



Nieuwsbrief Mei 2018

Nieuws

Bonjour.

Hierbij alweer de 3e nieuwsbrief van dit jaar! De wijn/spijs tip is deze keer de Casanova Secret Blanc met een heerlijk dessert. En wij hebben leuk nieuws: er is weer nieuwe wijn! Deze hebben wij gevonden op de prachtige wijnbeurs Prowein. Wij hebben daar een aantal van onze wijnboeren bezocht en daar kwamen we onder andere, deze heerlijke wijn tegen. Wij hebben ze eerst geproefd en beoordeeld met ons betrouwbare proefpanel en na erg goede commentaren hebben we deze toegevoegd aan ons assortiment. We hebben het hier over de XX270 Blanc en Rosé. De XX270 Blanc is een blend van Chardonnay en Vermentinu. De XX270 Rosé is een blend van Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache en Merlot. Beide zullen u heerlijk gaan smaken deze zomer!

Janine en Kirsten

Maandaanbieding Casanova Secret Blanc

Een bijzondere wijn, deze witte Vermentinu van Casanova. Aan de ene kant ervaart u een klein zuurtje, maar ook een klein zoetje. Door het kleine zoete randje, past deze wijn perfect bij het dessert gerecht wat we hebben uitgewerkt in onze wijn en spijs tip deze maand. Gegarandeerd genieten!

De Vermentinu druif is dé druif voor witte wijn van Corsica. Op het eiland wordt deze druif ook vaak Malvoisi de Corse genoemd. De wijnen van deze druif zijn vaak iets frisser en lichter dan die van het vaste land, Provence en Italië.

Wijn en spijs tip

Recept: Fiadone met frambozensaus. Wijn: Casanova Secret Blanc.

Ingrediënten voor 1 taart (12 personen)

500 gram roomkwark of ricotta

6 eieren

150 gram kristalsuiker

Geraspte schil van 1 citroen

2 eetlepels brandewijn

Saus:

250 gram frambozen

25 ml citroensap

2 eetlepels poedersuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een springvorm van ca 24 cm doorsnede in. Scheid de eieren en klop de eidooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Rasp de citroenen en roer deze met de roomkwark/ricotta door het schuimige mengsel. Klop de eiwitten stijf en spatel deze door het eidooiermengsel. Voeg hierna de brandewijn toe. Schenk het mengsel in de springvorm.

Bak de fiadone in ongeveer 45 minuten gaar in de oven. De fiadone is klaar als deze gestold is. Laat hem in de vorm afkoelen.

Voor de saus: Pureer de frambozen, poedersuiker en citroensap en serveer dit bij de fiadone.

Eet smakelijk!

