

Matamata nieuwsbrief augustus # 3

MataMata GastroBar

MataMata GastroBar is geen bar in de zin van een bruine kroeg met veel drank en een borrelgarnituur.

Wij serveren culinaire gerechten in de beste tradities van Baskenland in Noord-Spanje, zoals de Pintxo en ander typisch Baskisch lekkers. Victor, onze Chef-kok voegt daar zijn eigen Zuid-Amerikaanse twist aan toe voor nog meer smaakbeleving.

Dat combineert uitstekend met de ambachtelijk zelf gebrouwen MataMata bieren.



MataMata GastroBar

Wisten jullie dat ons keldergewelf nu ook gereed is voor de ontvangst van gasten?

Informeel, vriendelijk en gezellig. Oordeel zelf en kijk eens rond.

Wij horen graag jullie commentaar.

Ook voor privé feestjes, zakendiners of speciale presentaties of proeverijen.

Sangria

Misschien wel het meest zomerse drankje dat er is: Sangria! De naam is afgeleid van het woord 'sangre', dat Spaans is voor bloed. Waarschijnlijk vanwege de kleur. Voor onze gasten tippen we het volgende recept voor 8 personen:

- 75 g kristalsuiker
- 125 ml water
- 1 l Spaanse rode wijn categorie 7
- 60 ml sinaasappellikeur
- 45 ml brandy
- 1 el citroensap
- 1 l limoensap
- 1 citroen
- 1 limoen
- 1 medium handsinaasappel
- 1 medium appel (zoetzuur)
- 25 ijsklontjes

Breng in een pannetje de suiker en het water aan de kook en laat het daarna afkoelen. Koel de opgeloste suiker, wijn, likeur en brandy minimaal 1 uur in de koelkast. Roer in een grote schaal (bowl) de opgeloste suiker, wijn, likeur, brandy, het citroensap en limoensap door elkaar. Snijd de citroen, limoen en sinaasappel in plakjes, voeg die samen met de ijsblokjes toe. Serveer de sangria in bolglazen of kleine limonadeglazen.

Op feestdagen serveren wij ook Sangria. Vraag er eens naar bij Monique of Anouk

MataMata website en socials

MataMata GastroBar ook op internet. Zie www.matama.nl Wij zijn actief op alle sociale media zoals Facebook, Instagram te vinden.

Kijk ook eens op Google (Maps), Tripadvisor en Social Deal.

Waardering voor MataMata uitspreken; laat eens een bericht achter. Andere gasten gingen je al voor.

Relax & Enjoy More



Zelf klaarmaken?

In Heerlijk Harderwijk, het culinaire magazine voor Harderwijk e.o. verklapten we al een wel heel speciaal Recept: Victor's rode wijnwangetjes.

Gemist? Geen nood, neem deze nieuwsbrief mee en ga thuis aan de slag

Ingrediënten voor 4 personen:

- 8 Runderwangen
- 2 uien.
- 2 wortelen.
- 1 prei
- 3 teentjes knoflook.
- 200 ml rode wijn (1 glas).
- Olijfolie.
- Zout en peper naar smaak.
- 200 ml bouillon (1 glas).
- Meel om de stukken vlees te coaten.
- 1 takje verse rozemarijn.
- 1 klontje boter van ongeveer 10 gr (optioneel).
- 1 koekenpan en 1 snelkookpan (of gewone pan)

Bereiding van VICTOR'S rode (wijn)wangetjes:

- Als het vlees wat vet bevat, verwijder dit dan met behulp van een scherp mes.
- Snipper de ui, wortel, prei en knoflook, verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en pocheer de groenten.
- Kruid de wangen met peper en zout, bestuif ze met het meel en bak ze op hoog vuur in een koekenpan met een beetje olijfolie. Je hoeft het vlees alleen maar dicht te bakken, zodat later, tijdens het garen, het geen sappigheid verliest. Zodra het vlees is dichtgeschroeid, apart zetten.
- Doe de rode wijn, de bouillon in de snelkookpan en zet deze op wat hoger vuur om de alcohol iets te verminderen Voeg vervolgens de wangen, de bouillon en het takje rozemarijn toe.
- Sluit de pan af en kook het vlees 20 minuten, te rekenen vanaf het moment dat er stoom begint te komen. Dit gerecht in de snelkookpan bereid, als je het in een conventionele pan doet, moet je het vlees op middelhoog vuur koken tot het zacht is. (af en toe prikken)
- Open de pan, controleer of het vlees heel mals is, zo niet, laat zolang koken tot je merkt dat de wangen praktisch uit elkaar vallen als je erin prikt.
- Doe de wangen op een bord en mix de overgebleven saus met de blender. Laat deze 5 minuten op hoog vuur inkoken of tot je een volle saus krijgt. Eenmaal ingekookt, kun je - als je de saus een speciaal tintje en een beetje glans wilt geven - het klontje boter toevoegen.
- Overgiet de gare wangen met de ingedikte saus

Serveer tip:

- Geef er klassieke frietjes, een romige aardappelpuree of wat witte rijst bij