



## KAASKROKET

Een kroketje van kaas klinkt heftig, maar de chef heeft ook frisse elementen ingebouwd, zoals venkel en kruiden. Ook de zoetzure groente helpt de balans te behouden. Toch hebben alle champagnes wel wat moeite met de rijpe, vette tonen in het gerecht. Wijn 1 is een frisse, droge wijn met rijpe tonen, wat noten en noga, en frisse zuren in de afdronk. De rijpheid past bij het briochebroodje en de kaas, maar de stevige zuren in de afdronk spelen erg op en de wijn vervlakt. In glas 2 ruiken en proeven we brioche, citrus, toast, gist en (cider)appel. Fijne, aromatische en complexe wijn met body en rijpheid, die in de afdronk ook frisse zuren toont. Net iets te veel misschien, maar vergeleken met de andere wijnen is het de beste keus volgens Hinke, Vladimir en Gerard. Wijn 3 is fris, met mooie tonen van citrus en secundaire aroma's als toast en brioche. Mooie balans, hoge complexiteit en milde afdronk. Bij het kroketje geen slechte keus; wel mist de combinatie wat spanning. Glas 4 brengt een rosé; in de smaak licht rood fruit als aardbei en kers, een zachte afdronk en lengte in de afdronk. Linsey prijst de complexiteit, kruidigheid en lange afdronk. In de combinatie met het kroketje 'lopen de smaken fijn in elkaar over' (Linsey), 'geeft hij de meeste spanning' (Roos) en 'sluiten textuur en smaakgehalte aan bij het gerecht' (Chris).

### DE WIJNEN

**André Robert,**  
**Les Jardins du Mesnil**  
**Grand Cru Brut Nature,**  
€ 48,-, L'Atelier du Champagne.

✓✓✓ **Rémi Leroy,**

**Blanc de Blancs 2015**  
**Extra Brut,**

€ 35,-, Brouzje.

**De Venoge,**

**Princes Blanc de Blanc,**  
prijscategorie 10, Pallas Wines.

✓✓✓ **Charles Heidsieck,**

**Rosé Réserve Brut,**  
€ 59,95, Les Généreux.

✓ = het aantal proevers dat deze wijn het best bij het gerecht vindt passen.



### VOORGERECHT

#### 4 personen

100 g boter  
2 grote sjalotten, fijngesneden  
120 g bloem  
1 grote venkelknol, in kleine blokjes  
400 g groentebouillon (maak van blokje en doe 2 stuks steranijs erin)  
100 g plantaardige room  
½ bos dragon, fijngehakt  
½ bos bieslook, fijngehakt  
½ bos peterselie, fijngehakt  
½ bos bladselderij, fijngehakt  
200 g Old Amsterdam, geraspt  
schaaltje bloem  
2 eiwitten, losgeklopt  
schaaltje paneermeel  
frituurolie  
brioche  
zoetzure groente van Kesbeke

**1** Smelt de boter in een pannetje en fruit hierin de sjalotten. Voeg de bloem toe. Laat al roerend op laag vuur garen tot een roux.

**2** Blancheer de venkel beetgaar in de groentebouillon.

**3** Roer beetje bij beetje de bouillon en room door de roux. Verwijder de steranijs en laat zachtjes doorkoken

**4** Schep de kruiden en de venkel door het mengsel (de salpicon). Roer dan de geraspte kaas erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Schep de salpicon in een bak, dek af met plasticfolie en laat in de koelkast opstijven.

**5** Schep daarna met een lepel balletjes uit de opgesteven salpicon. Vorm ze tot kroketten.

**6** Wentel ze door de bloem, dan door het eiwit en dan door het paneermeel. Frituur ze op 180 °C. Serveer met brioche en zoetzure groente.