

## LISTE DE COURSES

## BOODSCHAPPENLIJST

<p><b>Une salade et une tartelette au basilic, au fromage de chèvre et aux tomates</b></p>	<p><b>Salade met tartelette van geitenkaas, basilicum en tomaat</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 carrés de pâte de feuilletée au beurre</li> <li>• 4 tomates vertes</li> <li>• une bûche de chèvre</li> <li>• quelques branches de basilic</li> <li>• d'huile d'olive</li> <li>• du poivre et du sel</li> <li>• un mélange de salade</li> <li>• sauce salade française (voir ci-dessous)</li> <li>• (pignons de pin)</li>   <li>• coupeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vier vierkantjes roomboterbladerdeeg</li> <li>• vier rijpe tomaten</li> <li>• een rolletje verse geitenkaas</li> <li>• wat takjes basilicum</li> <li>• olijfolie</li> <li>• peper en zout</li> <li>• gemengde sla</li> <li>• Franse slasaus (zie hieronder)</li> <li>• (pijnboompitten)</li>   <li>• uitsteekvorm</li> </ul>
<p><b>Sauce salade française</b></p>	<p><b>Franse slasaus</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 œuf</li> <li>• 0,6 litre d'huile de tournesol</li> <li>• un peu moins de 2 dl vinaigre de vin blanc</li> <li>• 0,2 litre de bouillon de légumes</li> <li>• du sel</li> <li>• du poivre</li> <li>• 1 échalote</li> <li>• 1 gousse d'ail</li> <li>• herbes de Provence</li> <li>• trait de sauce Worcestershire</li>   <li>• mixeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 ei</li> <li>• 0,6 liter zonnebloemolie</li> <li>• iets minder dan 2 dl witte wijnazijn</li> <li>• 2 dl (groenten)bouillon</li> <li>• zout</li> <li>• peper</li> <li>• 1 sjalotje</li> <li>• 1 knoflookteen</li> <li>• Provençalese kruiden</li> <li>• scheut Worcestersaus</li>   <li>• staafmixer</li> </ul>
<p><b>Tarte tatin</b></p>	<p><b>Tarte tatin</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 75 grammes de beurre</li> <li>• 200 grammes de sucre</li> <li>• 1,5 kg de pommes (Cox, Golden ou une autre pomme qui reste ferme)</li> <li>• jus d'un citron</li> <li>• pâte feuilletée au beurre</li> <li>• éventuellement pâte d'amande ou confiture d'abricot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 75 gram boter</li> <li>• 200 gram suiker</li> <li>• 1,5 kg appels (Cox, Golden of een andere appel die stevig blijft)</li> <li>• sap van 1 citroen</li> <li>• roomboterbladerdeeg (1 lap of 6 plakjes die je aan elkaar plakt)</li> <li>• evt. amandelspijs of abrikozenjam</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>• un plat allant au four de 31 à 23 cm</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ovenschaal van 31 x 23 cm</li></ul>
<b>Droge witte wijn voor bij de entrée</b>	<b>Dessertwijn voor bij de tarte tatin</b>
<p>Domaine Malet Touraine Sauvignon 2019 (€8,95 per fles, €7,95 per doos van zes flessen). Deze prachtige wijn wordt gemaakt van 100% Sauvignon-Blanc-druiven. De wijnstokken groeien in een gebied dat rijk is aan klei, kalksteen en vuursteen. De vinificatie vindt plaats met behulp van een thermoregulatie van de vaten. De wijn rijpt op de gistcellen gedurende zes maanden. Uitstekend alternatief voor Sancerre.</p> <p>Nu – op dronk – houdbaar tot: 2023.</p> <p>Proefnotitie: lichtgele kleur met groene reflecties. In de geur uitnodigend en uitbundig met o.a. een zweem van buxus, bladeren van zwarte bessen (of, eufemistisch gezegd, 'pipi de chat') en een vleugje citrus. De smaak is tintelfris, boordevol fruit en in de afdrank oplopend in subtiele kruidigheid.</p> <p>Serveren op 10 °C. Heerlijk glas wijn bij geitenkaas, frisse salades, schelpdieren en vis. Past ook prima bij de tartelette van tomaat, geitenkaas en basilicum (bron: Koos van Wensen, Alliance Française).</p> <p>Verkrijgbaar bij <u>Wijnhandel Van Welie</u> te Gouda.</p>	<p>Domaine Cazes Muscat de Riversaltes BIO Vin Doux Naturel 0,375 liter 2017/2018 (€13,95 &gt; €12,95). <u>Cazes</u> is één van de grootste en meest toonaangevende biodynamische wijnhuizen van Europa. Gelegen in Rivesaltes, in het hart van de Roussillon, werd Cazes in 1895 opgericht door Michel Cazes. Begonnen met 8 hectare aan wijngaarden is Cazes inmiddels uitgegroeid tot 220 hectaren voor 13 verschillende wijnen en nog steeds in handen van de familie Cazes. Sinds 1997 produceert Domaine Cazes puur biologisch.</p> <p>De visie van Cazes is het ecosysteem in vrijheid zijn werk te laten doen met gezondere wijngaarden en zuivere, levendige en smaakvolle wijnen als resultaat. Vandaag de dag is Cazestelg Emmanuel de wijnmaker en verantwoordelijk voor alle prachtige wijnen die dit wijnhuis voortbrengt. Deze diversificatie is ontstaan door de verscheidenheid aan natuurlijke omgevingen. De wijngaarden worden in het westen begrensd door de Middellandse Zee, in het zuiden door de Pyreneeën en in het oosten door de heuvels van de Corbières.</p> <p>De omgeving van Cazes ligt ideaal op de kruising van de terrassen van de Agly Vallei en het sediment van de Reboulrivier. De bodem bestaat hier hoofdzakelijk uit klei en kalksteen in combinatie met onder andere siliciumhoudende steentjes. Deze samenstelling maakt de bodem zeer geschikt voor de productie van hoge kwaliteitswijnen.</p> <p>Nu – op dronk – houdbaar tot 2026.</p> <p>Proefnotitie: goudgeel van kleur. Uitnodigende geur dankzij de muskaatdruif naast wat tropisch fruit. De smaak is intens fruitvol: je proeft een</p>



Alliance Française  
Gouda

vleugje muskaat en mirabellen met een fijn zuurtje, ingepakt in weelderig restzoet. Aanbevolen bij appeltaart, sabayon en zelfs als contrasterende combinatie bij oesters! Ideaal bij de tarte tatin met appel.

Verkrijgbaar bij Wijnhandel van Welie te Gouda.