



Birthe's

Birthe van Meegeren-Mol, dé wijnspecialiste van Gall & Gall, zocht met culinair expert Sander de Ponti naar de lekkerste kerstgerechten bij aanbiedingswijnen. Het resultaat? Een inspirerend vijfgangendiner; eenvoudig te maken, maar met een groots effect.

Kerst diner

KOKEN MET DE WIJNSPECIALISTE VAN GALL & GALL

FOTOGRAFIE Rob van der Vet
STYLING Jan-Willem van Riel
FOODSTYLING Sander de Ponti
VISAGIE Desiree van Looy
MET MEDEWERKING VAN
Jolande Vos (receptuur)

Birthe: “Uit het Loiregebied komen prachtwijnen, zoals de Sancerre. Deze wijn van sauvignon blanc is elegant, fris en verfrischend.”

Sander: “Ik proef fruit.”

Birthe: “In Sancerres uit koele jaren kunnen groene aroma’s overheersen van bijvoorbeeld buxus. Maar omdat 2009 een ‘rijp’ en warm jaar was, heeft deze Sancerre vollere aroma’s, zoals van passievrucht. Door zijn hoge zuurgraad is het een echte eetwijn. Ideaal voor bij geitenkaas, oesters, vis en gamba’s.”

Sander: “Laten we gambaspiesjes maken. Voordat ik de gamba’s bak, doe ik ze eerst in een marinade van knoflook, rode peper en citroenrasp. De citroenrasp geeft de gamba’s een frisse, intense citroensmaak.”

Birthe: “Die smaak benadrukt de frisheid in de wijn.”

Sander: “Even wat koriander pakken om straks om de spiesjes te wikkelen.”

Birthe: “Nee, koriander heeft een te sterke smaak, daar past een andere wijn beter bij, zoals de Tokara Director’s Reserve die we dadelijk gaan proeven.”

Sander: “Dan neem ik platte peterselie in plaats van koriander.”

*Sancerre Domaine Haut
des Perrières 2009 &
pittige gambaspiesjes*

AMUSE: PITTIGE GAMBASPIESJES

BIRTHE: “DE WIJN
LAAT DE SMAKEN
SPREKEN. DE
GAMBA’S HEBBEN DE
JUISTE BITE. EEN
TOPCOMBINATIE.”

*Wijnalternatief:
Gavi La Battistina*

*Zeer verfrissende Noord-
Italiaanse eet- en aperitiefwijn met veel peer en appel. De Gavi werd in het Proefschrift Wijnconcours 2010, de competitie voor kwaliteitswijnen in de Benelux, gekozen tot witte wijn van het jaar.*



Sander: “Wat is er bijzonder aan de Tokara’s Director’s Reserve?”

Birthe: “Deze blend van sauvignon blanc en semillon is enorm complex en heeft veel verschillende smaken. Zo proef je citrus en vanille, maar ook gele pruimen (reine-claude) en deeg van het zoete Franse briochebrood. Het is een geconcentreerde wijn, die volledig in balans is.”

Sander: “Vis is hier vast lekker bij.”

Birthe: “Ja! Geroosterde coquilles bijvoorbeeld of zalm. Maar door zijn smaakintensiteit kan hij ook gerechten met veel smaak aan, zoals salades met gerookte eendenborst.”

Sander: “Mijn voorstel: een tartaar van verse en gerookte zalm met bieslookmayonaise. Ook doe ik er iets zoets bij voor het contrast: mango.”

Birthe: “Een goed idee. De mango accentueert de smaak van de reine-claude.”

*Tokara Director's Reserve
& zalm tartaar met mango
en bieslookmayonaise*

BIRTHE: “HET ROKERIGE VAN DE ZALM MATCHT MET DE MOOIE HOUT-LAGERING IN DE WIJN. DE BIESLOOKMAYONAISE COMBINEERT GOED MET HET ROMIGE EN VOLLE DAT DEZE WIJN OOK HEEFT.”



Yealands Pinot Noir & tomatenrisotto met paddenstoelen

TUSSENGERECHT: TOMATENRISOTTO MET PADDESTOELEN

Birthe: “Deze Pinot Noir is van Yealands, een wijnhuis uit Nieuw-Zeeland waar volledig klimaatneutraal wordt gewerkt. Zijn aroma doet me denken aan een boswandeling. Ook ruik ik heel veel rood fruit.”

Sander: “Dat ruik ik ook.”

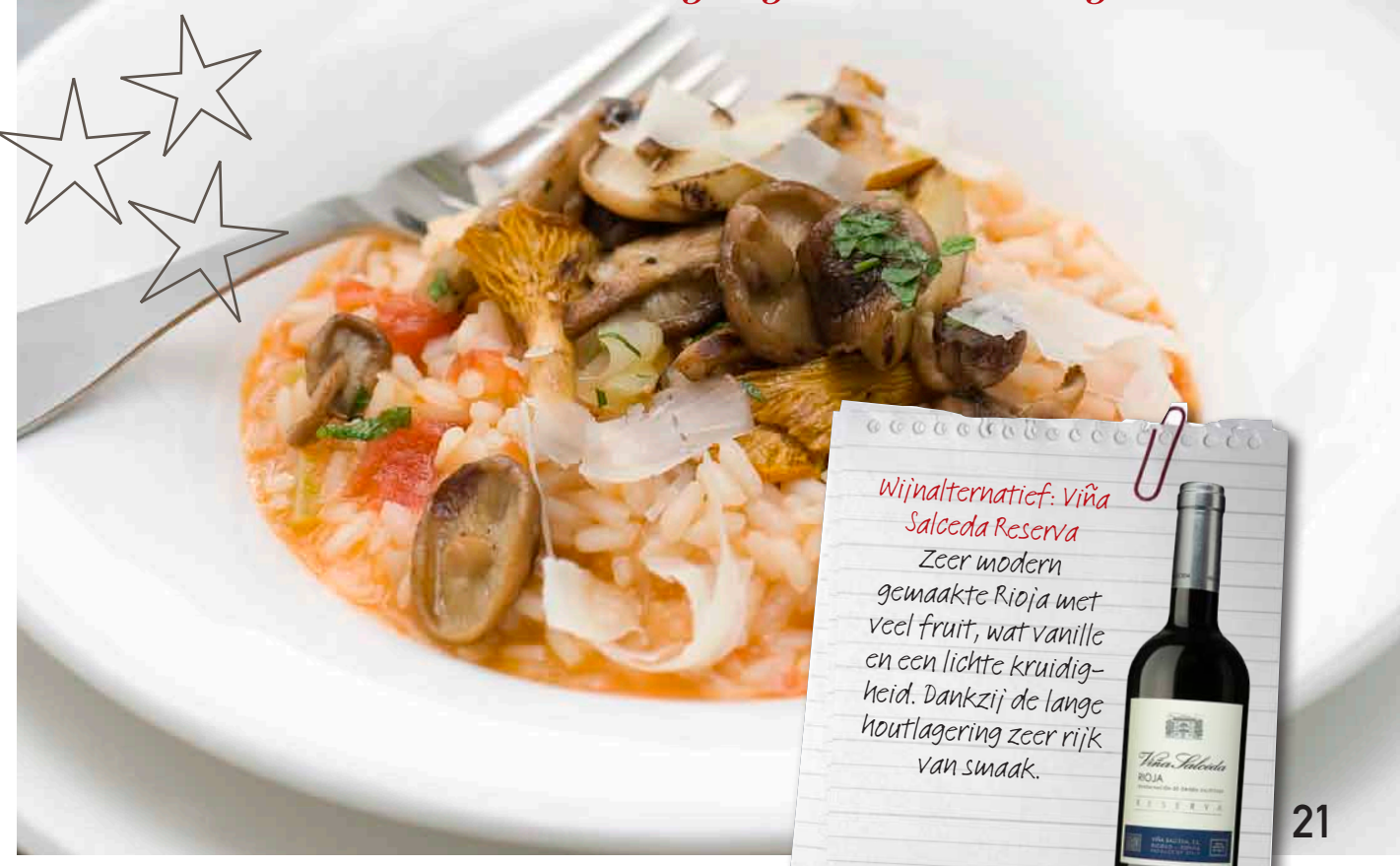
Birthe: “Hij is zacht, soepel en licht – zeker voor een rode wijn. Daarom is dit de perfecte overgang naar de zwaardere rode wijn hierna: de Shiraz.”

Sander: “Als derde gang dacht ik aan risotto: heel lekker en makkelijk te maken.”

Birthe: “Door zijn zuurgraad past deze wijn goed bij tomaat en door zijn smaakprofiel past hij goed bij paddenstoelen.”

Sander: “Dan zijn we eruit: tomatenrisotto met paddenstoelen.”

BIRTHE: “HEERLIJK, DE SMEUÏGHEID VAN DE RISOTTO PAST PERFECT BIJ ZIJN RONDE SMAAK EN DE PADDENSTOELEN PASSEN GOED BIJ ZIJN LICHTE RIJPHEID.”



*Wijnalternatief: Viña Salceda Reserva
Zeer modern
gemaakte Rioja met
veel fruit, wat vanille
en een lichte kruidig-
heid. Dankzij de lange
houtlagering zeer rijk
van smaak.*



Sander: “Bij een uitgesproken wijn als de Shiraz hoort een krachtig gerecht, toch? Een wildschotel bijvoorbeeld.”

Birthe: “Typisch Shiraz: veel rijpe smaken (bramen, bessen, chocoladetonen). Hierdoor past Shiraz inderdaad goed bij wild. Waar dacht je aan?”

Sander: “Aan wildstoof en croûte. De stoof heb ik gisteren al gemaakt. Vandaag doe ik de rest: vlees even opwarmen, in ministoofpannetjes scheppen,

afdekken met bladerdeeg, bestrijken met eigeel en, hup, in de oven. Voor de stoof heb ik haas gebruikt, maar je kunt in plaats daarvan ook hert of wildzwijn gebruiken. Als tegenwicht voor de kruiden in de stoof – tijm, laurier en jeneverbessen – heb ik er iets zoets in gedaan: cranberrycompote.”

Birthe: “Dit gerecht lijkt me dé partner voor deze volle wijn van een van Zuid-Afrika's oudste wijnhuizen: Groot Constantia.”

Groot Constantia Shiraz & wildstoof en croûte



“DE CRANBERRYCOMPOTE LAAT HET FRUIT IN DE SHIRAZ SPREKEN. DIE KRUIDEN SLUITEN AAN BIJ ZIJN SMAAK-INTENSITEIT ÉN KRUIDIGHEID.”

*Wijnalternatief:
Château le Bourdieu
Heeft net zoals de Shiraz veel smaak (zwarte en blauwe bessen, cederhout) en is dankzij de stevige structuur een typische cettwijn.*



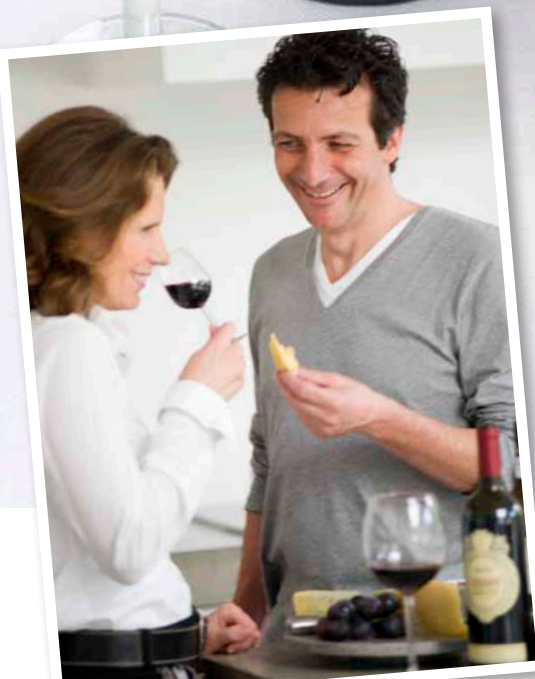
Birthe: "Door zijn zoete smaak is deze robijnrode Graham's Reserve Port lekker bij chocoladedesserts. Ook altijd goed: zoete wijn met zout eten. Ofwel: port met kaas."

Sander: "Kaas als dessert? Ja! Deze stilton en manchego bijvoorbeeld. Met oude boerenkaas, Boeren Goudse Opleg, en deze zoete vijgencompote."

Birthe: "Ook lekker bij dit kaasplateau: de Masi Campofiorin Ripasso, een wijn die twee keer is vergist, de tweede keer met ingedroogde druiven. Door deze dubbele vergisting ('Ripassomethode') heeft hij veel smaak (pruimen, rijp zwart fruit) en kan hij krachtige smaken aan: rood vlees, rijke sauzen en sterke kazen. Hoe vind je de port?"

Sander: "Die port... Wat is hij goed."

Birthe: "Het label 'Reserve' bij Graham's garandeert een Ruby Port van een zeer goede kwaliteit. De wijn is ook heerlijk. Ik ruiks zelfs vijgen; perfect voor bij de compote. Ondanks dat hij rood is, past hij toch goed bij kaas. Rode wijn heeft tannines die voor een stroef gevoel in de mond kunnen zorgen, combineer je dat met zout, dan worden de tannines stroever en droger. De port is ook heerlijk; dat kersenbonbonachtige contrasteert fraai met de kazen. Ik kan niet kiezen! We serveren beide dranken!"



*Graham's Reserve
Port/ Masi
Campofiorin
Ripasso &
kaasplankje met
vijgencompote*

NAGERECHT: KAASPLANKJE



WIJNWIZARD

Nog meer inspiratie opdoen voor je kerstdiner? Met de online WijnWizard van Gall & Gall vind je snel de perfecte wijn voor bij je diner. Van voorgerecht tot hoofdgerecht.
www.gall.nl/wijnwizard



Sancerre Haut des Perrières & pittige gambaspiesjes

■ **AMUSE** ■ 4 personen
■ bereiden: 25 minuten

- 1/2 citroen
 - 4 eetlepels olijfolie
 - 1 teen knoflook, geperst
 - 1 rode peper, in zeer kleine stukjes
 - 12 gepelde gamba's
 - 4 takjes platte peterselie
- &**
- 4 houten spiesjes

Boen de citroen goed schoon en rasp de schil boven een kom. Roer de olijfolie, knoflook en rode peper erdoor. Voeg de gamba's toe en laat ze minstens 15 minuten marineren. Rijg de gamba's aan spiesjes. Verhit een droge koekenpan. Bak de gambaspiesjes aan beide kanten op matig vuur tot ze warm zijn. Schep de spiesjes uit de pan, laat ze iets afkoelen en wikkel om elk spiesje een takje peterselie tussen de gamba's door.



Tokara Chardonnay & zalmtartaar met mango en bieslook- mayonaise

■ **VOORGERECHT** ■ 4 personen
■ bereiden: 20 minuten

bieslookmayonaise

- 10 g bieslook
- 1 limoen
- 4 eetlepels mayonaise
- zout, versgemalen peper

zalmtartaar

- 200 g verse zalmfilet, in kleine blokjes
- 150 g gerookte Schotse zalm, in stukjes
- 1 eetlepel limoensap
- 2 eetlepels olijfolie met knoflook en chiliaroma (Monini, AH)
- 1 rijpe mango, in blokjes

Knip de bieslook boven een kommetje in kleine ringen en bewaar een paar sprietjes voor de garnering. Borstel de limoen schoon en rasp de helft van de schil boven de bieslook. Pers de limoen uit en bewaar 1 eetlepel limoensap voor de zalmtartaar. Doe 2 theelepels limoensap en de

mayonaise bij de bieslook/limoenrasp. Meng alles en breng dit op smaak met zout en peper. Roer in een andere kom de zalm, 1 eetlepel limoensap en 2 eetlepels knoflook/chili-olijfolie door elkaar en breng dit op smaak met zout en peper. Verdeel het zalmmengsel over 4 glazen, schep de mangoblokjes erbovenop en verdeel de bieslookmayonaise daaroverheen. Garneer met bieslooksprietjes.



Yealands Pinot Noir & tomatenrisotto met paddenstoelen

I TUSSENGERECHT

I 4 personen

I bereiden: 40 minuten

- 1 blik tomatenstukjes (400 g)
- 300 g paddenstoelen-melange (AH)
- 100 g Parmezaanse kaas, stukje
- 9 dl kippenbouillon (van tabletten)
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 sjalotjes, fijngesnipperd
- 2 stengels bleekselderij, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 300 g risottorijst
- 50 g roomboter
- 1/2 dl witte wijn
- 2 eetlepels peterselie, fijngehakt

1) Laat de tomatenstukjes heel goed uitlekken. Maak de paddenstoelen schoon en snijd grote exemplaren in reepjes. Schaaf de Parmezaanse kaas in dunne krullen.

2) Breng de bouillon aan

de kook. Verhit de helft van de olie in een hapjespan en bak hierin de helft van de sjalotjes en alle bleekselderij ca. 3 minuten. Roer de knoflook en rijst erdoor totdat de korrels glanzend en doorschijnend zijn. Doe de tomatenblokjes erbij en verwarm alles even. Voeg dan in gedeelten de bouillon toe. Schenk pas het volgende gedeelte erbij als het vorige is opgenomen. Blijf roeren en kook de rijst in ca. 15 minuten gaar. Roer de roomboter erdoor en breng de risotto op smaak met zout en peper.

3) Verhit intussen 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan. Roerbak de paddenstoelen en de rest van de sjalotjes op hoog vuur ca. 2 minuten. Voeg de witte wijn toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper en roer de peterselie erdoor.

4) Verdeel de risotto over 4 diepe borden. Schep het paddenstoelenmengsel erop. Garneer het gerecht met de krullen kaas.



Groot Constantia Shiraz & wildstoof en croûte

I HOOFDGERECHT

I 4 personen I bereiden: 25 minuten (+ 2 uur stoof-tijd + 20 minuten oventijd)

- 750 g stoofvlees van wild in stukken gesneden (hert, haas of wildzwijn)
- zout, versgemalen peper
- 3 eetlepels olie
- 1 grote rode ui, gesnipperd
- 75 g magere spekblokjes
- 2 eetlepels bloem
- 1/2 dl rode wijn
- 2 dl wildfond
- 3 takjes tijm
- 1 blaadje laurier
- 3 jeneverbessen
- 3 eetlepels cranberry-compote
- 4 plakjes roomboter-bladerdeeg, ontdooid
- 1 eidooier
- &
- 4 ministoofpannetjes óf eenpersoons-ovenschaaltjes

1) Laat het vlees op kamertemperatuur komen en wrijf het in met zout en

peper. Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees in gedeelten rondom goudbruin. Schep het vlees uit de pan. Bak in het achtergebleven bakvet de ui en spekblokjes ca. 2 minuten. Voeg de bloem toe en laten dit even kort meebakken. Schenk de wijn en fond erbij. Roer totdat alles kookt. Voeg het stoofvlees, de tijm, laurier, jeneverbessen en cranberrycompote toe. Breng het geheel aan de kook. Laat het vlees met deksel op de pan in ca. 2 uur zachtjes sudderen tot het gaar is.

2) Verwarm de oven voor op 225 °C*. Schep het vlees, nadat je de kruiden hebt verwijderd, met een deel van het vocht in de ministoofpannetjes. Dek ze af met de plakjes deeg en druk deze aan de rand goed vast. Bestrijk het deeg met de losgeklopte eidooier. Zet de potjes ca. 15 à 20 minuten in de oven tot de deegdeksels gaar en goudbruin zijn. Lekker met knolselderijpuree, rodekool met appeltjes en gestoofde peertjes.



**Graham's Reserve Port
/Masi Campofiorin
Ripasso & kaasplankje
met vijgencompote**

|| **DESSERT** || bereiden:
10 minuten || afkoelen: 1 uur

vijgencompote

- 1/2 citroen
- 4 eetlepels vijgenjam (AH)
- 2 verse vijgen (met schil)
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels rozijnen

kaasplankje

- 150 g stilton
- 150 g oude boerenkaas
- 150 g manchego viejo
- blauwe druiven
- muesli-notenbrood

Boen de citroen goed schoon en rasp de schil. Schil de vijgen en snijd ze in stukjes. Verwarm de vijgenjam, de stukjes vijg, azijn, citroenrasp en rozijnen in een steelpan en laat dit daarna afkoelen. Leg de stukken kaas op een mooi kaasbord en zet de vijgencompote in een schaaltje in het midden. Serveer met blauwe druiven en muesli-notenbrood.



De redactie van *Proef&* heeft haar best gedaan om zo veel mogelijk met ingrediënten te werken die in deze periode volop verkrijgbaar zijn bij de grotere supermarkten, slager of groente- of visspeci-aalzaak. Daar waar mogelijk vermelden we alternatieven.

*) De aangegeven temperaturen gelden voor heteluchtovens. Adviestemperaturen voor andere ovens kunnen afwijken. Raadpleeg hiervoor de gebruiksaanwijzing van de oven.