



# RECEPTEN FORVM





## Patrijs in escabeche met ingelegde groenten



Type gerecht	Vlees
Tijd	2 u
Porties	4
Type azijn	Chardonnay
Moeilijkheid	Medium

### Ingrediënten

10 patrijzen  
 3 bollen knoflook  
 3 laurierbladeren  
 1 g agar-agar (TX9)  
 Sojasaus  
 Sesamolie  
 Forvm Chardonnay azijn (VN2)  
 Forvm Arbequina olijfolie (OL32)  
 Zout / Peper (SI7)

### Bereiding

1. Maak de patrijzen schoon en grill ze heel even op de plancha met peper, zout en een straaltje olijfolie.
2. Trek ze vacuüm met zout, peper, geperste knoflook, laurier en een beetje olijfolie.
3. Bereid ze op lage temperatuur tot wanneer ze volledig gaar zijn.
4. Ontbeen de patrijzen.
5. Bak de beenderen 1 uur in een oven op 170 °C.
6. Maak de escabeche met 2 bollen knoflook, 8 uien, 6 wortelen en 4 preistengels. Doe er olijfolie bij en Forvm Chardonnay wijnazijn.
7. Doe de beenderen, escabeche en water in een kookpot, laat koken en trek een een bouillon van.
8. Bevochtig het vlees van de patrijzen met deze saus, maak er een rol van en zorg voor extra textuur met agar-agar.
9. Zeef en reduceer de bouillon van de beenderen en de escabeche met sojasaus, Forvm Chardonnay wijnazijn, sesamolie en Forvm Arbequina olijfolie. Laat inkoken tot sausdikte.
10. Serveer de ingemaakte groenten met de rol patrijs en ingekookte saus.

Recept van chef Armando van restaurant CAPET in Barcelona.

## Ansjovis met Forvm Arbequina olijfolie en parels van azijn



Type gerecht	Aperitief
Tijd	30'
Porties	4
Type azijn	Chardonnay - Merlot
Moeilijkheid	Gemakkelijk

### Ingrediënten

300 ml Forvm Chardonnay wijnazijn (VN2)  
200 ml zeewater  
25 ansjovissen (vers)

### Citrusolie

100 ml Forvm Arbequina olijfolie (OL32)  
350 ml sinaasappelsap  
50 ml pompelmoessap  
150 ml mandarijnensap  
50 ml citroensap  
1 g Xantana instant (TX11)  
25 g Garvm  
25 g reductie van Forvm Chardonnay wijnazijn (VN2/VN9/VN13)  
50 ml zeewater  
3 bernagiebloemen (komkommerkruid)  
3 gemarineerde venkelstukjes

### Azijnparels

Caviaroli (CAVF4)

## Bereiding

Maak de ansjovissen schoon, dep ze droog, leg ze in laagjes en vries ze minstens 72 u in.

Meng de citrussappen met het zeewater, de Forvm Arbequina olijfolie en de Forvm Chardonnay wijnazijnreductie en laat op een laag vuur inkoken tot de gewenste textuur.

Meng de bevroren ansjovissen 30 tot 40 minuten in de marinade van zeewater en Chardonnay wijnazijn.

Haal de ansjovissen uit de marinade en leg ze in de zonnebloemolie met een straaltje Forvm Arbequina olijfolie tot wanneer je ze gaat serveren.

## Bordpresentatie

Schik 8 ansjovisfilets (4 ansjovissen) op een bord met daarrond flink wat citrusolie, 3 dotjes kefirsaus, 3 stukjes ingemaakte venkel en daarop 3 bernagiebloemen.

Werk af met versgemalen zwarte peper van de molen.

Leg tot slot 3 kleine hoopjes azijnparels op de ansjovisfilets.

## Gegrilde octopus



Type gerecht	Vis
Tijd	30'
Porties	4
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Heel gemakkelijk

### Ingrediënten

4-8 gekookte **octopuspoten** (DB2)

**Extra virgin olijfolie** (OL32)

1 ui

4 aardappelen

**Zoutschilfers** (S15)

**Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn** (VN1)

### Bereiding

1. Maak een aardappelpuree en houd opzij.
2. Voor de reductie: doe 100 ml Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn in een steelpannetje, zet op een laag vuur en laat inkoken tot de gewenste dikte (ongeveer 100 ml). Belangrijk: houd er rekening mee dat de reductie een vloeibare textuur heeft als die heet is en vanzelf dikker wordt wanneer die afkoelt.
3. Versnipper de ui en stoof aan op een laag vuur tot wanneer die zacht en glazig is.
4. Strijk de grill in met olijfolie en verhit ze. Grill de octopuspoten tot wanneer ze mooi goudbruin zien en breng ze tegelijkertijd op smaak.
5. Serveer de octopuspoten onmiddellijk en leg ze op een bedje van aardappelpuree met ui. Werk af met de reductie van Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn: maak er streepjes mee met behulp van een squeezer of lepel en werk helemaal op het einde af met enkele zoutschilfers.

## Vitello Tonnato



Type gerecht	Vlees
Tijd	60' + rusttijd
Porties	2
Type azijn	Chardonnay
Moeilijkheid	Medium

### Ingrediënten voor de vitello

- 500 g kalfsmuis (kalfsgebraad)
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 preistengel
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm
- 1 chilipepertje
- 5 zwarte peperbollen

### Ingrediënten voor de saus

- 1 ei
- 200 ml zachte **olijfolie** (OL32)
- 2 blikjes tonijn (CF2 Ventresca)
- 2 **gezouten ansjovissen** (CD4)
- 2 el kappertjes
- 1 el dijonmosterd
- Sap van 1 citroen
- 6 basilicumblaadjes
- Peper en zout (SI7)

### Ingrediënten voor de blokjes Forvm

- 100 ml **Forvm Chardonnay** (VN2/VN9/VN13)
- 1 gelatineblaadje

## Bereiding

1. Leg de kalfsmuis 2 uur in een pekelbad.
2. Leg de kalfsmuis in een kookpot en voeg water toe tot wanneer het vlees onder staat. Van zodra het water begint te koken, schep er telkens het schuim af tot wanneer je een zuivere bouillon hebt.
3. Voeg de in 8 stukken gesneden ui, de wortel in 2 gesneden, de prei, zwarte peperbollen, het chilipepertje en de aromatische kruiden toe.
4. Kook ongeveer 45 minuten.
5. Laat het vlees afkoelen in de bouillon.
6. Plaats het 12 uur in de koelkast.
7. Snij het vlees de volgende dag in dunne plakjes en leg het op een bord.
8. Doe de azijn in een steelpannetje, breng aan de kook en voeg er het gelatineblaadje (vooraf in water gedrenkt) aan toe. Vermeng tot de gelatine is opgelost en haal van het vuur. Giet deze mix in een vorm, laat afkoelen tot op kamertemperatuur en bewaar in de koelkast.
9. Doe het ei, een beetje zout, enkele druppels citroensap en de zachte olijfolie in een blender. Start met kloppen, maar laat de blender op het aanrecht staan. Van zodra de emulsie naar de oppervlakte stijgt, kunnen we de mayonaise beginnen mengen.
10. Doe de kappertjes erbij, de 2 blikjes uitgelekte tonijn, de basilicumblaadjes, het citroensap, de 2 ansjovissen en de mosterd. Klop opnieuw op en check het zoutgehalte.
11. Schep een paar lepels saus op het vlees.
12. Werk af met enkele blokjes Forvm, wat kappertjes en raapsteeltjes.



## Steak tartaar



Type gerecht	Vlees
Tijd	30'
Porties	2
Type azijn	Merlot
Moeilijkheid	Gemakkelijk

### Ingrediënten

- 1 eierdooier
- 1 tl mosterd
- Zout / Zwarte peper** (S17)
- Worcestersaus
- Sirachasaus
- Artasona olijfolie
- 1 el **Forvm Merlot wijnazijn** (VN10 / VN11)
- 200 g met het mes fijngesneden kalfsfilet
- 1 el fijngehakte ui
- 1 el fijngehakte augurken
- 1 el fijngehakte kappertjes
- 1 el fijngehakte **ansjovis** (CD4)
- 1 el fijngehakt hardgekookt eigeel
- 1 el fijngehakt hardgekookt eiwit
- 2 cl brandy
- Getoast brood om erbij te serveren (PJ35)

## Bereiding

1. Plaats een diep bord bovenop een kom of bak met gemalen ijs, waardoor het diep bord altijd koud blijft waarin je de bereiding maakt.
2. Voeg de eierdooier toe, de mosterd, een scheutje azijn (let op dat je niet overdrijft!), zout, peper, een scheutje worcestersaus, een scheutje sirachasaus (afhankelijk van de pittigheid die je eraan wilt geven) en meng alles door elkaar onder voortdurend toevoegen van een scheutje olie. Emulgeer de saus door ze te bewerken met een lepel en een vork.
3. Voeg de fijngesneden ui, kappertjes, augurken, ansjovis, hardgekookte eidooier en het hardgekookt eiwit toe. Meng alles goed onder de saus.
4. Doe het vlees bij de saus, kruid met peper en zout en doe de brandy erbij. Meng alles goed onder elkaar met een vork.
5. Proef met een propere vork een beetje van deze vleesmengeling, want dit is het moment om het eventueel bij te kruiden (met zout, peper, pikante saus), maar overdrijf niet.
6. Voor de bordpresentatie: leg een rond uitsteekvormpje te midden van een bord en doe het vlees erin of maak er andere vormpjes mee, zoals op de foto, door met twee lepels quenelles te vormen.
7. Serveer met toast en een beetje van de garnering die we hebben gebruikt (ui, augurk, kappertjes, eigeel en hardgekookt eiwit).

Recept: Escuela de Hotelería Guayente.

## Gazpacho van papaya



Type gerecht	Soep
Tijd	15'
Porties	2
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Gemakkelijk

### Ingrediënten

1/2 papaja (groot)  
4 tomaten (LAC11)  
50 g lente-ui  
25 g brood  
rode paprika (LAC25)  
1/2 groene paprika  
1 knoflookteen  
10 ml Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn (VN1/VN8/VN12)  
50 ml olijfolie (OL32)  
Zout

### Ingrediënten voor de kaviaar van Forvm wijnazijn

150 ml Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn (VN1/VN8/VN12)  
2 g agar-agar (TX9)  
1 bak met olie (OL4)  
1 pipet of spuitje

## Bereiding

1. Snij de tomaten, paprika, lente-ui, knoflook en het brood in stukjes.
2. Doe alles in een grote glazen blender en voeg er de Forvm wijnazijn aan toe.
3. Mix alles goed door elkaar tot wanneer je een crème hebt.
4. Snij de papaja in blokjes en doe die eveneens in de blender.
5. Mix en voeg de olijfolie toe tot wanneer je een homogene mix hebt.
6. Breng op smaak met een beetje zout.
7. (Optioneel) Giet alles door een puntzeef wanneer je een meer fijne mix wilt en zonder schilletjes.
8. Plaats de gazpacho enkele uren in de koelkast alvorens ze te serveren.

Voor de kaviaar:

1. Vul een hoog potje met plantaardige olie en plaats het minstens 30 minuten in de vriezer.
2. Giet de Forvm azijn in een steelpannetje en doe er een zakje agar-agar bij.
3. Plaats op het vuur, roer tot alles goed is opgelost en haal van het vuur van zodra het begint te koken.
4. Zuig deze mix op met een pipet of spuitje en laat druppels vallen in de bak met olie.
5. Van zodra de kaviaarbolletjes op de bodem liggen, giet alles door een zeef en spoel af met water om de oliesmaak te verwijderen.
6. Bewaar de kaviaarbolletjes in de koelkast tot wanneer je ze nodig hebt.

Met dank aan [Food & Wine Pairing Couple](#) voor dit recept!

## Tartaar van tonijn



Type gerecht	Vis
Tijd	30'
Porties	2
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Gemakkelijk

### Ingrediënten

150 g filets van rode tonijn

1 middelgrote aardbei

Onbewerkte zonnebloempitten

Zwart sesamzaad

1 fijngesneden ui van Figueres

Wasabi-ijs

Soja

Olijfolie

Zwarte peper

Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn (VN1/VN8/VN12)

### Bereiding

1. Snij alle ingrediënten fijn met het mes en vermeng de soja met de olijfolie.
2. Meng alles en doe dit in een ronde uitsteekvorm.
3. Leg er bovenaan een klein bolletje wasabi-ijs op.
4. Decoreer met een reductie van Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn en de aardbei in schijfjes.

Recept van Alex en Monica (Restaurant Cuina de la Marga)

## Bearnaisesaus



Type gerecht	Vlees
Tijd	30'
Porties	44
Type azijn	Chardonnay
Moeilijkheid	Heel gemakkelijk

### Ingrediënten voor de bearnaisesaus

- 1/4 kop Forvm Chardonnay wijnazijn (VN2/VN9/VN13)
- 1 sjalot in fijne ringen gesneden
- 1 koffielepel gedroogde dragon of enkele takjes verse dragon
- 5-6 zwarte of witte peperbollen
- 175 g boter
- 3 eierdooiers
- Vers citroensap (optioneel)
- 1 eetlepel fijngehakte verse dragon of kervel indien voorradig, of bieslook

### Bereiding

1. Doe de azijn, sjalot, dragon en peperbollen in een steelpannetje, samen met een ¼ kop water, en laat inkoken tot wanneer je 2 tot 3 eetlepels vloeistof hebt. Giet alles door een zeef.
2. Laat intussen de boter smelten in een ander pannetje en laat licht afkoelen.
3. Meng met een mixer de eierdooiers met de reductie van azijn en voeg dit voorzichtig toe aan de boter, blij voortdurend roeren.
4. Breng verder op smaak en wanneer je de saus iets zuurder wilt, doe er dan wat vers citroensap bij.
5. Doe de fijngehakte verse kruiden erbij. Serveer met steak en frieten.

## Golosina (fruitgom snoepjes)



Type gerecht	Aperitief
Tijd	15'
Porties	6
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Heel gemakkelijk

### Ingrediënten

50 g water  
 80 g suiker  
 100 g **Isomalt** (DID7)  
 200 g zonnebloemolie  
 24 g vloeibare glucose  
 4 gelatinebladen  
 25 g reductie van Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn  
 50 g **Forvm Cabernet Sauvignon** wijnazijn (VN1/VN8/VN12)  
 4 g johannesbroodpitmeel  
 100 g suiker voor de afwerking

### Bereiding

1. In de Thermomix: water, suiker, johannesbroodpitmeel, glucose, 25 g Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijnreductie en Isomalt. Stel in voor 7 minuten op 90 °C, snelheid 1.
2. Voeg de olie er beetje bij beetje aan toe en doe er op het einde de gelatine en de 50 g Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn bij.
3. Neem een glazen vorm van 25 X 25 cm die je eerst bedekt met plasticfolie en giet er deze mix snel in.
4. Laat afkoelen, snij in de gewenste vormpjes en wentel deze snoepjes in de suiker (wij raden aan om er blokjes van 1 x 1 cm van te maken).

## Gevulde kool met varkenswang



Type gerecht	Carne
Tijd	2 u
Porties	4
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Medium

### Ingrediënten

2 ibérico varkenswangen (ASF5)  
360 ml **Forvm Arbequina olijfolie** (OL32)  
2 knoflooktenen  
2 takjes tijm  
4 koolbladeren  
2 uien  
2 wortelen  
1 prei  
60 ml **Forvm Cabernet wijnazijn** (VN1/VN8/VN12)  
1 chipotle (gerookte jalapeño peper) (CS8)

Verse korianderblaadjes

### Bereiding

Gaar de varkenswangen gedurende 12 uur op 80 °C met zout, peper, Forvm Arbequina olijfolie, knoflook en tijm.

Blancheer de koolbladeren.

### Voor de marinade

Snij de groenten in julienne en stook ze even aan in een beetje olijfolie. Doe de rest van de olijfolie erbij, de Forvm Cabernet wijnazijn en zet ongeveer een half uur op een laag vuur of tot wanneer ze beetgaar zijn, houd opzij.

Schroei de varkenswangen aan in een pan tot wanneer ze krokant zijn. Open de koolbladeren en leg er de gemarineerde groenten en in stukjes gesneden varkenswangen op, sluit de koolbladeren en rol ze op. Werk af met een beetje vleesjus van de varkenswangen.

Decoreer met 3 dotjes chipotlemayonaise en verse korianderblaadjes.

Recept van [chef Armando van restaurant CAPET in Barcelona](#).



## Osmotische millefeuille van appel met garnalen



Type gerecht	Aperitief
Tijd	60'
Porties	5
Type azijn	Chardonnay
Moeilijkheid	Medium

### Ingrediënten

- 2 Fuji appels
- 1 dl Forvm Chardonnay\_wijnazijn (VN2/VN9/VN13)
- 20 g suiker
- 20 langostinos de Vinaròs (grote garnalen)
- 100 g heekfilet
- 1 dl zachte olijfolie (OL32)
- 1 eierdooier
- Zout
- Bieslook

### Bereiding

1. Maak een siroop met 600 g water, de suiker en 0,7 dl azijn. Snij de appels met de snijmachine in zeer dunne schijfjes en gebruik de mooiste.
2. Dompel de appelschijfjes in koude siroop en trek ze op 99% vacuüm gedurende 12 seconden. De schijfjes moeten transparant zijn en een beetje elastisch.
3. Doe de koppen van de garnalen bij de olijfolie, bak ze lichtjes aan en pureer tot wanneer er sap vrijkomt. Giet dit door een zeef om olijfolie te maken met een zeevruchtenmaak en laat afkoelen.
4. Maak een mayonaise met de eierdooier, de zeevruchtenolie, Forvm azijn en zout.
5. Kook de heek en de garnalenstaarten in een beetje water tot wanneer ze precies gaar zijn.
6. Maak een salade van de stukjes heek en garnalen (goed uitgelekt) en vermeng met de zeevruchtenmayonaise.

### Bordpresentatie

Maak een millefeuille door laagjes appel en salade af te wisselen, ongeveer zes laagjes. Plaats dit daarna verticaal op het bord en werk af met stukjes en stengels bieslook.

Recept van José Miguel García-Escudero Ulibarri, kookleraar aan de [Escuela de Hotelería de Guayente](#).

## Chocoladetruffels



Type gerecht Dessert

Tijd 30'

Porties 4

Type azijn Merlot

Moeilijkheid Gemakkelijk

### Ingrediënten

200 g room

160 g donkere chocolade

Confituur van wilde bessen

Forvm Merlot wijnazijn (VN10/VN11)

Cacaopoeder

### Bereiding

1. Smelt de chocolade in een bain-marie en klop intussen de room op. Voeg de warme chocolade voorzichtig toe aan de room tot wanneer je een homogeen mengsel hebt en doe dit in een spuitzak.
2. Laat de Forvm Merlot wijnazijn inkoken tot wanneer je een dikke textuur hebt. Vul halve bolvormpjes met de helft van het chocolademengsel en laat een gaatje in het midden.
3. Voeg er puntje confituur aan toe en reductie van de Forvm Merlot wijnazijn.
4. Dek af met de rest van de chocolademix tot wanneer je een bol hebt. Wanneer je alle truffelbolletjes gemaakt hebt, plaats ze in de vriezer. Haal de truffelbolletjes uit de vormpjes en wentel ze in de cacaopoeder of chocolade om ze extra knapperig te maken.

Recept van David Vernet, chef van [restaurante Vell Papiol](#)

## Carpaccio van gerookte kabeljauw



Type gerecht	Vis
Tijd	15'
Porties	4
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Gemakkelijk

### Ingrediënten

80 g gerookte kabeljauwfilet (HE19)

1 geraspte rijpe tomaat (GUZ13)

Kalamata-olijven

Kappertjes

Olijfolie (OL32)

Reductie van Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn (VN1/VN8/VN12)

Krokante toast (Tostadas) (PJ35)

### Bereiding

1. Neem de geraspte tomaat als basis.
2. Leg daar de gerookte kabeljauw bovenop.
3. Maak een dressing met de olijfolie en Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn en werk af met de rest van de ingrediënten.
4. Decoreer met de reductie van Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn.
5. Afwerken met krokante toast.

Met dank aan Monica en Alex van [La Cuina de la Marga](#) voor dit recept!

## Gebakken gamba's



Type gerecht	Vis
Tijd	15'
Porties	4
Type azijn	Chardonnay
Moeilijkheid	Gemakkelijk

### Ingrediënten

800 g kleine rode gamba's

1 knoflookteen

1 kleine chilipeper

Olijfolie (OL32)

Forvm Chardonnay wijnazijn (VN2/VN9/VN13)

Zoutschilfers (SI5)

### Bereiding

1. Snij de knoflookteen en de chilipeper in dunne schijfjes en bak lichtjes aan in een pan.
2. Eens een beetje gekleurd, doe er de gamba's en de zoutschilfers bij.
3. Bak de gamba's aan beide kanten en voeg er op het einde een scheutje Forvm Chardonnay wijnazijn aan toe.
4. Laat enkele seconden inkoken, haal van het vuur en serveer.

Met dank aan David Vernet van [restaurant Vell Papiol](#) voor dit recept!

## Bloody Mary



Type gerecht	Cocktail
Tijd	15'
Porties	1
Type azijn	Chardonnay
Moeilijkheid	Heel gemakkelijk

### Ingrediënten

10 ml citroensap  
 10 ml hibiscussiroop  
 50 ml vodka  
 40 ml Shrub de la Maria met Forvm Chardonnay wijnazijn (VN2/VN9/VN13)  
 15 ml veenbessensap  
 3 ml ginger ale  
 1 kg bosaardbeien  
 1/2 kg kristalsuiker  
 Witte en roze peper

### Vorbereiding:

1. **Hibiscussiroop:** kook 1 liter water met 500 g kristalsuiker. Wanneer de suiker is opgelost, zet het vuur af en voeg er 125 g gedroogde hibiscusbloemen aan toe. Giet door een zeef en laat inkoken tot een dikkere textuur.
2. **Shrub de la Maria met Forvm Chardonnay wijnazijn:** was 1 kg bosaardbeien, maak ze schoon en verwijder de kroontjes en de bladeren. Snij de bosaardbeien in kwartjes, voeg gemalen witte en roze peper toe en 1 liter Forvm Chardonnay wijnazijn. Laat dit 4 tot 5 dagen rusten in de koelkast. Je kunt de cocktail maken met het gezeefd vocht of de bosaardbeien en de azijn met een mixer blenden, zoals je zelf verkiest.

### Bereiding

Doe alle ingrediënten voor de cocktail, behalve de ginger ale, in een shaker. Schud goed door elkaar en giet in een glas. Giet daar de ginger ale bij en werk af met een bloemetje (hibiscus, viooltje) of een bosaardbei.

## Mosselen of schelpjes met gebakken lente-uien



Type gerecht	Vis
Tijd	30'
Porties	1
Type azijn	Merlot
Moeilijkheid	Gemakkelijk

### Ingrediënten

200 g mosselen of schelpjes  
20 g extra virgin **olijfolie** (OL32)  
4 knoflooktenen  
1 chilipepertje  
10 lente-uien  
10 g **Forvm Merlot** wijnazijn (VN10/VN11)

### Bereiding

1. Maak de lente-uien schoon, leg ze op de grill en houd opzij.
2. Neem een pan (liefst een aardenwerken schaal) en doe er de olijfolie, fijngesneden knoflooktenen en chilipepertje in.
3. Stoof de knoflook aan tot die begint te kleuren, voeg er de lente-uien aan toe en vervolgens de mosselen of schelpjes die eerst 2 uur in water met zout hebben gelegen.
4. Giet er de Forvm Merlot wijnazijn bij en van zodra de schelpjes of mosselen openen, is alles klaar om te serveren.

Recept van chef Josep Pasqual (Restaurant [Ull de Llebre](#))

## Escabeche van witte tonijn



Type gerecht	Vis
Tijd	30'
Porties	1
Type azijn	Chardonnay
Moeilijkheid	Medium

### Ingrediënten

- 1 witte tonijn (ev. Mojama HE1)
- 5 lente-uien
- 3 kg grijs zout (grof zout)
- 3 eieren
- 3 knoflooktenen
- 2 limoenen
- 1 bos jonge knoflook
- 1 Granny Smith appel
- Forvm Chardonnay wijnazijn (VN2)
- Txacoli wijn
- Szechuanpeper
- Zout

### Bereiding

<https://www.youtube.com/watch?v=oG7Hy4HNplc>



## Kabeljauw in de oven



Type gerecht	Vis
Tijd	45'
Porties	4
Type azijn	Chardonnay
Moeilijkheid	Medium

### Ingrediënten

4 kabeljauwfilets  
 2 Italiaanse groene pepers  
 200 g erwtjes  
 2 uien  
 50 g rozijnen  
**Olijfolie** (OL32)  
 Broodkruim  
 1 eetlepel **honing** (PN39)  
 2 eetlepels **Forvm Chardonnay** wijnazijn (VN2/VN9/VN13)  
 Zout

### Bereiding

1. Snij de groene pepers in staafjes, bak ze aan in olijfolie en houd opzij. In dezelfde olie, bak de ui in julienne gesneden tot die mooi glazig is, giet af en houd opzij.
2. Laat de kabeljauw goed uitlekken en wentel hem door de bloem. Voeg een beetje olie in de pan en schroei de kabeljauw aan op een middelmatig vuur. Bak de vis niet te lang, zodat hij binnenin sappig blijft. Leg de kabeljauw vervolgens in een ovenschotel.
3. Kook de erwtjes en houd opzij.
4. Week de rozijnen 10 minuten in water waardoor ze niet verbranden tijdens het bakken in de oven.
5. Doe de pepers, ui, 1 eetlepel honing en 2 eetlepels Forvm Chardonnay wijnazijn in de pan, bak even aan en roer alles goed om. Voeg er vervolgens de uitgelekte rozijnen aan toe.
6. Bedek de stukken kabeljauw met de mix van de ui en de pepers, en lepel de erwtjes eraan.
7. Strooi een beetje broodkruim over de kabeljauw en plaats de ovenschotel in de oven om te gratineren..



## Burrata met kerstomaten



Type gerecht	Salade
Tijd	15'
Porties	1
Type azijn	Merlot
Moeilijkheid	Gemakkelijk

### Ingrediënten

8 kerstomaten (tros)  
1 takje tijm  
Burrata  
Pestosaus (SD23)  
Hazelnoten (PN54)  
Extra virgin olijfolie (OL32)  
Forvm Merlot wijnazijn (VN10/VN11)

### Bereiding

1. Maak de kerstomaten schoon, bak ze in een pan met antiaanbaklaag tot ze lichtjes bruin zien en giet er een flinke scheut Forvm Merlot wijnazijn bij.
2. Voeg een takje verse tijm toe en laat inkoken tot een heerlijke zoetzure saus.
3. Open de burrata en lepel de kerstomaten met de saus erop. Eindig met de pesto en werk af met enkele kwaliteitsvolle hazelnoten. Geniet ervan!

Met dank aan [Raul Gil](#) voor het recept en de foto!

## Gegrilde watermeloen



Type gerecht	Aperitief
Tijd	15'
Porties	4
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Heel gemakkelijk

### Ingrediënten

- 1/4 watermeloen zonder pitten
- 4 tomaten (LAC 11)
- 250 ml Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn (VN12/VN1/VN8)

### Bereiding

1. Snij de watermeloen in rechthoeken van 4 × 10 cm en 1,5 cm dik.
2. Blancheer de tomaten, koel ze af, pel ze en snij ze in blokjes.
3. Grill de watermeloen, leg hem in het midden van een bord en lepel er de tomatenblokjes bovenop.
4. Maak een reductie van de Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn in een steelpannetje en werk er de watermeloen en tomatenblokjes mee af.

## Panellets van marsepein met wijnazijn



Type gerecht	Dessert
Tijd	15'
Porties	4
Type azijn	Merlot
Moeilijkheid	Heel gemakkelijk

### Ingrediënten

550 g amandelpoeder  
420 g poedersuiker  
50 g **dextrose** (DID8)  
100 g eiwit  
50 g **Forvm Merlot** wijnazijn (VN10/VN11)  
Zeste van 1 citroen  
4 druppels bittere amandelolie

### Ingrediënten voor de reductie van Forvm Merlot wijnazijn

200 g **Forvm Merlot** wijnazijn (VN10/VN11)  
50 g glucose

### Bereiding

1. Mix de poedersuiker, dextrose, amandelpoeder en bittere amandelolie.
2. Voeg daar het eiwit aan toe, de Forvm Merlot wijnazijn en citroenzeste, meng goed onder elkaar, dek af met plasticfolie en bewaar in de koelkast.
3. Snij er stukjes van 15 g van. Bewerk de marsepein met zo weinig mogelijk bloem op het werkblad.
4. Maak er balletjes van en wentel in de bloedsuiker.
5. Maak in het midden van elk balletje een gaatje in. Plaats in de oven op 240 °C tot 250 °C.
6. Eens gebakken en afgekoeld, vul de gaatjes op met de reductie van Forvm Merlot wijnazijn.

### Bereiding van de reductie van Forvm Merlot wijnazijn

1. Doe de glucose en wijnazijn in een steelpan en verwarm op een middelhoog vuur.
2. Verwarm tot 108 °C.
3. Laat afkoelen.
4. Vul de gaatjes van de marsepeinen balletjes op met de reductie van Forvm Merlot wijnazijn.

## Vinaigrettes



WWW.AVGSTVSFORVM.COM



Type gerecht	Salade
Tijd	15'
Porties	1
Type azijn	Chardonnay / Cabernet Sauvignon / Reserves
Moeilijkheid	Heel gemakkelijk

### Bereiding

#### Basisvinaigrette

4 eetlepels extra virgin **olijfolie** (OL32)  
1 eetlepel **FORVM Cabernet Sauvignon** wijnazijn (VN12/VN1/VN8)  
Een mespunt zout en peper (SI7)

#### Vinaigrette voor rauwe vis en zeevruchten

4 eetlepels extra virgin **olijfolie** (OL32)  
1 eetlepel **Antigues Reserves** azijn (VN20)  
1 eetlepel sojasaus  
1 koffielepel mosterd  
Peper en zout (SI7)

#### Vinaigrette voor bereide vis en zeevruchten

4 eetlepels extra virgin **olijfolie** (OL32)  
1 eetlepel **FORVM Chardonnay** wijnazijn (VN13/VN2/VN9)  
Citraensap  
Peper en zout (SI7)

#### Franse vinaigrette

4 eetlepels extra virgin **olijfolie** (OL32)  
1 eetlepel **FORVM Chardonnay** wijnazijn (VN13/VN2/VN9)  
1 kleine koffielepel mosterd  
Peper en zout (SI7)

## Macarons



Type gerecht	Dessert
Tijd	45'
Porties	4
Type azijn	Antigues Reserves
Moeilijkheid	Medium

### Ingrediënten voor de crème van Antigues Reserves azijn

- 130 g suiker
- 90 g Antigues Reserves azijn (VN20)
- 80 g boter
- 2 eieren
- 2 eierdooiers

### Ingrediënten voor 40 macarons

- 60 g gemalen **amandelen** (PN13)
- 140 g poedersuiker
- 2 eiwitten (of 60 g)
- 1 eetlepel suiker
- 1 mespunt zout
- Rode kleurstof
- Essence van rozen

### Bereiding

1. Voor de crème van Antigues Reserves azijn: meng de suiker, azijn, boter en eieren in een steelpan, zet op het vuur en roer tot wanneer je een romige textuur hebt. In de Thermomix: stel 12 minuten in op 90 °C, snelheid 4.
2. Voor de macarons: vermeng de amandelen met de poedersuiker. Klop de eiwitten op met het mespunt zout, de eetlepel suiker, rode kleurstof en essence van rozen. Spatel dit voorzichtig onder de mix van amandelen en poedersuiker.
3. Doe dit in een spuitzak met een spuitmond van 1 cm en maak er op een siliconen mat 'hoopjes' van 2 cm diameter van.
4. Laat 30 minuten rusten.
5. Leg de macarons op een ovenplaat en plaats ze 15 minuten in een voorverwarmde oven op 150 °C.
6. Doe de koude Antigues Reserves crème in een spuitzak en vul er de macarons mee op.

## Escabeche van cantharellen



Type gerecht	Aperitief
Tijd	30'
Porties	1
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Medium

### Ingrediënten

80 g cantharellen/girolles  
40 g jamón bellota (MA1)  
2 knoflooktenen  
1 ui  
2 wortelen  
1 laurierblad  
1 takje rozemarijn  
½ l **olijfolie** (OL32)  
Zout /Peper (SI7)  
**Forvm Cabernet Sauvignon** wijnazijn (VN1/VN12/VN8)

### Bereiding

1. Snij de wortelen en ui in julienne, doe in een steelpan met olijfolie, voeg er de kruiden en hele knoflooktenen aan toe zonder ze te pellen.
2. Laat dit 1 uur koken op een zacht vuur.
3. Doe de wijnazijn en de cantharellen/girolles erbij, zet het vuur af en laat afkoelen.
4. Laat dit 1 nacht rusten in de koelkast. Voor de bordpresentatie: leg de cantharellen in een rechte lijn, leg op elke cantharel een dun plakje/stukje jamón en werk af met de groenten van de escabeche.
5. Voor de decoratie op het einde: voeg een beetje gemengde sla toe of bloemetjes van oregano of rozemarijn.

## Tataki van tonijn



Type gerecht	Vis
Tijd	15'
Porties	4
Type azijn	Cabernet Sauvignon
Moeilijkheid	Heel gemakkelijk

### Ingrediënten

Verse tonijnfilet

Witte sesamzaadjes

Zwarte sesamzaadjes (optioneel)

**Forvm Cabernet Sauvignon** wijnazijn (VN1/VN12/VN8)

Begeleiding

Japanse sojasaus

Gari (ingelegde gember)

Wasabi

Een beetje andijvie met een vinaigrette of dressing

### Bereiding

1. Snij de filet van blauwintonijn in regelmatige plakjes van ongeveer 2 vingers dik.
2. Vermeng de witte met zwarte sesamzaadjes in een schaalje.
3. Wentel de plakjes tonijn in de sesammengeling.
4. Verhit een bakplaat en leg de tonijn erop van zodra die gloeiend heet is. Bak de tonijn heel kort aan beide kanten aan (houd rekening met de dikte van de stukken en zorg ervoor dat je de tonijn niet te ver bakt). Het doel is dat de buitenkant krokant gebakken is en de binnenkant nog bijna rauw.
5. Werk vervolgens de tonijn af met een reductie van Forvm Cabernet Sauvignon wijnazijn en serveer met Japanse sojasaus, gekonfijte gember, wasabi en/of een salade.

la buena tierra.be

**Raadpleeg al deze recepten, en nog veel meer,  
online op onze website !**



[www.labuenatierra.be](http://www.labuenatierra.be)



**La Buena Tierra**  
**Sint-Jansbergstraat 8**  
**3545 Zelem**

Tel : +32 13 31 37 11  
[www.labuenatierra.be](http://www.labuenatierra.be)