



Hartelijk dank voor de bestelling van het 'Uijt Zuyd Provence'-menu. Na een korte bereiding of simpele handeling kunt u vandaag, morgen of uiterlijk overmorgen gaan genieten van deze gerechten! **Bewaar de onderdelen daarvoor in de koeling, de droogwaren en krokante componenten kunnen buiten de koeling bewaard blijven.** We zouden het super leuk vinden als we jullie opgemaakte borden op de Social Media voorbij mogen zien komen, gebruik vooral #uijtzuydprovence, #zuydvoorthuys en @restaurantzuyd.



Algemene tip: veel crèmes e.d. zitten in een vacuümzak, als u hier een klein puntje afknijpt, kunt u het als spuitzak gebruiken om zo goed te kunnen doseren.

Amuse:

- de bapao van curry voor ca. 15-20 seconden in een bakje in de magnetron (700 watt) opwarmen. *(Bij afwezigheid magnetron kan het ook in een stoommandje of in een bakje in een zeef op een pan kokend water)*
- spuit op de bapao een dopje van de kaffirmayonaise
- leg op de mayonaise het plakje zoetzure pompoen
- spuit op de pompoen weer een dopje kaffirmayonaise
- leg op de mayonaise het krokant van pappadum



Hoofdgerecht – Black Angus & Rode biet

- warm in een pan van ca. 52 graden voor ca. 15-20 min. de vacuümzak met de runderhaas op
- warm in een andere pan van ca. 80 graden voor ca. 15-20 min. de vacuümzak met compote van rode biet, de crème van gerookte aardappel en de jus van hoisin op
- leg op de bloemtulle de bolletjes Thaise filet americain en zet daar een stipje wasabi-mayonaise op en werk deze af met een cressje
- leg deze side dish voorzichtig op een plat bordje
- zodra de runderhaas warm is; schroei deze in een pan met wat bakboter aan alle kanten dicht

Opmaak van het bord:

- maak aan de linker/boven kant van het bord een quenelle van de aardappelcrème
- maak aan de linker/onderkant van het bord een quenelle van de rode biet compote
- dek deze compote af met plakjes gepofte biet
- verdeel de runderhaas in het aantal personen aan tafel en leg deze aan de rechterkant van de bietcompote en aardappelcrème
- zet verschillende stipjes met wasabi-mayonaise op de garnituren
- leg op de mayonaise de silverui en voorzie deze ook van een beetje mayonaise
- steek de kroepoek van biet in de aardappelcrème
- werk af met de cressjes
- schenk de vinaigrette van biet rond het gerecht en serveer de jus over het vlees



Dessert – Lychee, amandel & yoghurt:

- leg in het midden van het bord de grote quenelle (=mousse van lychee)
- leg rechtsboven deze quenelle het bolletje (=mousse van witte chocolade en yoghurt)
- leg rechtsonder en linksboven de quenelle de kleine quenelles van tonkaboon
- spuit de crème van amandel, crème van yoghurt/amandel en gel van lychee verdeeld tussen het dessert
- verdeel de spongecake tussen het dessert
- steek de schotsen tussen het dessert
- steek aan de voor- en achterkant de fondantsterren in dessert
- strooi de sneeuw van amandel over het dessert

Wij noemen dit dessert gezien de witte tinten, ook wel RAL9001 😊



Friandise

Serveer de friandise van banaan en pinda samen met de andere friandises op een mooi schaalkje.

→ Zie voor de foto's van de gerechten ook de post van 9 maart op onze Facebook-, en Instagrampagina.

Wijnen

Hoofdgerecht; Monte del Frà Lena di Mezzo Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2017 (375 ml)



Valpolicella / Veneto / Italië

Druif: 80% Corvina Veronese 20% Rondinella

Helderrood van kleur en het verfijnde aroma bevat nuances van rijp, gekonfijt fruit, lichte kruiden en een tikje eikenhout. De smaak is elegant, vol en aromatisch. De afdrank is aanhoudend, met lichte, milde tannine.

Door de uiteenlopende manieren van vinificatie kan Valpolicella uiteraard heel verschillend in stijl zijn. Deze varieert van licht en fruitig (Valpolicella) tot zeer geconcentreerd (Valpolicella Amarone). Voor de Ripasso wordt het beste deel van de rode Valpolicella-wijn apart gehouden en in februari aangevuld met de uitgegiste druiven, de *marc*, afkomstig van de geconcentreerde Amarone-wijn. Hierdoor ontstaat een tweede gisting die de wijn volledig verandert en veel meer concentratie in kleur, aroma en smaak tot gevolg heeft. Hierna rijpt de wijn ongeveer 12 maanden in kleine eikenhouten fusten.

Dessert; La Caudrina Moscato d'Asti 2020 (375 ml)



Asti / Piëmonte / Italië

Druif: Muscat

Intense en zuivere geur van muskaatdruiven, met nuances van lychees. De smaak is volzoet en heeft daarnaast frisse tonen. De afdrank is lang en aromatisch.

Deze Moscato d'Asti is een licht mousserende witte wijn gemaakt van de muskaatdruif. De druiven worden in de meest perfecte staat geoogst om zoveel mogelijke zuivere druif geuren in de wijn te krijgen. Tijdens de gisting wordt de wijn sterk gekoeld waardoor de gisting stopt en het resterende druivensuiker niet meer wordt omgezet in alcohol. Hierdoor behoudt de wijn het natuurlijke zoet van de muskaatdruif en bovendien het koolzuurgas wat ook tijdens de gisting ontstaat. Moscato d'Asti behoort tot de selecte groep van DOCG wijnen. Dit is de hoogste gecontroleerde herkomstbenaming in Italië en geldt voor de beste witte en rode wijnen.