

VALDERRAMA *introduceert* Pedro Ximénez Vinegar "Don Millán"



Het olijfoliemark Valderrama completeert haar gamma met een sherry azijn van de Palominodruif aangevuld met Pedro Ximénez sherry. Deze sherryazijn wordt geleverd in de authentieke sherryfles van 750 ml onder het label van Don Millán.

Deze azijn kan een verrijking zijn in de keuken en biedt afwisseling voor het gebruik van aceto's en andere bekende azijn. De smaak is ontegenzeggelijk sherry en zo lekker dat hij bij wijze van digestief tussendoortje genuttigd kan worden om weer helemaal fit te zijn voor de volgende gangen.

Een opmerkelijk resultaat wordt verkregen door deze Don Millán Vinegar langzaam tot stroopdikte te laten indampen. Een andere toepassing: "een lepel van deze 'stroop' toevoegen aan een bepaalde saus, verschaft de betreffende saus een schitterend verdieping van het mondgevoel". Maar de basistoepassing van de Don Millán Vinegar blijft uiteraard het bereiden van diverse dressings.

Deze zuivere sherry vinegar wordt gemaakt van de Palomino druif en rijpt gedurende een periode van 2 jaar op eikenhouten vaten.

Drie maanden, voordat de azijn van het vat gaat, voegt Valderrama ongeveer 10% Pedro Ximénez wijn aan deze vaten toe.

De Pedro Ximénez wijn heeft een zoet karakter, die de geprononceerde smaak van de Reservé Vinegar op een natuurlijke wijze beduidend verzacht. Hierdoor ontstaat de schitterende 'zoet/zuur' balans.

Don Millán vinegar wordt geproduceerd onder de controle van de Appellation Origine van Jerez/Sherry (DO).

Het niveau van de restalcohol bedraagt minder dan ,2%.

In ons recept geeft restaurant La Rive een originele toepassing van deze sherryazijn.



8 kalfswangen van 250 g, schoongemaakt, 4 sjalotten, 2 takjes tijm, 1 blaadje verse laurier, 8 kruidnagels, 2 dl **VALDERRAMA DON MILLÁN SHERRY AZIJN**, 1 teen knoflook, 8 dl kalfsfond, 2 kg wortelen (Bretoense), 1 bosje minibospenen

Kruid de kalfswangen met peper en zout en bak ze.

Snijd de sjalot in ringen en fruit ze aan.

Blus met de Don Millán sherryazijn.

Voeg bij de wangen en voeg vervolgens de kalfsfond toe tot ze onder staan.

Doe er de knoflook, tijm en laurier bij en gaar onder deksel.

garnituren

worteltexturen (balletjes, mini bospeen, poeder

Cevenne ui

300 g ui, citroen, tijm

Snijd de uien en stooft met citroen en tijm.

wortelcrème

500 g wortel, 2 dl bouillon, zout, olijfolie
Kook de wortel gaar met de bouillon en zout.
Pureer en breng op dikte met de olie.

croutons

4 plakjes wit casinobrood, uitgestoken

wortelreductie

500 g wortel, 3 dl sinaasappelsap
Kook het wortel- en sinaasappelsap in.

wortelpoeder

wortelpulp drogen

aardappelpuree

400 g Ratte aardappels, 4 dl melk, 400g boter
Kook de aardappels gaar en pureer.

aardappelbrunoise

gefrituurde aardappelblokjes, croutons

ROGÉR RASSIN
LA RIVE - AMSTERDAM

www.koppertcress.com

www.valderrama.nl

Kalfswang, Hutspot, Kruidnagel