



Menu mei 2020

Garnalen kroket

Greco di Tufo, DOC 2018

A+B+C

aaa

Asperges met ganzenlever

Bousquet, Chardonnay 2018

A+B

aaa

**Romige pesto soep met een gevuld tomaatje en kleine quenelles
van kip**

A+B+C

aaa

Lamsrug met avocado

La Garnatxa Fosca, 2017

A+B+C

aaa

Citroencake met aardbeien

A+B+C

aaa



Garnalen kroket

<p>Ingrediënten</p> <p>Tartaar van gekonfijte tomaat 4 tomaten 1 teentje knoflook een snuifje suiker ½ rode ui 2 geroosterde paprika's olijfolie een handvol peterselie peper en zout</p> <p>Garnalenbouillon 1 sjalotje 10 g roomboter 300 g water 1 kilo schillen van Hollandse garnalen visbouillon</p> <p>Roux 80 g roomboter 100 g bloem 250 g melk 250 g garnalenbouillon (zie boven) 8 g gelatine, geweekt in koud water. 2 eierdooiers (bewaar eiwit voor kroket) 50 g slagroom witte peper zout cayennepeper tabasco 1 el fijngehakte peterselie 300 g Hollandse garnalen</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Zet de shockfreezer aan op -25°C</p> <p>Tartaar van gekonfijte tomaat Verwarm de oven voor op 110 °C. Blancheer de tomaten 10 seconden in kokend water en verfris onder koud stromend water. Pel en ontpit de tomaten, leg op een bakplaat en bestrooi met de gesnipperde knoflook, suiker, peper en zout. Zet in de oven en konfijt de tomaten 1,5 uur. Snij de gekonfijte tomaten daarna in blokjes. Snipper de rode ui en snij de geroosterde paprika's in blokjes. Meng met de gekonfijte tomaten (traag gebakken tomaten in de oven) en voeg een scheutje olijfolie toe. Frituur de peterselie krokant en laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Garnalenbouillon Fruit het sjalotje in een beetje boter. Roer de garnalenschillen erdoor en voeg 500 g water toe. Breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Giet de bouillon door een zeef, vang het vocht op (gooi de garnalendoppen weg). Kook in tot 2,5 dl bouillon. Proef ; maak zo nodig sterker op smaak met visbouillon. Laat afkoelen.</p> <p>Roux Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Laat de boter bruisen, maar voorkom dat hij bruin wordt. Roer met een garde de bloem erdoor. Laat 1 à 2 minuten doorgaren tot het goudgelig van kleur is en de massa loslaat van de pan. Giet geleidelijk de bouillon en de melk bij de roux, steeds wat toevoegend als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Blijf roeren. Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. Proef en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt. Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor. Klop de eierdooiers los met de room en roer dit mengsel door de ragout. Maak die op smaak af met peper, zout, cayennepeper en een paar druppels tabasco. Roer de gepelde garnalen door de ragout en tot slot de fijngehakte peterselie. Zet weg in de koeling tot deze stevig is.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Kroket

paneermeel, fijn
5 eiwitten (waarvan 2
van de dooiers)
10 g bloem
paneermeel, grof
frituurolie

Kroket

Schep met een ijsbolletjestang bollen ragout van ongeveer 60 gram. Rol deze op een werkbank door de fijne paneermeel tot een kroketje
Klop de eiwitten los en roer de bloem erdoor
Haal de kroketten door het eiwit en rol ze daarna door het grove paneermeel. Zet weg in de shockfreezer tot het frituren.
Frituur de kroketten 3 minuten in olie van 180°C.

Presentatie

Serveer de garnalenkroket met de tartaar van tomaat en de gefrituurde peterselie.



Op deze foto ontbreekt de tomaat. Deze is vervangen door mosterdmayonaise



Asperges met ganzenlever

Ingrediënten	Bereiding
<p>Tuinbonen 500 g diepvries tuinbomen Boter, peper, zout</p>	<p>Tuinbonen Blancheer de tuinbonen laat afkoelen en dop ze nogmaals. Bak ze vlak voor het serveren even kort aan in wat boter.</p>
<p>Asperge crème 42 witte asperges 1 prei (alleen het wit), fijngesneden 1 ui, fijngesneden Boter 5 dl gevogelte bouillon peper/zout 14 blaadjes bladpeterselie 1 dl room</p>	<p>Asperge crème Spoel de asperges, schil ze. Breng de schillen met de bouillon aan de kook, zeef het vocht en houdt deze bouillon apart. Snijdt de punt van de asperges en snijdt de stelen schuin in stukken. Kook de asperge puntjes in gezouten water ca 10 minuten en koel ze af. Stoof de ui en prei in de gesmolten boter zonder te kleuren. Voeg de overige asperge stukken toe , en kook in de aspergebouillon gaar. Giet af mix ze fijn (voeg eventueel vocht toe) en breng op smaak met peper en zout. Voeg room en peterselie toe. Laat de peterselie ca. 15 minuten trekken in de soep en zeef het geheel, zodat de soep de delicate smaak van peterselie krijgt zonder groen te worden.</p>
<p>Waterkers coulis 2 bosjes waterkers 1 bosje platte peterselie peper/zout 4 g agar agar</p>	<p>Waterkers coulis Was de waterkers en krulpeterselie. Houdt enkele blaadjes waterkers apart. Kook de waterkers en de peterselie in ruim gezouten water,. Mix in de blender. Zeef en voeg de agar agar toe. Verhit maximaal 2 minuten. stort de inhoud in cilinders en laat afkoelen in de koeling. Snijdt daar later zeer dunne plakjes van.</p>
<p>Croutons 5 sneden toastbrood, 100 g boter 1 kleine romanesco</p>	<p>Croutons Snijd het toastbrood in kleine croutons. Bak de croutons goudgeel in de boter en breng op smaak met peper en zout. Snijdt de romanesco in kleine roosjes en blancheer deze. Fris op met een scheutje witte wijn azijn, peper, zout en wat olijfolie.</p>



Presentatie

200 g ganzenleverterrine,
in blokjes gesneden
2 el tuinkers

Presentatie

Maak een veeg van de asperge crème.
Warm de asperge punten op in bruisende boter en schik 3 p.p. op de borden met de blokjes ganzenleverterrine, gebakken tuinbonen, de plakjes waterkers-coulis, romanesco en de broodcroutons.
Werk af met de tuinkers.





Romige pesto soep met een gevuld tomaatje en kleine quenelles van kip

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Kippenbouillon 1000 g kippen bouten en kippenvleugels 300 g wups (winterwortel, prei ui en selderij) 2 blad foelie 2 blad laurier 2 kruidnagels 7 peperkorrels 2 l water zout en peper</p>	<p>Kippenbouillon Maak de groente schoon en snijd ze grof. Doe de bouten en de vleugels in een snelkookpan. Giet hierop het water. Voeg de groentenen en kruiden toe. Sluit de pan en breng op stoom. Daarna op lage temperatuur garen. Passeer de bouillon door een doek. Ontdoe het kippenvlees van de velletjes en botjes en zet apart.</p>
<p>Quenelle 500 g kipfilet 6 cl room 2 eiwitten 2 eieren</p>	<p>Quenelle Maal ondertussen de kipfilet met de room, eiwit en ei heel fijn in de blender. Kruid met peper van de molen en zout (de quenelle heeft flink zout nodig om niet te flauw te zijn). Rooster de cashewnoten en hak ze grof. Meng de helft door de kip massa. Breng bouillon met wat zout aan de kook. Vorm met behulp van 2 koffielepels mooie quenelles ter grootte van het kerstomaatje en kook ze in 4 minuten gaar. Check bij één of de quenelle gaar is.</p>
<p>Basilicumsoep 2 l kippenbouillon (zie boven) 0.7 dl witte wijn 4.5 dl kookroom 3 sjalotjes 1.5 teentje knoflook basilicumstengels (blaadjes voor de pesto) olijfolie zout peper</p>	<p>Basilicumsoep Snijd de sjalotjes en de knoflook fijn en fruit ze in wat olijfolie glazig. Blus af met witte wijn en voeg de kippenbouillon toe. Laat dit tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot 1/2 inkoken. (inkoken duurt ca 45 minuten!)</p>
<p>Pesto 1,5 bosje basilicum (blaadjes) 0.7 dl olijfolie (extra virgine) 20 g pijnboompitten 1,5 teentje knoflook 150 g Parmezaan zout peper</p>	<p>Pesto Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op niet te lang! Maak de knoflook schoon. Doe alle ingrediënten, behalve het zout en peper in een keukenmachine en mix het tot een smeùge massa. Breng op smaak met zout en peper. Voorzichtig met zout.</p>



Gevuld tomaatje

14 kers tomaten
125 g Mozzarella
50 g olijven

Gevuld tomaatje

Snijd een topje van de tomaat en verwijder het vocht en de zaadjes. Snijd de Mozzarella en olijven in kleine stukjes en meng dit. Vul de tomaatjes met het Mozzarella/olijven mengsel. Giet er wat citroenolie overheen. Plaats tomaatjes in siliconenmat met kleine bolletjes. Plaats deze vervolgens in voorverwarmde oven op 125°C.

Presentatie

Zeef de soep en roer de pesto er doorheen. Zet de tomaatjes ca. 15 minuten in de oven.

Zet een tomaatje in het midden van een warm bord. Leg 2 quenelles op het bord, en schep de soep eromheen. Garneer met een blaadje basilicum.





Lamsrug met avocado

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Lamszadel 3 kg lamszadel 4 el rozemarijnolijfolie 4 el tijmolijfolie</p>	<p>Lamszadel Verwijder vet en zenen van de lamszadel. Bewaar een deel van het vet (ca. 20 g) voor de chilikorst De rest van het vet uitgebakken voor vloeibaar lamsvet in de chilikorst. Snijd de filet eruit zorgvuldig van het bot (<i>Vergeet de "haasjes" aan de onderzijde niet!</i>). Botten en overig afsnijdsel voor de lamsjus gebruiken. Verwijder de vliezen van de filets. Snijd de filet doormidden en bestrijk met rozemarijn- en tijmolijfolie. Vul de sous-vide pan met warm water en stel in op 54°C. Vacumeer de filets in twee zakken en gaar gedurende 30 minuten in de sous-vide pan. Kort voor het uitserveren met peper en zout bestrooien. Bij hoge hitte kort rondom aanbakken. Laat het vlees 3 minuten rusten, leg ondertussen de chilikorst erop en gratineer in de grill op ca. 200°C. Portioneer en verdeel over de borden.</p>
<p>Lamsjus Lamsbotten *) Lams afsnijdsel *) 40 ml olijfolie 50 g boter 2 knoflooktenen, plat gedrukt 30 g uien gesneden 1 sjalot, kleingesneden 1 tl tomatenpuree 2 potten gevogeltefond 0,5 l water 3 g peperkorrel gekneusd 2 takjes tijm *) zie lamszadel</p>	<p>Lamsjus Lamsbotten en afsnijdsel klein hakken en snijden. In snelkookpan olijfolie verhitten en de botten en afsnijdsel goed donkerbruin bakken. Boter erbij en met verlaagde warmte verder bruin bakken. Knoflook, ui, sjalotten en tomatenpuree toevoegen, ook aanzetten 1/3 van de gevogeltebouillon toevoegen, de aanbaksel losroeren en inkoken, herhaal dit nog 2x. Giet het water erbij en voeg peper en tijm toe. LET OP!! Wanneer de pan onder druk is de warmtebron laag zetten, het rode puntje uitsteken en moet zichtbaar blijven, er mag niet te veel stoom ontsnappen. Laat het nog 45 minuten koken. Zet de warmtebron uit en wacht tot het rode puntje is gezakt (zodanig de pan koelen onder koud water). Zeven en laat het goed inkoken op smaak.</p>
<p>Geroosterde knoflook 1 grote bol</p>	<p>Geroosterde knoflook</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neem een grote knoflookbol in alu-folie en zet deze gedurende 20 minuten in een oven op 180°C. • Laat afkoelen • Druk de tenen uit. Zo ontstaat de knoflook pasta die verder in dit recept 2x wordt gebruikt.



Lamszwezerik

Fond

1 l water
 100 g uien
 100 g prei
 100 g witte wijn
 15 g zout
 5 g peperkorrels
 3 laurierbladen
 3 g piment
 1 kruidnagel
 250 g lamszwezerik
 15 g bloem
 boter

Milde Chilikorst

60 g rode paprika
 2 st. rode pepertjes
 1 à 2 chilipeperringetjes, gedroogd.
 15 g lamsvet*)
 25 g (vloeibaar)lamsvet*)
 50 g zachte boter
 55 g panko
 18 g eigeel
 zout
 2 el olijfolie
 cayennepeper
 *) van de lamszadel

Paprika chutney

3 rode paprika's
 0,1 dl olijfolie
 Piment d'Espelette
 Koriander, gemalen
 suiker

Volkoren maïsgries

4 dl melk
 5 g tijm-olijfolie
 10 g rozemarijn olie
 1 geroosterde
 knoflookteenpasta (pot)
 50 g maïsmeel

Lamszwezerik

Fond

Snijd alle ingrediënten en laat ze 30 minuten in het water trekken. Zeef de ontstane fond en breng opnieuw aan de kook. Leg de zwezerik in de fond, verlaag de warmtestand en laat 10 minuten trekken. Haal de zwezerik uit de fond scheppen en leg in koud water. Witte vlies/huid verwijderen. Leg de zwezerik in een schaal, dek af met een vochtige doek en zet weg in de koeling. Kort voor het serveren de zwezerik droogdeppen en in het beoorgde aantal delen snijden. Maak wat bloem met een beetje zout en rol de zwezerik er door. Bak de zwezerik in de hete boter **krokant**.

Milde Chilikorst

Paprika en pepers (verwijder de pitjes) klein snijden en aanzweten in olijfolie. Laat ze uitlekken en maak fijn met de mixer. Wrijf de puree door een zeef. Lamsvet zeer fijn hakken/snijden. Vloeibaar lamsvet met boter opkloppen. Paprika-chilipuree en de overige ingrediënten erdoor mengen De massa tussen 2 bakpapiervellen 15 mm uitrollen, leg dit in de vriezer. Snijd het (met papier) in formaten die passen op het vlees en leg terug in de vriezer tot gebruik. Daarna in 3,5 x 8 cm grote rechthoeken snijden en opnieuw aanvriezen. Zeer kort voor gebruik papier verwijderen en de korst op het vlees leggen. Kort onder hete grill (225°C) gratineren, laat niet te bruin worden!

Paprika chutney

Paprika's in 4-snijden, zaad en zaadlijsten verwijderen. Met huidzijde naar boven op een bakblik leggen. Onder de grill de huid laten verbranden. Afdekken met alu-folie en daarna de huid/vel verwijderen. Snijdt klein en zweet aan in olijfolie; tot een Chutney laten inkoken. Breng op smaak met zout, suiker, Piment d'Espelette en koriander. Maak er quenelles van bij de presentatie.

Volkoren maïsgries

3,5 dl melk met tijm-, rozemarijnolijfolie, knoflookpasta, zout en maïsmeel al roerend aan de kook brengen en 1x laten opkoken Zet de warmtebron uit en laat het afgedekt 30 minuten wellen Voor het serveren met de resterende 50 ml melk nog een keer opkoken en met Parmezaan en olijfolie romig roeren. Doe in spuitzak met gladde grote spuitmond.



zout

15 g geraspte Parmezaan

1 el olijfolie

Knoflookschuim

2 dl gevogelte fond

1 dl kookroom

15 g klontjes koude boter

2 g lecitine (voor binding)

Knoflookpasta (zie boven)

zout

Gegrilde avocado

3 rijpe avocado's

Avocadocrème

100 g avocado

0,25 limoen

cayennepeper

Presentatie

Shiso purper

Knoflookschuim

Breng -al roerend- de fond aan de kook, voeg de knoflookpasta en room toe, kook in tot 1/3.

Voeg de koude boter in kleine blokjes toe en blijf voortdurend flink kloppen tot de knoflooksaus de juiste dikte heeft en mooi schuimt. Voeg tenslotte de lecitine toe. Tot gebruik bewaren bij 55°C, de schuim heeft bij deze temperatuur het mooiste volume.

Maak -kort voor het serveren- met een staafmixer een mooie wolk schuim.

Gegrilde avocado

Avocado's schillen, halveren en pit verwijderen

Iedere helft in 5 mm dikke plakken snijden

Restantjes bij de avocado crème voegen

De plakken bestrooien met beetje zout en aan beide zijden grillen

Avocadocrème

Limoen persen, sap en avocado pureren door een zeef drukken en op smaak brengen met peper en zout.

Doe het in een spuitflesje of in een papieren (zelf maken) tuitzakje.

Presentatie

Leg 2 avocadoschijven in S-vorm op een groot (onder-)bord.

Leg op het midden van de S een quenelle van paprikachutney.

Spuit kleine dotjes avocado crème aan weerszijde OP de S.

Spuit in een bocht maïsgries en in de andere bocht een stukje zwezerik.

Zet 2 lamsfiletstukken verspringend ernaast op een beetje lamsjus.

Spuit knoflookschuim ertussen.

Garneer met hier en daar een blaadje shiso-purper.





Citroencake met aardbeien

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Aardbeienmousse 0,5 dl melk 0,5 dl room 100 g aardbeienpuree 10 el aardbeienpoeder 625 g eidooiers 350 suiker 25 gr gelatine-geweekt 2.5 dl room - opgeklopt Sap van 1 limoen</p>	<p>Aardbeienmousse. Breng de melk, room, aardbeienpuree en aardbeienpoeder aan de kook. Klop de eidooiers en de suiker op. De massa is voldoende geklopt als er zich bij het opheffen van de klopper een lint vormt. Giet er de gekookte vruchtenmousse op en warm op tot 83°C. Giet door een zeef en voeg er de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes aan toe. Laat de massa op afkoelen, rond 30°C, daaronder gaat het geleren. Voeg de (op kamertemp.) opgeklopte room toe en spatel onder. Verdeel deze massa in bolvormen van siliconen. Laat opstijven in de (shock-)vriezer. Haal de mousse voorzichtig uit de bolvormen, Bestrooi met aardbeienpoeder en zet deze gelijk op een rondje biscuit. Laat ontdooien en op aangename temperatuur komen.</p>
<p>Biscuit Miserable 300 g amandelpoeder 300 g suiker 60 g bloem - gezeefd 300 g eiwit 60 g suiker rasp van 2 citroenen</p>	<p>Biscuit Miserable Verwarm de oven voor op 160°C. Meng de amandelpoeder met de 300 g suiker en de gezeefde bloem. Klop het eiwit en de 60 g suiker op in een vetvrije kom. Spatel het amandel-suiker-bloemmengsel erdoor. Voeg er de geraspte schilletjes. Strijk het deeg 2 cm dik uit op een bakplaat. Bak 25 minuten op 160°C in de warme oven. Laat afkoelen en steek ronde schijfjes 7 cm Ø uit de biscuit met een keukenring ter grote van de mousse.</p>
<p>Yoghurtcrème 5 dl melk 2 kneepje vanille-essence 100 g eidooier 125 g suiker 20 g maïzena/custard 4 el Griekse yoghurt 2 el zure room</p>	<p>Yoghurtcrème Breng de melk aan de kook. Meng suiker met maïzena/custard. Klop de dooiers met de suiker op. Giet hier de kokende melk over. Breng al roerend aan de kook tot je een dikke romige massa krijgt. Giet deze massa door een zeef. Laat afkoelen. Werk de koude banketbakkersroom af met enkel lepels Griekse yoghurt, zure room</p>



Presentatie

enkele takjes verse
citroenverbena
14 grote aardbeien
2,5 limoen zeste

Presentatie

Leg een schijfje citroencake op het bord. Leg daarop een bol
vruchtenmousse, werk af met wat yoghurtcrème, stukjes
aardbei, blaadjes citroenverbena, wat verse limoenrasp.





Wijnbeschrijving:



VESEVO GRECO DI TUFO



Vesevo is de oude naam van de vulkaan Vesuvius, met zijn dramatische uitbarstingen. De Vesuvius is in vele opzichten bepalend voor de wijnbouw, al is het alleen maar door de vulkanische bodem die de wijn veel spanning en fraîcheur geven. Kwaliteit, persoonlijkheid en originaliteit van de wijnen zijn het resultaat van de korte link tussen de traditionele waarden en de moderne technologie. Greco di Tufo is afkomstig uit de provincie Avellino in Campania, de regio ten zuidoosten van Napels. De wijn is genoemd naar zijn druif, Greco en de plaats waar hij vandaan komt, Tufo.

Heldere strogele kleur. Het bouquet toont intense aroma's van rijp wit fruit, zoals appel en peer. Vrij aanhoudende en fruitige smaak. Een medium-bodied, harmonieuze wijn en zeer aangenaam om te drinken.

Uitstekend geschikt met zeevruchten en wit vlees, maar ook geweldig als aperitief.

13



DOMAINE BOUSQUET CHARDONNAY RESERVE (BIO)



Deze Reserve wordt gemaakt van 100% Chardonnay druiven. 30% van de wijn heeft gerijpt in Franse eikenvaten gedurende 10 maanden, gevolgd door 4 maanden op de fles.

Dit is een groenachtige-gele wijn met gouden reflecties. Verse aroma's van tropische vruchten met citrus- en florale tonen worden in de neus waargenomen. Het palet presenteert geconcentreerde noten van appel, perzik en limoen. Hij heeft een goede balans van zoetheid en zuurgraad, met een lange en frisse afdrank.

Deze wijn is heerlijk op zichzelf en gaat ook erg goed samen met vis en zeevruchten.



GARNACHA FOSC
PRIORAT

vintae

Deze wijn is een eerbetoon aan de Garnacha druif. De druiven groeien aan wijnstokken van 60 jaar oud, deze staan op 300-400 meter hoogte in de heuvels tussen El-Molar en Tarragona. De druiven worden handmatig geoogst. Gisting van de wijn gebeurt op stalen tanks met gecontroleerde temperatuur. De maceratie duurt 2 weken, aansluitend vindt rijping plaats op Frans eikenhouten vaten gedurende 10 maanden.

Intens robijnrood met veel diepte. Een interessant boeket waar de rassenkenmerken perfect in balans zijn met de minerale en eikenachtige accenten. Het is een rijke en smakelijke wijn, evenwichtig. Het heeft de juiste hoeveelheid zuur die de drinkbaarheid benadrukt en een aangename nasmaak achterlaat.

Deze wijn gaat heerlijk samen met langzaam gegaard wild, haas en wild zwijn. Ook is het een heerlijke metgezel van ossenstaart, gegrild en geroosterd vlees, vooral lam en rund. Ook met kazen als Manchego gaat deze wijn prachtig samen.