

nrc handelsblad >



Illustratie: Wendy Panders

Tips bij het NRC Weekblad kerstdiner

Gepubliceerd: 18 december 2009 13:29 | Gewijzigd: 9 januari 2010 16:27

tekst **Joep Habets/Janneke Vreugdenhil** beeld: **Wendy Panders**
wijnadvies: **Menno Simon**

In NRC Weekblad van 19 december leest u meer over het NRC Weekblad kerstdiner 2009. U kunt ook toegang krijgen via een [webabonnement of tijdelijke toegangspas](#).

Tips bij 'Oie farcie truffée - getruffeerde gevulde gans

- Van de ingewanden gebruikt u voor dit gerecht alleen de lever. Met de rest van de ingewanden kunt u bijvoorbeeld een bouillon trekken.
- U vult de gans voor tachtig procent met de vulling. Als u vulling overheeft kunt u daarvan een rol maken en die, gewikkeld in aluminiumfolie, het laatste half uur met de gans in de oven gaar laten worden.

Boodschappenlijstje:

- 1 gans van 4 à 5 kilo
- 400 gram kalfsgehakt
- sjalotjes en knoflook
- 250 gram grotchampignons
- 125 gram spekjes
- tijm
- truffel of truffeltapenade of truffelsalsa (delicatessenwinkel)

Wijntip:

rode krachtpatser bij de gans

Hongarije is het land van de ganzen. Overal op de Pannonische hoogvlakte zie je de vogels vliegen en elk restaurant heeft ze prominent en in allerlei bereidingen op de kaart staan.

György Lorinc uit Egerszálók in het wijngedebied Eger maakt *Egri Bikavér*, beter bekend als Stierenbloed. Een briljant gemaakte wijn die fantastisch smaakt bij gans. Rood fruit met potloodslijpsel in de neus en bij de eerste slok een krachtige golf met braam, kers en aardbeinuances. Complex en tegelijkertijd zijdezacht, een verrassende wijn met een vurig karakter.

St Andrea Áldás Egri Bikavér 2006 (€14,95, Miranda Beems Wine Import)

- ansjovisfilets
- witbrood
- boter
- 300 ml gevogeltefond



Tip bij de huitres au gratin

- De oesters opent u als volgt. Wikkel als u rechtshandig bent uw linkerhand in een theedoek. Of andersom. Leg de oester met de bolle kant in de theedoekhand, met de puntige kant naar u toe. Duw de punt van het oestermes rechts onderin, op 1 à 2 centimeter afstand van de punt. Wrik met het mes, van links naar rechts en van boven naar beneden, tot de sluitspier van de oester het opgeeft en u het mes met gemak naar binnen kunt steken. Draai het mes nu een kwartslag zodat de oester openbreekt. Trek de bovenste, platte helft van de oester eraf. Snijd de oester los uit de schelp.

Wijntip: roze bubbels bij de huitres au gratin

Oesters smaken fris en strak, maar in dit gerecht krijgen ze door het toevoegen van boter een romige smaak. Dat vraagt om een frisse droge wijn met wat fruitigheid. *Arrogant Frog* is een van de nieuwe Franse wijnmakers uit de Pays d'Oc. Een ultramoderne wijnmakerij die toegankelijke kwaliteitswijn maakt, zoals deze feestelijk bruisende rosé. Hij smaakt fris, naar groene appel en limoen, met een aroma van bosaardbei. Een elegant en feestelijk begin van de maaltijd. Arrogant Frog Sparkling Rosé (€9,99 via [Gall & Gall](#))



Tip bij de Charlotte Russe aux poires

- In dit recept worden rauwe eieren gebruikt. Laat als dat niet gewenst is het eiwit achterwege en klop een 1 dl slagroom extra.

Wijntip: zoete liefde bij de Charlotte Russe

In de Charlotte Russe zit fruit. Met de keus voor een dessertwijn moet daarom rekening worden gehouden met de frisse fruitzuren, die smaken

De bavarois wordt wat minder luchtig, maar blijft heerlijk.

Boodschappenlijstje:

- 500 gram peer uit blik
- citroen
- suiker
- 3 dl slagroom
- eieren
- 10 blaadjes gelatine
- lange vingers (ongeveer 20)
- voor de garnering: lint en naar eigen fantasie slagroom, verzilverde kerstpastilles, musketsterren o.i.d.

moeten terugkomen in de wijn. De Spaanse witte Etím Verema Tardana Blanca Dulce heeft een geconcentreerd aroma van peer, perzik en lychee met een lichte toets van limoen. In de smaak een lange zoete golf van liefde met vooral de smaak van geconfijte perzik en abrikoos op de voorgrond. Met een heerlijke lange afdrank is het goed natafelen met deze zoete verleider. Serveer koel maar niet te koud. Etím Verema Tardana Blanca Dulce 2007, Montsant (50cl) (€8,48 via [Spanjewijn](#)).



Wendy Panders

Boodschappenlijstje Hors d'oeuvre varié

(Boeuf fumé, céleri-rave, oeuf à la coque)

- wittewijnazijn
- milde, grove mosterd
- zonnebloemolie
- olijfolie
- kappertjes
- bladpeterselie
- kleine knolselderij
- 4 eieren
- 250 - 300 gram rookvlees (24 dunne plakjes)

Print deze pagina

Stevige chardonnay bij het hors d'oeuvres

Bij de hors d'oeuvres met selderij, ei en rookvlees is een stevigere wijn nodig. Bijvoorbeeld een mooie houtgelagerde chardonnay. In de geur een combinatie van citroen en eikenhout en in de smaak een lange complexe melange van frisse tonen als citroen, appel en peer, vermengd met hazelnoot, toast en iets rokerigs. Het romige, rokerige en frisse uit het gerecht vinden we terug in de wijn – een uitgelezen combinatie.

Dog Point Chardonnay 2006 (€22.50 via [New World Wineries](#))

Rubrieken

Weekbladforum



Bij veel kiezers staat

Koken

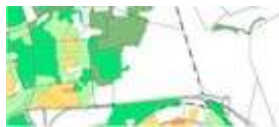


Janneke Vreugdenhil presenteert deze week in haar keuken een recept voor **witlof met ham en room**. (nrctv)

[advertentie]



Leefbaarometer



Een interactieve kaart van 25 Nederlandse steden en de 'goede en slechte' buurten in Nederland.