

WIJNHUIS RANKE




ONLINE PROEVERIJ

WIJNHUIS RANKE




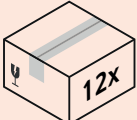
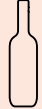

HOE WERKT HET

Beste wijnliefhebber, in je wijnpakket zitten een aantal flessen. De volgorde van drinken zie je terug in de inhoudsopgave van het **online magazine**. Bekijk het magazine even van tevoren en ook hoe je het gaat vertonen (laptop, streamen, tv, etc). Check ook even het geluid en het moment van de dag ivm felle zon. Zoals je zult zien vertelt Theo bij elke fles een kort verhaaltje. En daarna ga je proeven met je gasten. Daarna klik op:  om door te gaan naar het volgende filmpje.

In deze pdf staan ook **suggesties voor hapjes en/of gerechtjes** die bij de wijnen passen. De hapjes en/of gerechtjes kun je doorsturen naar je gasten als je die bijvoorbeeld wil verdelen. Zo betrek je je gasten nog meer erbij en maakt ze bewust van combinaties. Tijdens het gezellige samenzijn is het ook de bedoeling om ieders smaakervaring en voorkeuren gezamenlijk te delen. **Dit is wijnproeven!** Zorg voor voldoende schone wijnglazen, water, olijfolie en een stukje stokbrood of de hapjes.

Aan het eind van de proeverij kunnen de wijnen besteld worden. Wij leveren vanaf twaalf flessen en mixen mag. Bij twaalf flessen krijg je een gratis fles als verrassing.

NIEUWE KLANT: Bij aflevering van een bestelling (min. twaalf flessen) op een nieuw adres/contact geeft Ranke, buiten de extra fles, ook nog een passend kennismakings cadeau.

Dus:   +  + 

Wij van Ranke vinden het fijn om mailadressen van enthousiaste gasten te ontvangen, dit met alle privacy waarborging. Ranke zal een paar keer per jaar een aanbieding, nieuwsbrief of mooie wijn/spijs-suggesties mailen.

Heb je nog vragen? Dan kun je altijd Theo even bellen: +31 24 373 2655.

LINK NAAR PROEVERIJ: [HTTPS://WIJNHUISRANKE.NL/PROEVERIJ-MIX](https://wijnhuisranke.nl/proeverij-mix)

Proost.

WIJNHUIS RANKE



ZEEBAARS MET HAM EN/OF GARNALEN / 6 pers

INGREDIËNTEN

- 200 g arboriorijst
- 120 g doperwten
- 6 plakjes parmaham, in stukjes gescheurd
- 50 g Hollandse garnalen
- 8 el olijfolie
- 1 el witte balsamicoazijn
- 1/2 bosje peterselie, fijngesneden
- 1 bosje basilicum, blaadjes gescheurd,
- 3 zeebaarsfilets met vel (totaal 250 g), in vierkante moten
- 2 citroenen in partjes

DRAGONOLIE

- 1 el dragon, fijngehakt
- 4 el olijfolie
- 10 takjes basilicum, blaadjes gescheurd

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de rijst in ruim, gezouten water beet-gaar in 10-15 min. Giet af en laat afkoelen. Doe de doperwten in een kom, schenk kokend water erover om ze licht te garen. Spoel na 2 min. koud en laat uitlekken.
2. Meng met de rijst, parmaham en garnaaltjes. Breng op smaak met 4 el olijfolie, witte balsamico, peterselie, zout en peper. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de zeebaarsfilets \pm 2 min. op de vetkant en daarna nog \pm 1 min. op de andere zijde.

BEREIDINGSWIJZE DRAGONOLIE

Meng voor de dragonolie de gehakte dragon met de rest van de olijfolie. Verdeel de rijst, parmaham en filets over zes borden en besprenkel met citroensap en dragonolie. Serveer met nog een partje citroen en bestrooi eventueel met de blaadjes basilicum. Bereiden \pm 30 min.

WIJNHUIS RANKE



BURRATA CAPRESE

INGREDIËNTEN

- 200 gr cherrytomaatjes
- 4 takjes verse tijm
- 2 el olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 1 bol burrata
- verse basilicum
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.
2. Ontdoe de cherrytomaatjes van hun kroontjes en was ze onder de kraan, laat ze even uitlekken.
3. Leg de cherrytomaatjes op de bakplaat en strooi hier de tijmblaadjes overheen. Bestrooi de cherrytomaatjes met peper, zout en olijfolie en leg de geplette teentjes knoflook tussen de tomaatjes.
4. Rooster de cherrytomaatjes nu in 40 minuten helemaal zacht tot ze licht plakkerig zijn.
5. Leg de bol burrata voorzichtig op een bord en leg hier de geroosterde cherrytomaatjes en teentjes knoflook bij.
6. Besprenkel het gerecht met wat extra vergine olijfolie en scheur er blaadjes verse basilicum overheen.
7. Maak het gerecht desgewenst af met een beetje extra peper.

WIJNHUIS RANKE



ZALM MET SALSA VERDE / 4 pers

INGREDIËNTEN SALSA VERDER

- 1 teen knoflook
- 2 eetlepels kappertjes, afgespoeld
- 1 theelepel dijonmosterd
- 3 takjes basilicum
- 3 takjes munt
- 3 takjes platte peterselie, alleen de blaadjes
- (de steeltjes worden voor de linzen gebruikt)
- Sp van ½ citroen
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- 3 eetlepels olijfolie
- Zout en versgemalen peper

INGREDIËNTEN LINZEN

- 200 gram (Puy)linzen
- 4 salieblaadjes
- De steeltjes van 3 takjes peterselie (zie boven)
- 1 stengel bleekselderij
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- Schil en sap van 1 citroen
- 2 takjes dille
- 3 takjes platte peterselie
- 3 takjes basilicum

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak eerst de linzen. Doe ze in een pan, overgiet ze met koud water en breng ze op halfhoog vuur aan de kook. Voeg de salieblaadjes, peterseliesteeltjes en bleekselderij toe. Laat de linzen zachtjes beetgaar koken, neem ze van het vuur en giet ze af; vang een deel van het kookvocht op. Gooi de kruiden en de bleekselderij weg.
2. Breng de nog hete linzen op smaak met zout en peper, olie, azijn, citroensap en -schil, omdat ze de smaken nu volledig zullen opnemen. Meng als de linzen koud zijn de fijngesneden kruiden erdoor.
3. Doe voor de salsa verde de knoflook en kappertjes in een foodprocessor of in een vijzel met een stamper en pureer alles fijn. Voeg de mosterd en alle kruiden toe en maal alles tot een gladde, groene puree. Roer het citroensap en de rode wijnazijn erdoor, gevolgd door de olijfolie. Proef en voeg eventueel nog zout, peper en citroensap toe.
4. Zet een licht ingevette gietijzeren grillpan op halfhoog tot hoog vuur. Bestrooi de zalm met zout en zwarte peper en leg de stukken op de vel kant in de grillpan. Gril de zalm 4 minuten tot het vel knapperig is. Keer de stukken voorzichtig om en gril ze nog 2 minuten aan de andere kant. Het is de bedoeling dat de zalm van binnen nog lichtroze blijft; hij zal door de hitte nog doorgaren nadat hij uit de pan is gehaald.
5. Dien de gegrilde zalm op met de kruidige linzen en de salsa verde en geef er naar smaak nog andere groenten of een gemengde pittige bladsla bij.

WIJNHUIS RANKE



EEND MET SPEK EN SINAASAPPEL-AHORN

INGREDIËNTEN

- 2 eendenborsten met vet à 365 g per stuk (poelier)
- 100 g gerookt spek aan één stuk (slager)
- 4 el milde olijfolie
- 4 el ahornsiroop
- 2 sinaasappels
- 3 rode uien
- 75 g veldsla
- 1 el wittewijnazijn

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd het vet van de eendenborsten, maar laat een dun laagje zitten. Snijd het vet kruislings in zodat je het krokant kunt bakken. Snijd de eendenborsten in tweeën, nu heb je twee dikke steaks. Bestrooi met zout en peper.
2. Snijd het spek in lange plakken van 1/2 cm dik. Bestrijk de plakken met 1 el olie. Steek de bbq aan en grill het spek aan beide kanten krokant in ± 5 min. Zet een lekbakje onder het spek.
3. Snijd het spek in reepjes, schep in een kom om met de ahornsiroop. Snijd de onder en bovenkant van de sinaasappel en snijd met een scherp mes de schil van het vruchtvlees. Snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliesjes uit boven de kom met spekjes.
4. Snijd de uien in dikke ringen, bestrijk met een beetje olie. Maak de uiringen los, doe ze in een kleine braadslee, zet op de bbq en bak 5-10 min. Schep regelmatig om en schep de uien op een bord.
5. Grill de eendensteaks ± 8 min. op de bbq en zorg dat de vetlaag lekker krokant is (zet er een lekbakje onder). Laat het vlees even afgedekt rusten. Snijd het vlees in schuine plakken. Leg de uiringen erop. Schep het spekjes-sinaasappelmengsel erover.
6. Meng de veldsla in een kom met de azijn, rest van de olie, zout en peper. Leg een toef veldsla naast de eendensteak. Lekker met zoete aardappels.

WIJNHUIS RANKE



FLAMMKUCHEN / 4 pers

INGREDIËNTEN

- Flammkuchendeeg of kant- en-klaar pizzadeeg
- 150 gram crème fraîche
- 50 gram zure room
- 1 grote witte ui
- 150 gram spekblokjes
- Peper uit de molen

BEREIDINGSWIJZE

1. Rol het deeg uit en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat.
2. Smeer de bodem van de flammkuchen in met het mengsel van crème fraîche en zure room. Dit mengsel lijkt op het typisch Duitse Schwand, een zuivelproduct dat tussen zure room en slagroom in zit.
3. Snijd de ui in dunne ringen en leg ze samen met het spek op de flammkuchen. Breng op smaak met peper en zout.
4. Verwarm de oven tot 250 graden Celsius, of anders zo hoog mogelijk. Bak de flammkuchen in 10 tot 15 minuten af. Houd de korst goed in de gaten: als die goudbruin is, kan je de flammkuchen serveren.

WIJNHUIS RANKE



GEROOSTERDE LAMSBOUT / 8 pers

INGREDIËNTEN SALSA VERDER

- 400 g sjalot
- 15 g verse tijm
- 8 tenen knoflook
- 4 el extra vierge olijfolie
- 46 g ansjovisfilets in olie in blik
- 1½ kg lamsbout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Halveer de ongekilde sjalotten in de lengte. Ris de blaadjes van de helft van de takjes tijm. Doe de tijmblaadjes, 3 gekilde tenen knoflook, 3 el olie en de ansjovisfilets met olie en peper in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot marinade. Maak met een mes rondom inkepingen in de lamsbout en wrijf de marinade in het vlees.
2. Leg de sjalotten met de snijkant naar beneden in de ovenschaal en leg de lamsbout erop. Leg de rest van de takjes tijm op de lamsbout. Steek de vleesthermometer in het midden van het vlees. Bak de lamsbout in het midden van de oven tot hij een kerntemperatuur heeft van 56 °C (rosé). Dit duurt ca. 80 min. Leg halverwege de oventijd de ongekilde knoflook in een ovenschaaltje en besprenkel met 1 el olie. Pof ca. 35 min. naast de lamsbout in de oven. Neem de lamsbout uit de oven en laat op een bord afgedekt met aluminiumfolie 15 min. rusten.
3. Verwijder de schil van de sjalotten. Wip met een mes de tenen knoflook uit hun schil. Prak de knoflook en schep om met de sjalot en het bakvet in de ovenschaal. Serveer de lamsbout met de sjalotten en jus en snijd op tafel in plakken.

WIJNHUIS RANKE



STOOFPOT MET PADDESTOELEN / 4 pers

INGREDIËNTEN

- 3 kruidnagels
- 3/4 tl anijszaad
- 3 el olijfolie
- 700 g riblappen, in blokjes
- 1 ui, in grove stukken
- 3 stengels bleekselderij, in boogjes
- 1 grote winterwortel, in stukjes
- 1 el bloem
- 300 ml rode wijn
- 200 ml runderbouillon
- 2 plakjes ontbijtkoek
- 1 laurierblaadje
- nootmuskaat
- vers geraspt bosje peterselie
- fijngesneden

BEREIDINGSWIJZE

1. Stamp de kruidnagels en anijszaadjes fijn in een vijzel. Verhit 2 el olie in een stoofpan met dikke bodem en bak het vlees in 2 delen op halfhoog vuur in 5 min, rondom bruin en neem uit de pan.
2. Voeg nog 1 el olijfolie toe in de pan en bak de ui, bleekselderij en wortel \pm 10 min. zacht maar niet bruin. Strooi de bloem erover en bak 1 min. mee.
3. Blus af met de rode wijn en voeg de bouillon, het vlees, kruidnagels, anijs, laurier en ontbijtkoek toe. Breng aan de kook.
4. Zet het vuur op z'n allerlaagst, doe het deksel op de pan en laat 1 1/2-1 3/4 uur heel. zacht stoven of tot het vlees bijna uit elkaar valt. Breng op smaak met versgeraspte nootmuskaat, zout, versgemalen peper en schep er de peterselie door. Lekker met aardappels uit de oven.

WIJNHUIS RANKE

HAPJES



1. Meloen met ham



5. Tynjetaler kaas



2. Tomaten tapenade



6. Fuet worstje



3. Gerookte paling



6. Ibérico hammetjes



4. Saint Agur kaas