



Nieuwsbrief November 2018

Nieuws

Beste wijnliefhebber.

Dit is alweer onze laatste nieuwsbrief voor dit jaar. Helaas komt de nieuwsbrief niet terug in het nieuwe jaar. Kirsten is de persoon die verantwoordelijk is voor het maken van deze prachtige nieuwsbrief, elke keer steekt ze er weer veel tijd en energie in om er weer iets moois van te maken. Ook steekt zij veel tijd in de administratie en de boekhouding waardoor zij er achter is gekomen dat haar interesse zeker op dat gebied ligt. Aangezien wij dit naast onze fulltime baan en andere activiteiten doen moeten er soms moeilijke keuzes gemaakt worden. Een van die keuzes is dat dat we hebben besloten om onze wegen op zakelijk gebied te scheiden. Janine gaat het bedrijf uiteraard met veel enthousiasme voortzetten maar helaas zonder de nieuwsbrief.

Nieuwtjes kunt u zien op de website onder het kopje "nieuws" Tevens kunt u op social media op de hoogte blijven van alles nieuwtjes en aanbiedingen. Voor nu wensen wij u nog veel leesplezier met deze laatste nieuwsbrief waar Kirsten weer erg haar best op heeft gedaan!

Santé!

Maandaanbieding Casanova Secret

Wie op zoek is naar een dessert wijn maar dan net iets anders maakt een juiste keuzen met de Casanova wit. Deze wijn, gemaakt van 100% Vermentinu leent zich uitstekend als dessert wijn maar heeft niet dat zoete van een dessert wijn. Er zit zeker een aangenaam zoetje in, maar ook een subtiel zuurtje. Een prachtige combinatie met een licht zoet dessert.

De rode Casanova is perfect voor het voor- en/of hoofdgerecht.

Deze wijn, gemaakt van Syrah en Niellucciu is een erg aangename rode wijn met een fijn mondgevoel. Vol van smaak met heerlijke rood fruit tonen.

Wij hebben deze wijn hier gecombineerd met een gevulde kipfilet met een heerlijke puree van bloemkool en zoete aardappel en geroosterde puntpaprika's waar deze wijn uitstekend bij past. Deze wijn is echter ook zeer smakelijk bij een heerlijk borrelplankje met diverse vleeswaren.

De casanova wijnen zijn nu zeer aantrekkelijk geprijsd!!

2 flessen voor slechts €10.
Combineren is toegestaan.



Wijn en spijs tip

Gevulde kipfilet met een puree van bloemkool en zoete aardappel en geroosterde puntpaprika. Dit recept is voor 2 personen.

Ingrediënten:

Gevulde kipfilet:

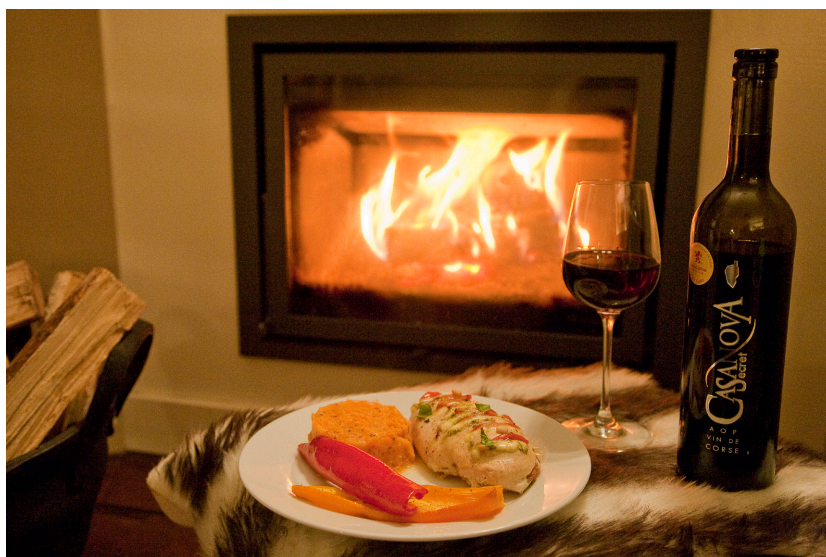
2 kipfilet
1 blokje mozzarella
1 tomaat
enkele blaadjes basilicum
2 theelepels pesto
zout, peper en evt pijnboompitjes

Puree van zoete aardappel en bloemkool:

200 gram bloemkool
200 gram zoete aardappel
2 theelepel grove mosterd
2 theelepel smeerkaas naturel
snufje zout, peper en nootmuskaat.

Geroosterde puntpaprika:

2 puntpaprika
1 takje rozemarijn
snufje knoflookpoeder, peper en zout.



Bereiding

Zoete aardappel en bloemkool puree:

Schil de zoete aardappel en snijd deze in blokjes. Snij de broccoli in ongeveer even grote blokken en laat deze in 1 pan samen koken. Na de 20 minuten pureer je de zoete aardappel en bloemkool, voeg je de mosterd, smeerkaas toe. Roer alles goed door elkaar en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Gevulde kipfilet:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij de mozzarella en tomaat in dunne plakken en verdeel deze in repen. Snij in de bovenkant van de kipfilet meerdere repen die je vervolgens kan opvullen met de pesto, mozzarella en tomaat. Leg ze in een ingevette ovenschaal, bestrooi ze met zout en peper en evt wat pijnboompitten. Leg ze voor ongeveer 25 minuten in de oven afhankelijk van de dikte van de kipfilet.

Geroosterde puntpaprika:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snij de paprika door de helft en verwijder de pitten. Leg ze in een ingevette ovenschaal en bestrooi ze met de rozemarijn, knoflookpoeder, peper en zout. Bestrooi ze evt nog met olijfolie. Leg ze gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Eet smakelijk!