrienden een nieuwe generatie van Belgische spirits wereldwijd verspreiden.

Smaak:
Deze gin is verrassend zacht, heel elegant maar toch complex met een mooi onderbouwde citrus-toets.

Te serveren bij:
Aperitief



Algemene info:
Kleur: niet gedefinieerd
Jaar:
Samenst.:
Teeltwijze:
Te bewaren: > 10 jaar
Server t°: 5 - 6°

DULST wijnen advies - Berbeekstraat 23 - 3002 Blandin
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be

Bijkomende informatie: de Belgin kan je kopen vanaf 35,75€.

1: Igai Koko

•Ingrediënten:

- 4kg mosselen
- 2 blikjes kokomelk
- 6 uien
- Rood chili pepertje
- Gember
- Verse koriander
- Thaise kruidenmix (Delhaize)
- Citraengras
- Lente ui
- droge Kaffir Lime (Delhaize)

Bereiding: (20 min)

Kook de mosselen met de uien, fijngehakte citroengras, gember, thaise kruidenmix, fijngesneden Kaffir Lime en een chilipepertje.

Wanneer de mosselen openen, halen we ze uit de schelp en afgedekt bewaren.

Het kookvocht verder laten inkoken tot den helft en kokosmelk toevoegen. Mixen, zeven en afkruiden. De mosseltjes toevoegen en 15 min laten afkoelen in de koelkast. Garnieren met koriander en lenteui.

Lauw serveren.

Bijkomende informatie: Tres Olmos kan je reeds verkrijgen aan 9,17€ de fles.



Wijnfiche
Tres Olmos - Lias
ESPANA - SPANJE - ESPAGNE
Rueda DO - Verdejo
2015

Domein:
Bodega Garcarevalo is gelegen in Valladolid in Spanje en blinkt vooral uit in de productie van witte wijnen uit Rueda. Daarbij maakt men twee stijlen: een houtgerijpte stijl en een puur op het fruit gemaakte stijl zoals deze Tresolmos Lias. Hoewel gebaseerd op de inheemse verdejo doet hij denken aan de frisse sauvignon blancs uit de Loire.

Smaak:
Mooie witgouden, kristalheldere kleur.
In de neus kruisbessen, citroengras en passiefruit. In de mond heel sappig met tonen van Granny Smith en limoen. Deze wijn blijft gedurende 3 maanden op zijn droesem rusten waardoor hij heel levendig en krokant is. Ideaal als aperitief maar met voldoende body om te schenken bij lichte visgerechten, salades. Door z'n lichte bittere toets in finale kan hij perfect asperges begeleiden.

Te serveren bij:
Aperitief
Salades
Asperges
Vis - lichte visgerechten
Vis - ansjovis
Aziatische gerechten



Algemene info:
Kleur: wit
Jaar: 2015
Samenst.: 100 % Verdejo
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren: + 2-3 jaar
Servere t°: 7-8°

DULST wijn met advies - Barbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016740 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be

2: Scampiburger met krokant Granny Smith slaatje

•Ingrediënten:

- limoenmayonaise (3 eigelen, gebruik de eiwitten in het beslag van de scampis, zout, peper, zeste van limoen, 3 limoenen uitpersen, 300 ml olie mixen)
- 70 rauwe (ontdarmde) scampi
- zout en peper
- 2 soeplepels wasabipasta
- 1 rode chilipeper
- 200gr panko
- 3 eiwitten
- 6 eetlepels soyasaus
- 6 eetlepels oestersaus
- 2 bladjes sweet basil
- Toastbrood
- Granny smith appelen
- 2 koolrabi
- Ruccola bakje
- Daikin Cress

Bereiding: (40min)

Mayonaise bereiden en laten afkoelen. Scampi's fijn snijden. Voeg zout, peper,soyasous, oestersaus, sweet basil, eitjes, 2 soeplepels wasabipasta en fijngesneden chilipeper toe. Mengen tot een deeg. Maak burgertjes en laat 10 min opstijven in de koelkast. Snij toastbrood uit en toast dit op voorhand. Bak de burgers. Snij appeltjes en koolrabi fijn en meng het met de rucola. Besprenkel een beetje met sojasaus en meng met limoenmayonaise.

Werk dit alles af met Daikon Cress.

Bijkomende informatie: deze bijpassende wijn kost 7,20€ per fles.



Wijnfiche
Esprit des Crès Ricards
STREEKWIJNEN - VINS DE PAYS
Mont Baudile - Marsanne - Roussanne
2015

Domein:
Domaine des Crès Ricards is een betrekkelijk nieuw domein in de 'wereld van de wijn'. Het domein is 28ha groot en ligt in het westen op 35 km van Montpellier in het hartje van de Côte de Languedoc (Terrasses de Larzac). De wijngaarden zijn aangeplant 60m boven de zeespiegel. Op deze terrassen met een steenachtige ondergrond verbouwd men Syrah, Grenache, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Alicante, Marselan en Chardonnay. Dit domein werkt steeds met lage opbrengsten (+/- 40hl/ha).

Smaak:
In de neus het aroma van passievrucht, witte bloemen, kamperfoelie, vanille, en een hint van abrikozen. Aangename ronde, volle aanzet en lange finale met wat kruidigheid.

Te serveren bij:
Vis - in botersaus
Gevogelte
Gevogelte - Kwartel
Gevogelte - Kip
Gevogelte - kalkoen
Kaas - Gorgonzola
Barbecue



Algemene info:
Kleur: wit
Jaar: 2015
Samerst.: 70 % Marsanne
30 % Roussanne
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren: + 2-3 jaar
Server t°: 8° C

DULST wijn met advies - Gerbeekstraat 21 - 3051 Blerden
Tel: 033/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be

3: Soepje van rode zoete peper en gember

•Ingrediënten (3l):

- 12 rode zoete pepers
- gember (6cm stuk)
- 4 grote witte uien
- 4 aardappelen
- 5 grote wortelen
- kippebouillon 6 bouillon blokjes voor 4 liter soep
- 4dl room
- 4 eetlepels curry
- 60 ml sojasaus
- hazelnootjes

Bereiding:

Snij de uien en de rode peper fijn en stoof aan in olie samen met de curry. Voeg gemberblokjes, wortelstukjes en aardappelstukjes toe. Laat de groenten koken in water tot ze gaar zijn. Mix de soep en voeg room en soja toe. Werk af met fijngesneden geroosterde hazelnoten.

Bijkomende informatie: deze bijpassende wijn kost 9,17€ per fles.



DULST
Wijn met advies

Wijnfiche
Tres Olmos - Lias
ESPANA - SPANJE - ESPAGNE
Rueda DO - Verdejo
2015

Domein:
Bodegas Garcilarevalo is gelegen in Valladolid in Spanje en blinkt vooral uit in de productie van witte wijnen uit Rueda. Daarbij maakt men twee stijlen: een houtgerijpte stijl en een puur op het fruit gebaseerde stijl zoals deze Tres Olmos Lias. Hoewel gebaseerd op de inheemse verdejo doet hij denken aan de frisse sauvignon blancs uit de Loire.

Smaak:
Mooie witgouden, kristalheldere kleur.
In de neus kruisbessen, citroengras en passiefruit. In de mond heel sappig met tonen van Granny Smith en limoen. Deze wijn blijft gedurende 3 maanden op zijn droesem rusten waardoor hij heel levendig en krokant is. Ideaal als aperitief maar met voldoende body om te schenken bij lichte visgerechten, salades. Door z'n lichte bittere toets in finale kan hij perfect asperges begeleiden.

Te serveren bij:
Aperitief
Salades
Asperges
Vis - lichte visgerechten
Vis - ansjovis
Aziatische gerechten



Algemene info:
Kleur: wit
Jaar: 2015
Samenst.: 100 % Verdejo
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren: + 2-3 jaar
Serveer t°: 7-8°

DULST wijn met advies - Bierboekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016740 3028 | Email: wijnen@dulst.be | www.dulst.be

4: Wagu beef met wasabi dressing en kort gewokte groentjes

•Ingrediënten (3l):

- 1,5 kg wagu beef (100gr pp)
- chinese kool (2)
- snowpees (2 pakjes)
- oosterse oesterzwammen (1 pakje)
- 2 rode pepers
- 6 wortelen
- groene asperges (2 pakjes)
- sesamzaadjes
- wasabidressing: 2 soeplepels wasabi, 3 potjes zure room, limoensap en honing
- Curry - verse look, citroengras, rood chilipeper, groene currypasta, marinade van het vlees.
- Marinade - soyasaus, vissaus, witte wijn azijn, honing, pezo, oestersaus, zeste van limoen.

Bereiding:

Snij alle groenten fijn, rooster sesamzaadjes, bak het vlees in roomboter bleu. Bewaar in aluminium in licht warme oven. Giet de curry in een hete wokpan, laat deze even aanbakken, voeg de groenten toe en roer gedurende 3 min om in de curry. Dien op en leg het vlees op de gewokte groentjes. Werk af met wasabidressing en geroosterde sesamzaadjes.

Bijkomende informatie: deze bijpassende wijn kost 10,71€ per fles.



Wijnfiche
Cantine Grasso - Mamertino di Milazzo
SICILIA
Sicilia DOP - - Nero D'avola
2013

Domain:
Deze wijnproducent is gelegen in Milazzo, in de Italiaanse provincie Messina in de regio Sicilië.

Cantine grasso, opgericht in 1887, is overgeleverd van vader op zoon voor vier generaties. Het bedrijf is gelegen in het noordoosten van Sicilië, aan de Tyrreense kust van de provincie Messina, tegenover de Eolische eilanden.

Smaak:
Deze wijn heeft een robijnrode kleur. De neus biedt een charmerend bouquet aan van cacao, tabak en hout. Dit aroma kan je tevens terugvinden in de mond met tevens wat fruitigheid, moerbeien en kersen in alcohol. Rijke wijn met zachte tannines, een mooie complexiteit en heel elegant.

Te serveren bij:
Lamsvlees
Varkensvlees
Vlees - rood



Algemene info:
Kleur: rood
Jaar: 2013
Samenst.: 90 % Nero d'Avola
10 % Nocera
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren: + 7-10 jaar
Serveren t°: 16-18°

DULST wijn met advies - Dierbekerstraat 23 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijns@dult.be | www.dult.be

5: Tempura van banaan met matsha ijs

Ingredienten:

- 6 bananen
- 750 gr patisseriebloem
- 130 gr maiszetmeel
- 5 eieren
- 2 schepjes suiker
- 2 schepjes cocosschilfers
- 200ml water.

Bereiding:

Snij de banaan in schijfjes en maak het deeg. Leg de schijfjes in het deeg en frituur nadien kort op 180 graden aan in een hete pan met olie.

Bijkomende informatie: deze bijpassende wijn kost 17,67€ per fles.



Wijnfiche
Ch. d'Orignac - Pineau des Charentes
DIVERSE - DIVERS
Koud zetten

Domaine:
Orignac is een oord gelegen in de gemeente Saint-Ciers-du-Taillon in het Franse departement Charente-Maritime (Regio Poitou-Charentes) en telt amper 500 inwoners.
De plaats maakt deel uit van het arrondissement Jonzac.
Het kasteel is eigendom van Sichel's technisch directeur : Yvan Meyer. Oppervlakte 3,8 ha.

Smaak:
In tegenstelling tot de meeste pineau's wordt deze gemaakt uit blauwe druiven.
Ook wordt na de assemblage deze pineau, ipv de gebruikelijke 18 maanden, 5 jaar op vat gelagerd.
De neus heeft aroma's van vijgen, vanille, pruimen, abrikoos, soorten kaas, honing, walnoten en amandel. De aangename afdrank in de mond doet een weelderige en soepele frisheid heersen van gastronomische genoegens en complexe geuren en geeft een uitgebalanceerde smaak.
Het is dus een uitruimende zoete complexe maar perfect in evenwicht zijnde amberkleurige godendrank!

Jaarspecifiek:
Zilveren medaille: concours Mondiale de Bruxelles 2008

Te serveren bij:
Kaas - Rochefort
Kaas - hard
Aperitief
Vanilleijs
Gebak



Algemene info:
Kleur: wit
Jaar:
Samenst.: 60 % Merlot
40 % Cabernet Sauvignon
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren: + 5-7 jaar
Serveren t°: 8° C

DULST wijn met styles - Bierkeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 20 28 | e-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be

6: Milkshake met pomelmoes, munt, kokos en saké

Ingredienten:

- vanilleijs
- Munt
- Kokosmelk
- Melk
- Vers Pomelmoes sap
- Suiker
- Saké

Bereiding:

Meng 2 eenheden kokosmelk met 1 eenheid gewone melk. Doe dit mengsel in een blender. Voeg vanilleijs toe afhankelijk van het aantal personen. Mix het mengsel. Voeg naar smaak munt, pomelmoessap, saké en suiker toe.

Bijkomende informatie: De geschonken Saké koste 13,50€

Tot slot nog wat extra informatie over onze aankopen.

De aankopen zijn gedaan voor 15 personen

Bijna alle producten zijn aangekocht bij Hanos ter waarde van 270€.

Nog wat extra kruiden gekocht bij Delhaize voor 22€.

De kostprijs van de drank aangekocht bij Dulst komt op 199€.

Totale kostprijs van de kookavond komt op 490€