

COURANT

LAGUIOLE

Style de Vie

GRATIS

WWW.LAGUIOLESTYLEDEVIE.COM

ZOMEREDITIE 2022

SHARED DINING, POPULAIRDER DAN OOI

Een gezellige avond met overheerlijk eten is heus niet alleen weggelegd voor de sterrenchefs onder ons! Met shared dining geniet je met het hele gezelschap naar hartenlust van allerlei kleine gerechten. Of je nu allemaal één gerechtje meeneemt of je alles van tevoren voorbereidt voor je gasten: er staat hoe dan ook een sfeervolle avond. Deze editie van de Laguiole Style De Vie Courant staat boordevol inspiratie voor een heerlijk shared dinner.

Volg ons op Instagram voor de laatste nieuwtjes en ontwikkelingen!



INHOUD

Met je favoriete
mini's naar buiten
pagina 2



Grootse zomer,
kleine gerechtjes!
pagina 4



(K)oester de zomer!
pagina 6



Zomerkriebels
door deze wijnen!
pagina 7



Een Italiaanse
zomeravond!
pagina 8



MET JE *favoriete* mini's NAAR BUITEN!

In een knusse wijngaard of aan een zonnig meer, onderweg op vakantie of gewoon in je eigen achtertuin. Voor een gezellige picknick heb je eigenlijk niet meer nodig dan een plek in de open lucht, lekkere hapjes en goed gezelschap. En waar je ook bent – het is niet moeilijk om er een stijlvol gebeuren van te maken.

Wie picknick zegt, zegt een heleboel kleine hapjes en lekker alles proberen. Dat is ook waar de naam vandaan komt: de Franse woorden

'pique' (iets uitkiezen) en 'nique' (kleinigheid). De mogelijkheden zijn eindeloos: ga je voor licht en gezond met frisse salades en vers fruit? Of houd je van de Engelse klassiekers zoals scones en komkommer sandwiches? Of ga je voor lekker luxe – want wie zegt dat picknicken in de buitenlucht geen stijlvolle aangelegenheid kan zijn?

Fijne wijntips
Zin in een witte wijn die goed bij je picknick past? Denk eens aan de Franse Pinot Blanc uit

de Elzas. Een allemansvriend! De wijn is heel fruitig en toegankelijk. Je herkent hem aan de lange slanke fles.

Ga je liever voor een mousserende wijn? Kies een Crémant de Bourgogne uit – je raadt het al – het Franse wijngebied Bourgogne. Gemaakt als champagne, maar voor een vriendelijkere prijs

Hou je van rood? Wat dacht je van een Beaujolais? Deze kun je ook gekoeld drinken omdat hij zo fruitig is.



Niks meer missen? Volg ons!



RECEPT

Miniquiches in muffin tray

Ingrediënten (6 stuks)

- 6 plakjes bladerdeeg
- 2 eieren
- 75-200 ml kookroom
- 2 el paneermeel
- 75 g spekblokjes
- halve prei
- 50 g Gruyère, geraspt
- 0,5 tl kerriepoeder

Bereidingswijze:

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Vet 6 vormpjes uit de muffin tray in. Doe in ieder vormpje een plakje bladerdeeg en druk aan. Snijd de randen er eventueel af of vouw het overtollige deeg naar binnen. Bestrooi de bodems met paneermeel.
- 3 Snijd de prei in ringetjes. Bak de spekblokjes in een koekenpan tot ze bijna krokant zijn. Verwijder de spekblokjes. Bak de preiringetjes in de olie van het spek in de koekenpan tot ze zacht zijn.
- 4 Meng de kookroom met de eieren, de Gruyère, de krokante spekblokjes, de



Maak het jezelf en je gasten makkelijk door de juiste tools mee te nemen. Denk aan (plastic) glazen, een flesopener, een snijplank, een goed mes en mini bestek.

RECEPT

Gevulde croissant:

Ingrediënten (6 personen)

Pestomayonaise:

- 1 plant basilicum
- 30 g pijnboompitten, geroosterd
- 40 g Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- 5 el mayonaise
- snufje suiker
- Sap van een halve citroen

Croissants:

- 6 roomboter-croissants
- 375 g buffel-mozzarella (3 stuks)
- 6 grote tomaten
- 30 g pijnboompitten, geroosterd
- 3 kleine handjes basilicum

Bereidingswijze:

Pestomayonaise:

- 1 Mix alle ingrediënten voor de pestomayonaise met peper en zout met een (staaf)mixer tot een gladde pestomayonaise.

Croissants:

- 1 Snijd de croissants in het midden vanaf boven in. Snijd de buffelmozzarella en tomaten in plakjes.
- 2 Vouw de croissants open en besmeer de binnenkant met de pestomayonaise. Beleg om-en-om met de plakjes buffelmozzarella en tomaat. Bestrooi met de pijnboompitten en eventueel met wat peper en zout. Maak af met de basilicum.



Fruit, macarons, popcorn, you name it. Niets heerlijker dan de hartige gerechtjes afwisselen met een zoet tussendoortje (of toetje). Vergeet dus vooral de zoetheiden niet!

RECEPT

Pastasalade in weckpotje in verschillende laagjes

Ingrediënten (6 potjes)

- 300 g penne
- 2 blikjes tonijn (à 145 g)
- 6 el mayonaise
- 5 el (plantaardige) kwark
- sap van een citroen
- 3 el kappertjes
- Snufje suiker
- 250 g tomaatjes
- 2 kleine rode uien
- 300 g mozzarella-bolletjes / fetablokjes
- 150 g kalamata olijven, ontpit
- 6 grote handjes rucola

Bereidingswijze:

- 1 Kook de penne volgens de bereidingswijze op de verpakking.
- 2 Mix de tonijn met de mayonaise, de kwark, het citroensap, de kappertjes en de suiker tot een gladde tonijnsaus.
- 3 Halveer de tomaatjes. Snijd de rode ui in ringen.
- 4 Verdeel de ingrediënten over de 6 potten als volgt:
 - Tonijnsaus
 - Gehalveerde tomaatjes
 - Rode ui ringen
 - Mozzarellabolletjes/fetablokjes
 - Penne
 - Kalamata olijven
 - Rucola



Goed eten moet zwemmen! Zorg dus voor frisse drank(jes). Leg bijvoorbeeld voor vertrek stukjes mango, blauwe bessen of frambozen in de vriezer, om later je glazen mee te decoreren. Het houdt je drankje langer koel én geeft ze meer smaak.



Volg ons op Instagram
en blijf op de hoogte!

Grootse zomer, kleine gerechtjes

You either hate it or you love it. Maar of je nou voor of tegen bent: shared dining is populairder dan ooit. Niet alleen in restaurants kom je het concept steeds vaker tegen, ook thuis aan de keukentafel zijn er steeds meer fans. En terecht – je zet hapjes vaak in een handomdraai op tafel en kunt toch uitgebreid tafelen. Alle kleuren, smaken en geuren maken het een gezellig geheel en je kunt veel verschillende dingen uitproberen. Tenminste... als je van eten delen houdt! De mogelijkheden van een shared dinner zijn eindeloos – voor elke gelegenheid is wel wat leuks te bedenken. Een zomerse buitenborrel, een gezellige paasbrunch of bijvoorbeeld helemaal binnen de Franse of Italiaanse keuken. Heb je deze recepten al eens uitgeprobeerd?

.....

Ontdek onze mini's



Premium Line
Mini couvert Zwart
Artikelcode: PrMiniCouvZw



Premium Line
Taartvorkjes Zwart
Artikelcode: TaartVorkZwart



Premium Line
Pinchos Zwart
Artikelcode: PinchoZwartABS



Premium Line
Mini lepels Zwart
Artikelcode: PrMiniSpoonZw



Premium Line
Amuselepels Zwart
Artikelcode: PrAmuseZw

RECEPT

Beef tataki met unagi saus:

Ingrediënten

- 4 bosuitjes
- 600 g biefstuk (3 x 200 g)
- zeezoutkorrels voor garnering
- furikake voor garnering
- unagisaus naar wens (circa 1 el)
- Japanse mayonaise naar wens (circa 1 el)

Bereidingswijze:

- 1 Snijd de bosui in ringetjes.
- 2 Bak de biefstuk in de pan. Leg het daarna in de koelkast, zodat het niet nagaart. Snijdt de biefstuk, na het afkoelen, in plakjes. Verdeel de plakjes over een bordje en breng op smaak met wat grove zeezoutkorrels.
- 3 Serveer de beef tataki met de unagi saus, Japanse mayonaise, gesneden bosui, furikake en eventueel wat kaitafi.



LEUKE WIJNTIPS

De verfrissende witte wijn *Silvaner Franken* is perfect als aperitief of bij gerechten met frisse ingrediënten. De wijn zit in een bijzondere ronde fles en dus een echt sieraad voor op tafel!

Meer zin in een vriendelijk glas bubbels met smaak en kwaliteit? Kies dan voor de Spaanse cava. Zo is het altijd feest aan tafel!

Wil je een zwoele rode wijn die barst van het bosfruit? Kies dan voor een temperamentvolle *Primitivo* uit het Italiaanse *Puglia*.



RECEPT

Ceviche met mangosalsa:

Ingrediënten (6 glaasjes)

- 600 g verse witvis (bijv. zeebaars)
- sap van 3 limoenen
- rasp en sap halve sinaasappel
- 1 mango
- 2 tomaten
- 1 avocado
- ½ rood pepertje
- 1 kleine rode ui
- handje koriander

Bereidingswijze:

- 1 Snijd de witvis in fijne blokjes.
- 2 Meng de limoensap met de sinaasappelsap en maak op smaak met zout en peper. Giet bij de witvis. Meng goed door en zet koud weg voor minstens 1 uur.
- 3 Maak nu de mangosalsa: Snijd de mango, tomaten en avocado in kleine blokjes. Snijd het pepertje en rode ui fijn. Meng deze vier ingrediënten goed door elkaar heen.
- 4 Verdeel de ceviche over vier glaasjes. Schep de mangosalsa erboven op. Garneer met koriander.



RECEPT

Paling met appelstaafjes, bieslook, mierikswortelroom & sesamkletskep:

Ingrediënten (6 lepels)

- 10 g roomboter
- 35 g basterdsuiker
- 15 ml water
- 20 g bloem
- snuf zout
- 1 el zwarte sesamzaadjes
- ¼ groene appel
- 75-100 g verse gerookte paling
- paar takjes bieslook
- 1 el creme fraîche
- 0,5 tl mierikswortelpuree

Bereidingswijze:

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Knead de roomboter, de basterdsuiker, het water, de bloem, het zout en de sesamzaadjes. Vorm er 2 bolletjes van. Leg uit elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat (ze lopen uit). Bak ze goudbruin in circa 5-8 minuten. Laat goed afkoelen.
- 3 Snijd de gerookte paling schuin in zes stukjes.
- 4 Snijd de bieslook fijn. Snijd de appel in staafjes. Meng de creme fraîche samen met de mierikswortelpuree, bieslook en wat zout tot een romig mengsel.
- 5 Leg de stukjes paling op de lepel. Schep er een toefje van de creme fraîche op. Garneer met de appelstaafjes en kruimel de kletskepken erover.



(K)oester de Zomer

Champagne in de ene hand, een oester in de andere; beter wordt het leven niet! Er is niets lekkerder dan tijdens een zwoele zomeravond te genieten van lichte, kleine gerechtjes zoals oesters. Veel mensen denken een sterrenchef te moeten zijn voor de juiste bereiding van het schelpdier, maar het tegendeel is waar. Met de juiste tools is het zelfs hartstikke simpel!

Gegratineerd, in witte wijn-dressing of in een Bloody Mary, met oesters kun je alle kanten op. Maar simpelweg het meest gegeten oestergerecht is dat met rode wijn-vinaigrette. Voor welke bereiding je ook kiest, probeer het subtiel te houden zodat de typerende oestersmaak niet verloren gaat.

De ene oester is de andere niet

Oesters verdelen we in twee soorten: de platte oester en de bolle creuse. In zowel vorm als smaak zijn deze twee oestersoorten een wereld van verschil. Bij een platte oester proef je eerst zoet, dan de zilte smaak en dan wat nootachtigs dat blijft hangen in je mond. De creuse heeft een veel specifiekere smaak, afhankelijk van de groeiplaats. Onder de platte en bolle oesters heb je een tal van soorten. Over de bekendste soorten lees je hieronder.

Fine de claire: dit is in Nederland de meest bekende! De fine de claire is afkomstig uit Frankrijk en is zacht, heeft een hoog vochtgehalte en is zilt van smaak.

De Zeeuwse creuse: de Oosterschelde zorgt ervoor dat hij naar zee smaakt, maar ook dat hij de ene keer vol en romig en de andere keer minder vol smaakt, afhankelijk van het gebied waar hij groeit en de ruigheid van het water. Verder proef je iets licht fruitigs.

Gillardeau: Gillardeau-oesters zijn exclusiever dan de fines de claires of Zeeuwse creuses. Ze smaken romig en een beetje nootachtig en zijn vol en vlezig.

Zeeuwse platte oesters: deze soort is pas na vier jaar te oogsten en daarom een bijzonder hapje. Ze smaken delicaat en fijn zilt. Eet ze vooral rauw, zonder te veel toevoegingen.

Oester classificatiesysteem

Oesters worden genummerd van 0 tot 5, waarbij een oester met classificatie 5 het minst zwaar is en met classificatie 0 het zwaarste is. Met andere woorden: hoe lager het cijfer, hoe meer oestervlees om van te genieten!

n°5: 30 g - 45 g	n°2: 86 g - 110 g
n°4: 46 g - 65 g	n°1: 111 g - 150 g
n°3: 66 g - 85 g	n°0: 151 g en meer

Hoe open je eenvoudig een oester?

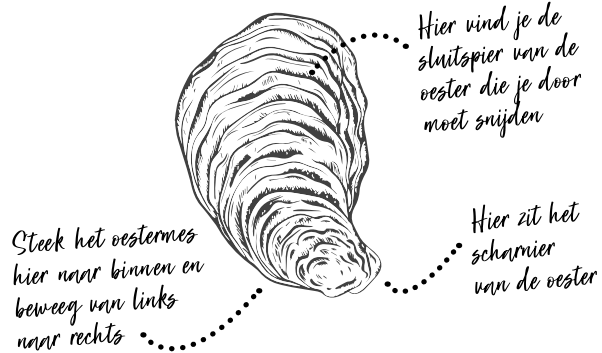
Het openbreken van oesters is een zorgvuldig, maar vrij eenvoudig proces. Het is vooral van belang dat je met de juiste tools werkt. De oestermessen van Laguiole Style de Vie hebben de optimale vorm om schilfers en beschadiging aan het oestervlees voorkomt. De siliconen oesterhouder geeft extra grip en zorgt ervoor dat je de oesters op een veilige manier opent.

1 Houd de oester met één hand tussen de siliconen oesterhouder, met de platte schelp bovenop en het scharnier naar je toe. Dit is het spitsere deel van de oester.

2 Steek het oestermes tussen de twee schelphelften naar binnen. Wrik het mes voorzichtig naar binnen en beweeg van links naar rechts tot je de spier hebt doorsneden.

3 Snijd de schelpen los van elkaar. Verwijder de platte schelp en het gruit en snijd de oester in de bolle oesterschelp los.

En genieten maar! Of zoals ze aan de Zeeuwse kust zeggen: Smaakelijk, da 't je wel mag bekomme!



Luxury Line
Oester geschenkset Olijfhout
met siliconen oesterhouder

Artikelcode: OesterOliveGift



Zomerkriebels door deze wijnen

Het zorgeloze gevoel van de wind door je haren, zand tussen je tenen en de warme zon op je gezicht. Je hoeft natuurlijk niet altijd in de auto of het vliegtuig te stappen om dat vakantiegevoel te krijgen. Je vindt het ook thuis in eigen tuin, in het stadspark of op ons eigen Hollandse strand met een goed gevulde picknickmand. Voel je een échte wereldreiziger met verschillende pincho's, zelfgemaakte (vis)salades, groenterolletjes, mooie vleeswaren en een goede zomerwijn. Kleedje neerleggen en de picknickmand uitpakken. Wat neem jij allemaal mee?



Luxury Line
Kurkentrekker Olijfhout

Artikelcode: KurkOlijf



Barbara Verbeek is register Vinoloog, oprichtster van stichting Wijnvrouw van het jaar en reist over de hele wereld op zoek naar mooie wijnverhalen.



Hou je van vis, de zon en de Middellandse Zee?

Trek dan een fles Provence rosé open. Waan je op een chique terras met een gegrild vers visje op je bord en uitzicht over de azuurblauwe zee. Deze zalmroze rosé kun je op elk moment van de dag drinken omdat hij heel fruitig is, licht kruidig smaakt en heel elegant is. Herken je de wilde kruiden als tijm en rozemarijn terug in deze wijn?

Provence rosé is goed te combineren met een pastasalade of pincho's als gehaktballetjes in tomatensaus, carpaccio op een bruchetta, vitello tonnato of een groentenquiche. Maar deze wijn is ook perfect geschikt als aperitief in de zon.

Hou je meer van tradities, aparte smaken en authenticiteit?

Reis dan met me mee naar het zuidelijkste puntje van Spanje. Naar het sherrygebied Jerez, om precies te zijn. Sluit je ogen en droom mee over weelderige wijngaarden, oude sherrybodega's en authentieke witte bergdorpijns. Er klinkt flamencomuziek en binnen wordt uitbundig gedanst in kleurrijke jurken. Nip van je glaasje fino en geniet van de verschillende pincho's als manchego met paddenstoelen, bruchetta met Spaanse hammetjes of mini quiches.

Je kunt zelfs kiezen uit verschillende smaakstijlen; van droge jonge sherry (fino) tot donkere zoete sherry (Pedro Ximenez). Smaken van fris, ziltig en droog, maar ook jaren lang gerijpte zoete sherry op grote eikenhouten vaten, die traditioneel ieder jaar weer in andere vaten wordt overgeschonken. Zo mengt de sherry zich met de jaren tot een bijzondere wijn met een complexe smaakexplosie. En zomaar ineens heb je Spanje in jouw eigen tuin...

Ben je meer van frisse droge witte wijn, geitenkaas en cultuur?

Trek dan eens een fles Sauvignon de Touraine open. Deze betaalbare kwaliteits-Sauvignon Blanc is heerlijk dorstlessend dankzij haar frisse zuren. In deze droge witte wijn herken je fruit, zoals groene appels, en hints van buxus.

Touraine is een gebied in de Franse Loire en staat bekend om haar prachtige middeleeuwse kastelen. Met hapjes als vijgen met geitenkaas of auberginerolletjes maak je een perfecte match met deze wijn en dit vakantiegevoel.

Wordt het 's avonds kouder in je tuin? Steek lekker het hout in de vuurkorf aan. Welke wijn hoort daar dan bij?

Denk dan eens aan een goede fles Ribera del Duero Reserva. Schenk deze krachtige Spaanse rode wijn in grote wijnglazen om hem te laten openbloeien als een roos. De optimale geur- en smaakbeleving! Serveer een heerlijke beef tataki erbij en genieten maar.

Doe je ogen dicht en denk aan de Tempranillo-druif die het 's avonds ook koud heeft omdat ze op grote, koelere hoogte staan. Maar overdag wordt het soms wel 40 graden en dan schijnt de zon fel op de rotsachtige bodem, bezaaid met grote stenen die de warmte gulzig opnemen. 's Avonds geven de stenen de warmte weer af aan de wijnstok zodat hij het, zelfs in de nachtelijke kou, nooit écht koud heeft. Net als jij, bij jouw zelfgemaakte vuurtje.

Een Italiaanse zomeravond

Een deeggerecht is altijd een goede aanvulling op de kleine hapjes, die natuurlijk lekker zijn maar niet altijd even goed vullen. Maak het je gasten makkelijk door er een stijlvolle, vlijmscherpe pizzasnijder bij te leggen. Een mooie plank eronder en je tafel is compleet!

WIN EEN
PIZZAPLANK
MET PIZZASNIJDER

RECEPT

Pizzadeeg (basisrecept)

Ingrediënten

- 500 g bloem (type 00)
- 7 g gist (1 zakje)
- 300 ml lauwwarm water
- flinke scheut olijfolie
- 1 el zout

Bereidingswijze:

- 1 Meng het water met de gist. Laat even staan totdat er belletjes tevoorschijn komen – de gist is nu actief.
- 2 Voeg de bloem en olijfolie toe aan het gistmengsel. Knead er een soepel deeg van. Voeg het zout toe, knead goed en vorm een bol. Laat circa 1 uur rijzen in een afgedekte kom.
- 3 Als de hoeveelheid is verdubbeld, verdeel je het deeg in 4 bollen. Laat weer 30 min. rijzen.
- 4 Vorm met je handen een pizza van de bolletjes. Besmeer met saus en beleg naar keuze. Bak af in circa 10-12 min. op 250 °C.

En daar drink je natuurlijk een Italiaans wijntje bij!

Fruitig en sappig. Dat is de De Terre Di Verona Valpolicella. Een Italiaanse rode wijn met hoge zuurgraad die perfect combineert met gerechten uit de Italiaanse keuken. Maar ook niet Italiaanse deeggerechten zoals flatbread en flammkuchen gaan uitermate goed met deze wijn.



Het is kleurrijk, ruikt lekker en je waant je er meteen door in Toscaanse sferen: pizza! Altijd een goede toevoeging aan je borrel of shared dinner. En het hoeft heus niet altijd een Italiaanse variant te zijn – je kunt eindeloos variëren. Maak eens een Duitse Flammkuchen met spekjes en rode ui, een luchtig Libanees flatbread met hummus en granaatappelpitjes of blijf toch bij Italië en ga voor een Focaccia met pesto en mozzarella. Snijden maar!

Wat moet je doen om jouw eigen pizzaplank met snijder te winnen?

1. Volg onze pagina op Instagram
2. Post jouw mooiste pizzacreatie op Instagram
3. Tag @laguiolestyledevie in zowel tekst als afbeelding
4. Tag iemand met wie jij graag een Italiaanse zomeravond beleeft
5. Houd onze pagina goed in de gaten, want elke zomermaand maken we een winnaar bekend (dat zijn dus 4 winnaars!)



Premium Line
Pizzasnijder Zwart
Artikelcode: PrPizzaSnijder



Premium Line
Pizzasnijder Zwart met plank Acaciahout
Artikelcode: PremPizzaZw