

WIJNHUIS RANKE



ONLINE PROEVERIJ

WIJNHUIS RANKE



HOE WERKT HET

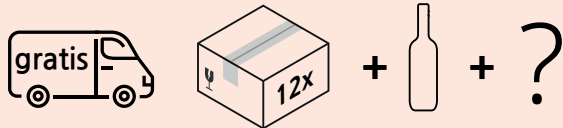
Beste wijnliefhebber, in je wijnpakket zitten een aantal flessen. De volgorde van drinken zie je terug in de inhoudsopgave van het **online magazine**. Bekijk het magazine even van tevoren en ook hoe je het gaat vertonen (laptop, streamen, tv, etc). Check ook even het geluid en het moment van de dag 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-ROOD](https://wijnhuisranke.nl/proeverij-rood)

Proost.

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



BIETENSOEP / 6 pers

INGREDIËNTEN

- 1/2 bosje dille 200g gerookte zalm, in dunne repen
- rasp en sap van 1/2 citroen
- 4 eetl. olijfolie
- 1 rode ui, gesnipperd
- 300 g rauwe bieten, geschild en in blokjes
- 200 g (zoete) aardappels, geschild en in blokjes
- 1L groente- of visbouillon (van 2 tabletten)
- 100 ml Griekse yoghurt

BEREIDINGSWIJZE

1. Houd wat dille apart voor de garnering. Schep de zalm in een kom om met de rest van de dille, citroenrasp, -sap, 2 eetlepels olijfolie en peper. Laat afgedekt in de koelkast 30 minuten marineren.
2. Verhit intussen de rest van de olie in een grote (soep)pan en fruit hierin de ui minimaal 5 minuten op een lage stand. Voeg de blokjes biet en aardappel toe en roerbak kort. Giet de bouillon erbij en laat circa 20 minuten zachtjes koken.
3. Pureer de soep helemaal glad en breng op smaak met zout en peper. Roer de helft van de yoghurt glad met 1 eetlepel water en roer dit door de soep. Laat niet meer koken en serveer de hete soep direct.
4. Garneer met de reepjes gemarineerde zalm en dille. Schep een flinke schep yoghurt erin en giet als laatste een klein straaltje olijfolie erover.

WIJNHUIS RANKE



CARBONARA MET CHAMPIGNON EN TRUFFEL

INGREDIËNTEN

- 400 gram spaghetti
- 400 gram shiitakes, schoongeborsteld waar nodig en in grove stukken gesneden
- 200 gram gerookte spekreepjes (liefst van een stukje gesneden)
- 3 eetlepels zwarte truffelolie van goede kwaliteit
- 3 eetlepels tapenade van truffels en champignons
- 2 eetlepels roomboter
- 4 teentjes knoflook, gepeld
- versgemalen zwarte peper
- wat (zee)zout naar wens
- 4 eieren *
- 200 gram geraspte Parmezaanse kaas + wat extra ter garnering
- optioneel: 2 zwarte truffels (flinterdun geschaafd met een mandoline)

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing gaar in een grote pan gezouten water. Ondertussen ga je met de spekreepjes aan de slag.
2. Bak de spekreepjes goudbruin in een eetlepel roomboter met de teentjes knoflook. Verwijder de knoflook als deze goudbruin is. Deze heeft nu een lekker aroma afgegeven aan de spekjes.
3. Bak de paddestoelen goudbruin in een eetlepel roomboter.
4. Roer in een kom de eieren met de 200 gram kaas door elkaar. Kruid met versgemalen zwarte peper. Roer de tapenade van truffel en paddestoelen eronder met de truffelolie.
5. Als de spekjes goudbruin zijn haal je de pan van het vuur. Voeg de gare pasta toe. Roer de spekjes en de pasta goed door elkaar. Roer na een minuutje het ei-kaas mengsel goed door de pasta. Als je dit op het vuur zou doen dan garen de eieren tezeer waardoor je gestolde stukjes ei krijgt. Nu krijg je als het goed is een romige saus. Proef of de saus zo naar je smaak is en kruid eventueel bij met wat peper en zout. Schep de paddestoelen eronder en serveer met wat Parmezaanse kaas en geschaafde truffel.

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



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 ongepelde sjalotten in de lengte. Ris de blaadjes van de helft van de takjes tijm. Doe de tijmblaadjes, 3 gepelde 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 ongepelde 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. Tynjetaler kaas



4. Pittig zoet kipstukje



2. Paddenstoelen pate



5. Fuet worstje



3. Reypenaar kaas



6. Ibérico hammetjes