



Kook & kuier *saam met* VAN LOVEREN



VAN LOVEREN ^{YL}

Die kelder is Maandae tot Saterdag oop vir wynproeë.
Tel: 023 615 1505, Faks: 023 615 1336, E-pos: info@vanloveren.co.za

www.vanloveren.co.za



INHOUD

- 02 'n Wynplaas *met karakter*
- 04 Slaai met gerookte salm *en maaskaas*
- 06 Marokkaanse *lamskenkels*
- 09 Kaaps-Maleise *hoenderkerrie*
- 10 Springbok *saltimbocca*
- 12 Seekos-en-*blaardeegtoring*
- 14 Sjokolade-en-*amandelrolletjies*
- 16 Wyn en kos *is vriende*
- 17 Leer *met genot*



Fotograwe: kosfoto's deur Ryno, wynfoto's deur Rodger February
Stilering: Danny Toûa, Kos-assistent: Lynnae Janse van Rensburg
Teks: Elmari Potgieter, Teksversorging: Aletta Pretorius
Uitleg-kunstenaar: Hanneke Visagie, Produksiebestuurder: Marleze Visser



'n Wynplaas met karakter

Van Loveren is 'n wynplaas so prentjiemooi soos sy naam, geleë in een van die beste wit- en rooiwingebede in Suid-Afrika, die Robertson-wynvallei. *Dis hier waar jy, in die internasionaal bekroonde tuin waar elke boom 'n storie het, die wyne proe en deel van die rustigheid raak.*

Die private kelder was voorheen deel van een groot plaas, Goudmyn, waarvan Nicolaas Retief in 1937 vir sy seun, Hennie, 'n stuk van 28 hektaar gekoop het.

Die ongewone naam Van Loveren is te danke aan Jean, Hennie se vrou. Jean – 'n nooi Van Zyl en afstammeling van Guillaume van Zyl en sy bruid, Christina van Loveren, wat in 1699 in die Kaap aangekom het – het 'n pragtige Filippynse mahoniehoutkis geërf waarin Christina haar trousseau Kaap toe gebring het. Omdat Jean soveel waarde daaraan geheg het, het sy Hennie oorreed om hul plaas na die oorspronklike eienaar van die kis, wat steeds in die Van Loveren-huis staan, te noem.

Van Loveren is in die jare tagtig en negentig opgebou as plaas, onderneming en handelsmerk deur Jean en Hennie se twee seuns, Wynand en Nico Retief. Op die oomblik word Van Loveren bedryf en aktief bestuur deur hul onderskeie seuns, Phillip en Neil, en Hennie en Bussell.

Van Loveren produseer verskeie wit en rooi edel kultivars, waaronder sauvignon blanc, chardonnay, pinot grigio, cabernet sauvignon, merlot en shiraz. In die reeks is daar ook twee gefortifiseerde wyne,

'n rooi muskadel en 'n ruby port, asook 'n droë en effe soet blanc de noir.

Die afgelope twee jaar het 'n aansienlike aantal van dié wyne sowel nasionale as internasionale pryse ontvang. Die fokus by Van Loveren was nog altyd die Suid-Afrikaanse mark. Uitvoer vorm 'n belangrike deel van die onderneming en daar word tans na 25 lande uitgevoer, maar gehalte, dienslewering en beskikbaarheid aan die plaaslike mark het nog altyd voorkeur geniet.

Van Loveren-wyne is beskikbaar by alle toonaangewende wynhandelaars, supermarkte en restaurante.

Kom geniet die Retief-gasvryheid in die Van Loveren-tuin. Dis van Maandae tot Saterdag oop vir wynproeë. Vir nog inligting skakel 023 615 1505 of faks 023 615 1336, stuur e-pos na info@vanloveren.co.za of besoek hul webwerf by www.vanloveren.co.za

HET JY GEWEET?

Van Loveren se bekende Four Cousins-wyne is genoem na die vier Retief-neefs Hennie en Bussell (Nico se seuns) en Neil en Phillip (Wynand se seuns).



Slaai met gerookte salm en maaskaas

(4 porsies)

- 300 g gerookte salm, in dun skyfies
- 200 g korrelmaaskaas
- 2 ml paprika
- gekapte vars tiemie
- gekapte vars pietersielie
- 100 ml dik room
- sout en vars gemaalde swartpeper
- sowat 80 g gemengde slaablare
- 12 ryp aarbeie, in kwarte gesny
- reduksie van balsamiese asyn

Plaas die salmskyfies in vier stroke van sowat 4 cm wyd op die werkoppervlak. Meng die maaskaas, paprika, kruie en room. Geur met sout en peper. Smeer ewe veel van die mengsel oor elke salmstrook. Versprei die blare in hapgrootte stukke oor die salm.

Verdeel die aarbeie tussen die salmstroke en sprinkel van die balsamiese reduksie oor. Rol elke strook afsonderlik op en plaas op 'n bord. Garneer met nog reduksie en vars kruie.



VAN LOVEREN SAUVIGNON BLANC

'n Vruggedrewe maar droë witwyn met 'n grasserige karakter en note van spanspek en vye op die tong. Dit het 'n robuuste karakter met 'n elegante, talmende nasmaak en kan binne die volgende twee jaar geniet word.

DIE SJEF SÊ

Die aarbeie kan deur vars koejawels vervang word.

Gekapte, geroosterde okkerneute kan by die maaskaasvulsel gevoeg word.

Roketblare se peperagtige smaak sal die sauvignon blanc goed aanvul.



Marokkaanse lamskenkels

(4 porsies)

- 4 lamskenkels
- Marokkaanse speserye*
- sout en peper
- 200 ml skaapvleisaftreksel
- tinfoelie

*MAROKKAANSE SPESERYE

Rooster 15 ml koljandersaad, 10 ml komynsaad en 15 ml paprika in 'n droë pan oor 'n lae hitte. Maal dit saam met 2 ml bruinsuiker tot 'n poeier. Voeg 2 knoffelhuisies, 10 ml gerasperde vars gemmer, 1 rooi brandrissie (opsioneel), 40 ml olyfolie en 20 ml water by en verpulp.

Maak die been van die skenkels skoon. Vryf die speserye goed in en laat vir 'n paar uur in die koelkas. Geur met sout en peper. Vou elke skenkel afsonderlik in tinfoelie toe met net die been wat uitsteek. Giet 50 ml aftreksel in elke pakkie.

Seël goed. Bak vir 1 uur en 45 minute by 160 °C. Verwyder die foelie. Verbruin die skenkels indien nodig. Berei 'n sous (jus) van die pansappe. Sit voor met koeksoes of rys en groente.



VAN LOVEREN CABERNET SAUVIGNON /SHIRAZ

Die sagte pruim- en ryp somerbessiegeure word sag afgerond. Dié gehoute versnit met sy aantreklike robynrooi kleur laat albei kultivars tot hul reg kom.

DIE SJEF SÊ

Die pruimgeur van die cabernet sauvignon/shiraz vul die Noord-Afrika-geure goed aan.





VAN LOVEREN

DIE SUID-AFRIKAANSE
WYN WAAROP ALMAL
HULLE HANDE
WIL LÉ



info@vanloveren.co.za / www.vanloveren.co.za

Kaaps-Maleise hoenderkerrie

(6 porsies)

- 6 hoenderboudjies □ 6 hoenderdye □ sout en peper
- olie □ 1 ui, grof gekap □ 1-2 brandrissies, saadjies verwyder en fyn gesny □ 2 knoffelhuissies, gekap
- 15 ml masala, gerooster □ 2 stokkies pypkaneel
- 5 ml elk gekapte vars gemmer, borrie, gemaalde kornyn en gemaalde koljander □ 4 kardemompeule se sade
- 3 groot, ryp tamaties, skille en pitte verwyder en fyn gesny
- 250 ml Bulgaarse jogurt □ 250 ml klapperroom
- vars koljanderblare

Verwyder die hoender se vel. Geur. Soteer die ui in die olie in 'n groot pan. Voeg die rissies, knoffel en speserye by. Soteer vir 30 sekondes. Voeg die tamaties, klapperroom en jogurt by.

Plaas die hoender in die mengsel, bedek en stowe vir 45 minute tot gaar. Garneer met koljander. Sit voor met rys en sambals.

DIE SJEF SÊ

Sambals soos gekapte tamatie en uie, gesnyde piesangs of gerasperde komkommer met Bulgaarse jogurt of mayonnaise sal die kerrie goed aanvul.



VAN LOVEREN SPECIALE LAATOES GEWÜRZTRAMINER

'n Vol, geurige halfsoet tot soet wyn met die geur van roosblare en eksotiese speserye op die tong. Dit kan binne die volgende twee tot drie jaar geniet word en was al 'n wenner van die Wine of the Month Club.

VAN LOVEREN Oktober 2008

09

Springbok saltimbocca

(4 porsies)

- 6 snye springbokfilet, elk sowat 2 cm dik
- 50 g botter
- grof gemaalde swartpeper
- 16 groot salieblare
- 6 snye prosciutto of parmaham
- 6 snye mozzarella
- 250 ml marsala
- 60 g botter

Kap die filette platter tot sowat 1,5 cm dik. Smelt 50 g botter in 'n braaipan. Voeg die peper en vier salieblare by. Braai die vleis aan albei kante bruin. Plaas eers 'n sny kaas op elke filet, dan twee salieblare elk en laastens die ham. Los in die pan totdat die kaas begin smelt.

Voeg die marsala en 60 g botter by en laat afkook tot met 'n derde ingedamp. Sit voor op fettuccini waarin room en fyn gerasperde pamesaankaas ingeroer is.

HET JY GEWEET?

Saltimbocca (Italiaans vir "spring in die mond") kan van kalfsvleis, hoender of vark berei word. Die vleis word in wyn, olie of soutwater gemarineer, na gelang van die streek of jou eie smaak. Kappertjiesade word soms bo-oor die gereg gesprinkel, of dit kan met prosciutto en salie gegarneer word. Dis veral gewild in Switserland, Italië, Spanje en Griekeland. (Bron: wikipedia.org)



VAN LOVEREN PINOTAGE

'n Elegante, sagte, lig gehoute wyn met die geure van ryp piesangs, vye en somervrugte. Sagte tanniene verseker 'n sagte smaakafroning. Kan tot vyf jaar verouder.

DIE SJEF SÊ

Die sterk geure van die pinotage vul die rykheid van dié gereg goed aan.



Seekos-en -blaardeegtoring

(4 porsies)

- 200 g blaardeeg
- 1 eier
- 25 ml melk

VULSEL

- 45 ml botter
- 45 ml meel
- 200 ml melk
- 50 ml room
- 50 ml droë witwyn (Van Loveren Chardonnay)
- 125 g gemengde seekos (soos garnaatjies, mosselvis en oesters)
- 100 g gaar stokvis, gevlok
- 15 ml sprietuie, grofgekap
- sout en peper

GARNERING

- 8 steurgarnale
- 20 ml botter
- grasuie

VULSEL

Maak 'n witsous met die botter, meel en 200 ml melk. Sodra dit kook, voeg die room en witwyn by en bring tot kookpunt. Voeg die seekos, vis en sprietuie by. Geur met sout en peper. Verhit die oond tot 200 °C. Rol die blaardeeg 3 mm dik uit. Sny in vier vierkante van 8 cm x 8 cm. Klits die eier en 25 ml melk saam. Smeer vierkante bo-op met die eiermengsel. Bak op 'n bakplaat tot goudbruin. Sny elke vierkant middeldeur. Plaas elke onderste helfte op 'n bord en skep sowat 100 ml vulsel daarop. Bedek met die boonste helfte.

GARNERING

Verwyder die garnaaldoppies, maar behou die stertjies. Soteer die garnale in botter in 'n pan tot pienk. Plaas twee-twee op 'n blaardeegtoring. Versier met grasuie.



VAN LOVEREN CHARDONNAY

'n Lig gehoute, droë witwyn met skoon sitrustone en 'n ligte neuterige smaak wat vir tot twee jaar verouder kan word.

DIE SJEF SÊ

Moenie dat die eier aan die kante van die blaardeegvierkant kom nie, want dan sal die deeg nie rys nie.



Sjokolade-en -amandelrolletjies

(10-12 porsies)

- 7 g botter (kamertemperatuur)
- 75 g strooisuiker
- 1 eier
- 2 ml vanieljegeursel
- 90 g gevlokte amandels, gerooster
- 25 g meel
- 150 g donkersjokolade, gerasper
- 100 g ricottakaas
- 10-12 deegvelle vir Chinese rolletjies ("spring rolls")
- 1 eierwit
- kookolie
- versiersuiker

Verroom die botter en suiker tot lig. Roer die eier en vanielje by. Meng die amandels, meel, sjokolade en ricotta by. Bedek en laat rus vir 30 minute in die yskas.

ROLLETJIES

Skep sowat 15 ml van die sjokolademengsel in een hoek van 'n deegvelletjie. Rol vanaf die hoek sodat die deeg om die vulsel vou tot omtrent in die middel van die deegvel. Vou die kante in sodat dit soos 'n koevert lyk. Verf die oop kante met eierwit en rol heeltemal toe. Herhaal totdat al die vulsel opgebruik is. Diepbraai in warm olie tot goudbruin. Plaas op kombuispapier om te dreineer. Besprinkel met versiersuiker. Sit voor met 'n vars vrugte-coulis, soos aarbei.



VAN LOVEREN ROOI MUSKADEL

'n Volsoet gefortifiseerde wyn van die kultivar muscat de frontignan met rosyntjie- en muskaatgeure en 'n talmende nasmaak. Kan vir twee tot drie jaar verouder word. Die *Wine Magazine* het dié wyn vier sterre gegee.

DIE SJEF SÊ

Die muskadell kan in 'n glasië op die bord saam met die rolletjies voorgesit word.

HET JY GEWEET

Coulis is 'n Franse sous wat soet of sout kan wees. Dit is gewoonlik dik en het 'n eweredige tekstuur en kan van vrugte of groente berei word. (Bron: www.wisegeek.com)



Wyn en kos is vriende



Van Loveren Chardonnay:

Dis veral geskik saam met romerige pastageregte, gebraaide vark of vis, kalfsvleis, skulpvis, hoender en romerige kaas.



Van Loveren Sauvignon Blanc:

Ideaal saam met geskroeiende tuna, hoender, gerookte salm, skulpvis, romerige pastageregte, artisjokke, witvleisgeregte en ham.



Van Loveren Speciale Laatoes Gewürztraminer:

Ideaal as dessertwyn of aperitief op somerdae, of saam met speseryagtige geregte of vrugte.



Van Loveren Cabernet Sauvignon/Shiraz:

Die sagte pruim- en ryp somerbessiegeure werk goed saam met kosse soos pastageregte, vark, lam, wildsvleis, ham, eend en mediumsterkte kase.



Van Loveren Pinotage:

Ideaal saam met heilsame rooivleisgeregte soos wildsvleis, lam, braaivleis, beesstert, ribbetjies, bredies en kerries.



Van Loveren Rooi Muskadell:

'n Volsoet gefortifiseerde wyn met rosyntjie- en muskaatgeure, volmaak om 'n gesellige ete mee af te sluit. Sit voor met kaas en vrugte, of oor vs as 'n aperitief op warm dae.

Leer met genot

Tussen die groot, ou jakarandabome in Hatfield, naby die Universiteit van Pretoria, is Steyns Culinary School in 'n ou driegewelhuis geleë. Alle resepte vir dié bylae is hier ontwikkel en getoets.

Sjef Maritha Steyn staan aan die hoof van opleiding. Maritha het 'n B-graad in huishoudkunde aan die Universiteit van Stellenbosch verwerf en 'n honneursgraad aan die Universiteit van Pretoria. Sy tree landwyd as gaslektor op.

Maritha was tien jaar departementshoof van gasvryheidstudies aan die Pro Arte Alphen Park Hoërskool in Pretoria en jare lank eksaminator en moderator van matriekvraestelle in dié studierigting. Sy is ook betrokke by die skryf van verskillende handboeke.

Die gewildste kursus by Steyns Culinary School – 'n basiese, praktiese inleiding tot die kookkuns – word vir tien weke deelyds een aand per week aangebied.

Vir nog inligting skakel of stuur 'n faks na
012 362 5340, skakel **083 618 6632**,
stuur e-pos na
info@steynsculinaryschool.co.za
of gaan na die webwerf
www.steynsculinaryschool.co.za.

'n Heeltydse kursus van ses maande word deur City & Guilds onderskryf. Suksesvolle studente ontvang 'n internasionale City & Guilds-sertifikaat en doen ondervinding in die bedryf op. Daarna kan hulle vir 'n internasionale diploma kwalifiseer.

Behalwe vir die praktiese deel van die kursus word van studente verwag om navorsing te doen. Besoekende sjefs onderrig ook die studente.

By tema-aande kan die publiek byvoorbeeld leer soesji maak, met sjokolade leer werk of verskeie lande se kookkuns kom beleef.

