



# MENU Februari



## Crème brulee van Tonkabonen

### Ingrediënten 10 personen:

200 ml volle melk  
450 ml slagroom  
4 tonkabonen  
150g eidooier  
4 eieren  
150 g kristalsuiker  
naar behoefte rietsuiker

### Bereidingswijze:

#### Crème brulee

Verwarm de melk, room, suiker en de tonkabonen, haal van het vuur en laat 5 minuten infuseren. (Intrekken van smaken)  
Zeef de tonkabonen eruit.  
Roer de eieren en de eidooiers los en meng dit vervolgens met het roommengsel.  
Giet de massa in 10 lage bakjes en dek de bakjes per stuk af met alu folie.  
Gaar de crème brulee au bain-marie in een oven van 110°C gedurende 40 minuten. ( let op iedere oven heeft een andere gaar tijd)  
Verwijder de folie direct zodra de crème brulee gaar is.  
Laat de crème brulee goed afkoelen op de werkbank.

### Eindbewerking

10 witte schaaltjes  
rietsuiker

### Puree

Bestrooi vlak voor het serveren met rietsuiker en brand af met een gasbrander.





# MENU Februari



## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Jean Chardonnay Vin de France

#### Algemene informatie

Druivenras / Vinificatie Deze wijn is gemaakt van Chardonnay druiven. Hij ondergaat een traditionele vinificatie bij gecontroleerde temperaturen van 18°C. Vervolgens rijpt hij op zijn fijne lie en zorgt een malolactische vergisting ervoor dat de juiste zuurgraad wordt behouden. De opslag vindt plaats in een temperatuur gecontroleerde tank onder inert gas om de aromatische eigenschappen van de Chardonnay druif naar voren te laten te komen.

#### Proefnotitie

Jean heeft een schitterende lichtgele kleur met groene highlights. In de neus heeft het tonen van citrus, lychees en witte bloemen met een minerale toets. De mond is rond met een aangename zoetheid. De balans is perfect. De Jean Chardonnay is makkelijk toegankelijk en zit vol frisheid. De aanhoudende afdronk is mooi zacht.

#### Wijn / spijs

Foodparing Past uitstekend bij schelpdieren, verschillende soorten witvis en paddestoelen



### Jean Gamay Vin de Francewijn

#### Algemene informatie

Druivenras en Vinificatie Deze wijn is gemaakt van Gamay Noir druiven. Druiven van specifieke percelen worden geselecteerd op hun perfecte rijpheid en conditie. Ze worden gesorteerd en gedeeltelijk ontsteeld. Temperatuur gecontroleerde maceratie heeft als doel de zachte tannines voorzichtig te extraheren, terwijl de versheid van het fruit behouden blijft. Jean rijpt op de fijne lie in tanks om zijn complexiteit naar voren te brengen.

#### Proefnotitie

Proefnotitie De mond van Jean vertoont een diepe granaatkleur. Deze wijn heeft intense aroma's van rijpe zwarte bes en bosbes, met zoethout en minerale tonen. Het mondgevoel is rond met een aangename zoetheid en intense fruitsmaken. Jean is makkelijk toegankelijk, vol frisheid en heeft een heldere lange afdronk.

#### Wijn / spijs

Foodparing Deze wijn combineert uitstekend bij verschillende roodvlees gerechten, charcuterie en zachte kazen.