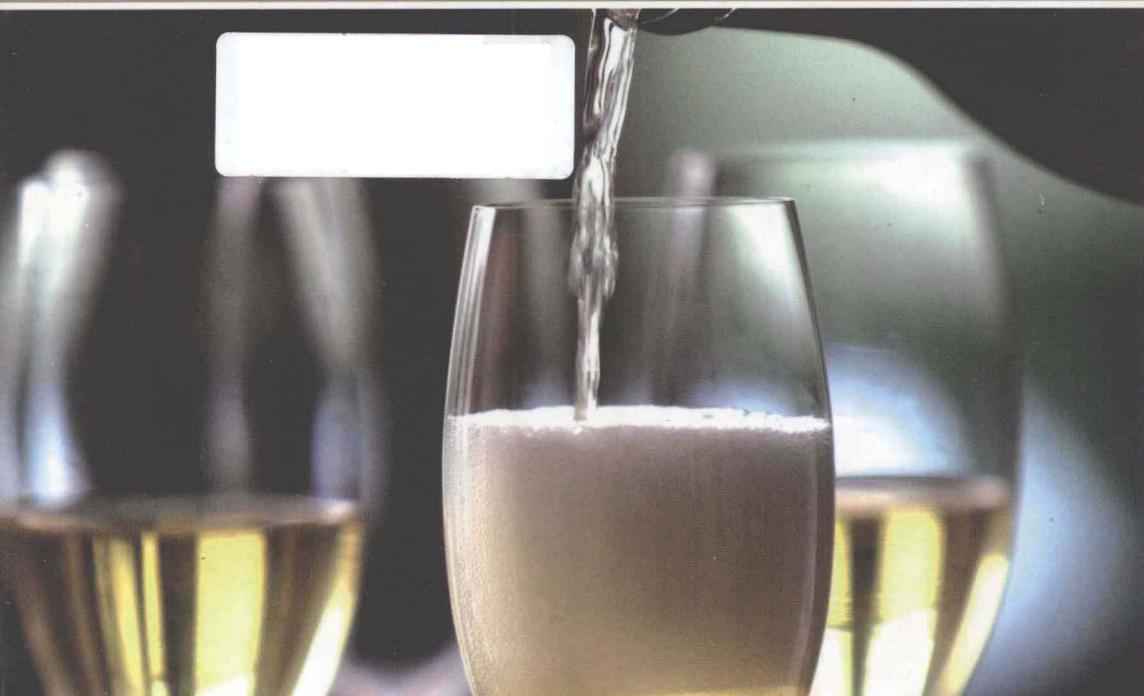




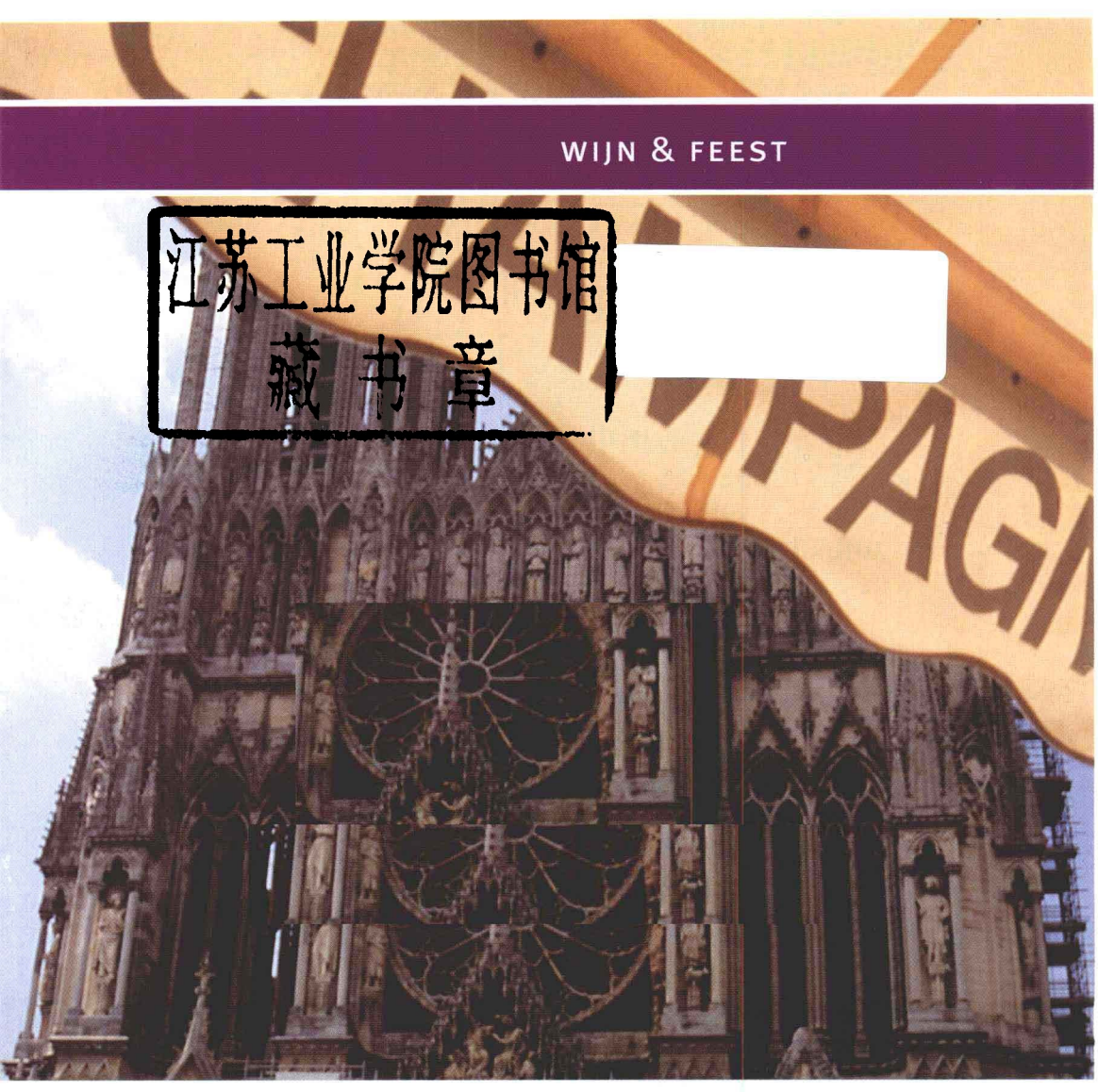
Wijn & Feest

HUBRECHT DUIJKER



WIJN & FEEST

江苏工业学院图书馆
藏书章





Tijdens een wijnfeest in het Château de Vougeot, hartje Bourgogne.





INHOUD

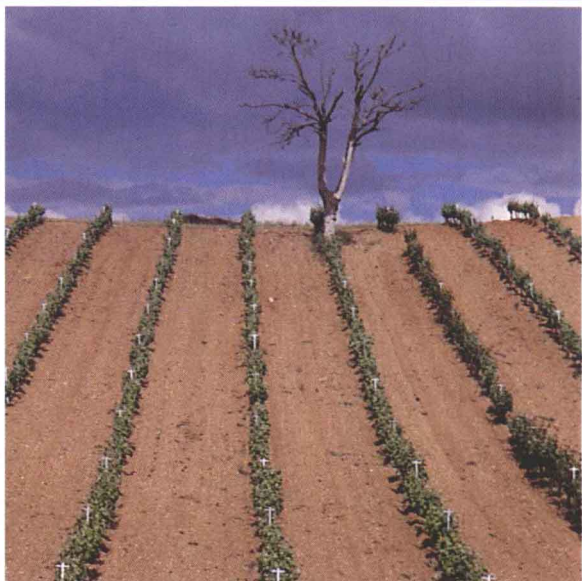


6	Voorwoord
10	Verjaardagsfeest
22	Kerstdiner
34	Souper
46	Feestelijke brunch
58	Buitenfeest
68	Register - recepten
70	Register - wijn



Een van de bekendste wittewijndorpen binnen Touraine is Vouvray.

VOORWOORD



Wijngaard in Rueda, een Spaanse streek die delicioze witte wijnen voortbrengt.

Een wijze Amerikaan, Lou Gomberg, zei: 'Wijn maakt een maaltijd tot een belevenis'. Vandaar dat bij de feestelijke maaltijden waarvoor dit boek recepten geeft, wijn niet ontbreekt. Dit overigens geheel naar wens van de Franse schilder Degas, die opmerkte dat wat hem betreft 'de bloemen van een tafel de flessen zijn'. De zeer levensgenietende Alfred Hitchcock nam het tafelen zelfs zo serieus dat hij stelde: 'Conversatie is de vijand van goede wijn en spijs'. En ergens in het verleden staat te lezen dat 'Een gastmaal zonder wijn is als een toverlantaarn zonder kaars'.

Als een brunch, diner of souper wordt aangericht om iets te vieren, hoort wijn daar dus bij. Maar dan wel een wijn van hetzelfde niveau als de gerechten. Een wijn ook die als een soort eerbetoon kan worden beschouwd aan degene die heeft gekookt, en aan de gerechten die worden geserveerd. Francis Lewis Gould verwoordde dat als volgt: 'Wanneer de keuken buitengewoon is, zou de wijn dat ook moeten zijn'. Met andere

woorden: als je niet beknibbelt op de gerechten, doe dat dan ook niet op de wijnen.

Vandaar dat bij herhaling Champagne en andere lekker bubbelwijnen worden aanbevolen. Zo met de gedachte van feest op tafel, feest in het glas. Bubbels schenken betekent bovendien je gasten verwennen (jezelf trouwens ook) en ze op de prettigst mogelijke wijze duidelijk maken dat ze zeer welkom zijn, dat er genoten gaat worden, dat het feest is. Mooie mousserende wijnen worden onder andere aanbevolen bij een souper, zo'n laat-op-de-avond diner dat ook perfect zou zijn om het oude jaar mee uit te luiden en het nieuwe mee te vieren. Omdat tijdens dat feestmaal niet alleen gesnoept gaat worden van bijvoorbeeld Champagne, maar ook van de meest heerlijke hapjes, zou het haast een andere naam kunnen krijgen. Niet souper, maar *snouper*.

Natuurlijk worden niet alleen belletjeswijnen geadviseerd, want bij nogal wat gerechten zijn stille wijnen beter op zijn plaats. Denk aan het

kerstdiner, dé gelegenheid om kostelijke klassiekers te schenken, als rode Bourgogne. En als er tijdens een verjaardagsfeest een pittig hapje komt met blauwschimmelkaas, dan smaakt een kruidige rosé daar absoluut verrukkelijk bij, terwijl bij de hartige humus van een buitenfeest een verkwikkende, pittig fruitige Vin de Pays des Côtes de Gascogne of een dito Côtes de Saint-Mont de zintuigen toch wel zeer aangenaam zullen beroeren.

Eigenlijk is het feestelijke effect van wijn zo overtuigend dat dit boek een alternatieve titel zou kunnen krijgen. U raadde hem al: wijn *is* feest.

OP HET GOEDE LEVEN!

Hubrecht Duijker
www.hubrechtduijker.com

VERJAARDAGSFEEST





Wie vrienden en familie uitnodigt om op
smullende wijze een verjaardag te vieren,
wil tijdens het feest zelf natuurlijk niet
de hele tijd in de keuken staan. Vandaar
het idee om zo'n feest helemaal samen
te stellen uit smakelijke, bijzondere
gerechtjes die van tevoren kunnen
worden bereid – met als extra verrassing
bij elk gerechtje een wijn op maat.



HARTIGE SCONES MET OLIVENSALSA



De vrij zacht smakende scones krijgen een pittig accent dankzij de salsa. De wijn erbij mag dus best iets pittigs hebben, terwijl hij toch niet zwaar moet zijn. Een prima partner zou Orvieto kunnen zijn, een witte wijn uit het groene Italiaanse gewest Umbria. Een echt goede Orvieto – liefst een Classico uit het oudste, beste gebiedsdeel – biedt niet alleen fruit (peer, perzik vooral), maar ook haast altijd iets hartigs in de vorm van witte peper en/of wat mineraligs.

-  24 stuks
-  25 minuten
- 15 minuten (oven)

voor de scones:

- 10 zwarte olijven zonder pit
- 350 g zelfrijzend bakmeel
- zout
- $\frac{1}{2}$ theelepel cayennepeper
- 50 g zachte boter
- 150 g jong belegen Goudse kaas
- 2 eieren
- 125 ml karnemelk

voor de salsa:

- 150 g zwarte olijven zonder pit
- 2 geroosterde paprika's (uit pot)
- 1-2 eetlepels sherryazijn of citroensap
- 1-2 eetlepels olijfolie extra vierge
- 1 eetlepel peterselie, fijngehakt
- 1 eetlepel verse munt, fijngehakt
- zout en (versgemalen) zwarte peper

Verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de olijven voor de scones klein. Meng in een kom het zelfrijzend bakmeel met een snuf zout en de cayennepeper. Voeg de boter toe en meng deze met je vingertoppen door het meel tot een kruimelig deeg ontstaat. Schep de olijven en 50 gram kaas erdoor. Klop in een andere kom de eieren los met 100 ml karnemelk. Schenk het mengsel al roerend bij het deeg en meng alles snel tot een samenhangend, soepel deeg.

Bestuif het werkvlak met wat meel en rol het deeg uit tot een lap van 2 cm dik. Steek met een vormpje of borrelglas rondjes uit het deeg. (Vorm van de deegresten een bal, rol die uit en steek er weer rondjes uit.) Leg de deeggrondjes op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met een beetje karnemelk en strooi de rest van de kaas erover. Bak de koekjes in het midden van de oven in 15 minuten goudbruin en gaar. Laat ze op een taartrooster afkoelen.

Snijd de olijven en de paprika's in kleine stukjes en meng ze in een schaaltje met de sherryazijn, olijfolie, peterselie en munt. Breng de salsa op smaak met zout en peper. Serveer de scones op een schaal met in het midden het schaaltje met salsa.

CROSTINI MET TAPENADE EN CHAMPIGNONS



Alleen al de met paddestoelen verrijkte tapenade doet in de eerste plaats verlangen naar een beendroge, koel geschonken Fino Sherry. Maar je kunt ook denken aan een gewone, onversterkte witte wijn. Spaanse Rueda bijvoorbeeld, en dan liefst één waarin veel verdejo zit, een regionale variëteit. Want dat is een fantastische druif.

Een druif waarvan de wijnen uitgesproken sappig zijn, verleidelijk fruitig, en die bovendien een klein, prettig bittertje bezitten, plus vaak een vleugje anijs. Je herkent zo'n Rueda met veel verdejo doorgaans aan de naam Rueda Superior.





24 stuks



30 minuten

- 500 g kastanjechampignons
- 4-6 eetlepels olijfolie
- 2 knoflookteentjes, fijngehakt
- 2 theelepels chilipoeder
- 2 eetlepels verse Italiaanse kruiden, fijngehakt
- 75 g zwarte olijventapenade
- zout en (versgemalen) peper
- 2 ciabatta 's

Verwarm de oven voor op 225 °C. Leg de paprika's op de bakplaat in de oven en rooster ze 20-25 minuten tot het vel zwartgeblakerd is. Leg de paprika's daarna in een kom, dek ze af en laat ze 10 minuten staan. Trek dan de velletjes van de paprika's en verwijder de zaadjes. Snijd de paprika's in repen.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de paprika, knoflook en tijm ca. 10 minuten op zacht vuur; roer af en toe. Giet de ansjovis af, hak de filets fijn en schep ze door de paprika. Laat de ansjovis al omscheppend in 2-3 minuten 'smelten'. Breng de paprika op smaak met peper en laat het mengsel in een schaal afkoelen.

Schep vlak voor het serveren de munt en het basilicum erdoor. Lekker met geroosterde sneetjes ciabatta of stokbrood.

RILLETTES



Een streek waar rillettes als specialiteit worden beschouwd is Touraine, in het Loire-dal. Daar heeft men ontdekt dat de vrij rijke, zeg maar vette smaak van dit gerecht prachtig tegenspel krijgt van een uitgesproken frisse wijn. Vouvray Sec bijvoorbeeld, of Vouvray Mousseux of – en dat is eigenlijk de lekkerste, maar zeer schaarse versie – Vouvray Pétillant. Alternatieven zijn Montlouis (ook de bubbelvariant), witte Saumur (inclusief die met belletjes) en eigenlijk ook de Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc. Vouvray en varianten zijn namelijk ook afkomstig van de chenin blanc.

