

Recepten Offley kookworkshop | 24 september 2016

Portonic: Offley White met tonic en limoen

Ingrediënten

45 ml Offley Porto White
Tonic

BEREIDING:

1. Doe de Offley Porto White in een glas.
2. Vul het bij met tonic.
3. Garneer met 2 schijfjes limoen.

Onderstaande recepten zijn gebaseerd op 4 personen:

Serranoham met vijgenjam en geroosterde pitten

Serveren met Offley Ruby porto

Ingrediënten

3 Stuk(s) Gedroogde vijgen
1 Stuk(s) Mespunt gemalen peper
1 Eetlepel(s) Olijfolie
2 Eetlepel(s) Pittenmix
100 Milliliter Rode wijnazijn
4 Plak(ken) Serranoham

Bereidingswijze

1. Halveer de vijgen en leg ze met de wijnazijn in een steelpan. Breng ze aan de kook en laat ze samen minimaal 20 minuten afgedekt staan.
2. Doe de olie in een wok en rooster de pitten in de olie lichtbruin. Bestrooi met zout.
3. Draai de vijgen met de azijn samen fijn in de keukenmachine en voeg de peper en iets zout toe.
4. Vouw de plakken Serranoham in de lengte dubbel en smeer in met een laagje van de vijgenjam. Bestrooi met de pitten en rol op. Zet vast met een prikker.

Creme Brûlée van Epoisses

Serveren met Offley Tawny porto

Ingrediënten

3 Stuk(s) Eidooiers
250 Gram Epoisses
1 Blaadjes Gelatine
1 Stuk(s) Komkommer
350 Milliliter Melk
4 Eetlepel(s) Poedersuiker
100 Milliliter Prosecco
2 Stuk(s) Sap van limoen
2 Gram Zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de melk licht. Snijd de epoisse in kleine stukjes en roer deze, samen met de gelatine, het zout en de eidooiers, door de melk. Zeef de massa en verdeel het over ovenvaste schaaltes.
2. Dek deze af en plaats ze 45 minuten in een voorverwarmde oven van 95 graden. Laat de schaaltes afkoelen.
3. Strooi er rietsuiker op. Brand het af met een gasbrandertje
4. Snijd de komkommer in stukken. Pers de limoen uit. Doe dit samen in de blender en blender tot alles helemaal fijn is. Giet door een zeef en meng met de poedersuiker en prosecco.

Duivenborst met verschillende bereidingen van biet en cepes

Serveren met Offley Late Bottled Vintage 2011

Ingrediënten

10 Gram Agar (cremeuse)
100 Milliliter Bietensap (saus)
1 Stuk(s) Bietenscheutjes
150 Gram Cepes/eeckhoortjesbrood (bakken)
250 Gram Cepes/eryngii of andere stevige bolleet (cremeuse)
1 Stronk(en) Chioggiabietjes
5 Blaadjes Foelie (saus)
0.5 Liter Ganzenvet (duivenpootje)
0.5 Liter Gevogeltefond (saus)
250 Milliliter Kippenbouillon (cremeuse)
1 Stuk(s) Knoflook (saus en borst)
10 Blaadjes Laurier (saus en borst)
1 Stuk(s) Limoensap (saus)
250 Gram Rode bieten (cylinder en creme)
200 Milliliter Rode wijnazijn (saus)
250 Milliliter Room (cremeuse)
5 Stuk(s) Sjalotjes (saus)
2 Stuk(s) Tamme anjou-duiven
10 Gram Tijm (saus)
3 Stuk(s) Uien (saus)
500 Gram Vastkokende aardappel
2 Stuk(s) Winterwortel (saus)

Bereidingswijze

1. Duif prepareren:

Duifjes schoonmaken. Pootjes eraf bij de knie, Vleugeltjes eraf, hoofdje eraf.

Nu de billetjes verwijderen Duif (buik onder) neerleggen. Voelen waar de ribben lopen en precies daaronder insnijden tot midden van de buikholte en door te trekken aan ribbenkast eenvoudig de ingewanden verwijderen en wegsnijden met ruggengraat, etc. Holtes goed uitspoelen en droog deppen.

2. Duivenborstjes en billetjes bereiden:

* Billetjes in het ganzenvet confijten. Voor 75 minuten op 90 graden.

* Borstjes: Karkas vullen met blaadje laurier, teentje knoflook en beetje tijm.

1) Vacuumeren en sous vide gedurende 75 minuten op 62 graden celsius garen. Vlak voor serveren om en om in de koekenpan mooi goudbruin kleuren.

Of

2) even goudbruin aanzetten in braadpan om en om en laten rusten en vlak voor serveren 5 minuten op voorverwarmde oven van 175 graden.

Vlak voor serveren gekonfijte pootjes krokant maken in beetje boter op middelhoog vuur.

3. Saus:

Olijfolie wortel, ui, laurier, tijm, knoflook, foelie en peperbolletjes, Vleugeltjes van de duifjes ook erbij en even bakken. Blussen met rode wijnazijn, vervolgens 2 dl rode wijn, en 1 dl bietensap en limoensap van 1 limoen erbij en inkoken. Passeren en 0,5 dl gevogeltefond toevoegen. Verder inkoken en warm houden tot serveren. Eventueel iets afbinden met aardappelzetmeel.

4. Cepas cremeuse:

2 Sjalotjes aanzetten met de 250 gr cepas met olijfolie. Vervolgens 250 ml kippenbouillon en 250 ml room en inkoken. Nu afproeven en op smaak brengen. 10 gr Agar toevoegen en mee op laten koken en warm opdraaien in de blender. Opstijven in de koeling in een koude kom en als voldoende is afgekoeld, pulseren met staafmixer en overzetten in een spuitzak.

5. Bietencylinders:

Pan water opzetten met beetje zout. Bieten schillen en afkoken en daarna in plakken snijden en cylinders uitsteken 18 stuks (3 p/p) met steker en wegzetten. Wat over is warm opdraaien in blender met scheutje rode wijnazijn en olijfolie tot mooi glad. In spuitflesje en warm houden tot serveren.

Vlak voor serveren de bieten met beetje rode wijnazijn en beetje water en beetje peper en zout rustig weer opwarmen op laag vuur.

6. Chioggiabieten:

Snijden flinterdun (mandoline of snijmachine). Mooi rond uitsteken en wegzetten. Vlak voor serveren even marinieren in rode wijnazijn.

7. Aardappel:

Snijden in plakken van 1 cm dik en 18 mooie rondjes uitsteken. Deze bijna gaar koken in water met zout. (We gaan ze nog bakken) Uitlekken op schone theedoek en wegzetten. Vlak voor serveren aardappels zacht goudbruin bakken in beetje geklaarde boter.

AFMAKEN/DOORGEVEN:

Duivenborstjes om en om goudbruin en de gekonfijte pootjes meenemen laatste paar minuutjes om door te warmen. Cepas bakken in beetje olijfolie tot goudbruin. Bieten doorwarmen met beetje water, azijn en p/z, de aardappels warm, de bietencreme warm, en de cepas gebakken. Borstjes van karkas snijden en dan dressereren.

Drie bietencylinders op bord, 3 aardappels ertegenaan, duivenborst, cremeuse van cepas en gebakken cepas opzetten en de bietencreme en drie chioggia-plakjes her en der insteken. Als laatste het duivenpootje erbij en wat bietenscheutjes en eet smakelijk!

Bundner Nusstorte

Serveren met Offley Reserva porto wine

Ingrediënten

180 Gram Bloem
120 Gram Boter
200 Gram Bruine basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei
125 Gram Gemengde noten
1 Eetlepel(s) Honing
1 Stuk(s) Mespunt zout
125 Milliliter Room
60 Gram Suiker

Bereidingswijze

Bereiding deeg:

1. suiker, boter, bloem, ei en zout mengen tot een deeg. Laat het deeg afgedekt minimaal 10 minuten op de werkbank rusten.
2. Uitrollen (maximaal 5 mm dik) en uitsteken op een met bloem bestoven werkbank en 1/3 van het deeg in de vormpjes drukken. De rest van het deeg achterhouden voor de dekseltjes.

Bereiding vulling:

1. Karamelliseer de basterdsuiker, roer hier de noten door en de room en honing.
2. Vul de vormpjes met notenmengsel. Dek af met de rest van het deeg.
3. Prik licht in met vork en bak de taart 60 minuten op 180 graden. Als de bovenkant te donker dreigt te worden, dek af met aluminiumfolie.