

GROENE ASPERGES MET GEBAKKEN OESTERZWAMMEN & BLAUWE KAAS OP WITLOF

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen

- 1 bos groene asperges
- 200 gr oesterzwammen
- 100 gr roquefort
- 1 stronk witlof
- Zwarte peper

- Snij de onderkant van de witlof en haal er 4 mooie bladeren vanaf
- Snij de houtige onderkant van de asperges
- Kook ze in gezouten water net beetgaar, snij ze in delen van circa 4 centimeter en zet apart.
- Scheur de oesterzwammen in grove stukken en bestrooi met versgemalen zwarte peper
- Breek de kaas in stukjes
- Bak de oesterzwammen in een droge pan op hoog vuur kort aan
- Leg de zwammen in een vuurvaste schaal, de asperges erbovenop en kruimel de kaas eroverheen en zet dit onder een gloeiend hete grill tot de kaas net gesmolten is.
- Schep een lepel van het mengsel in elk witlofblad en serveer direct

Begeleidende wijn:

Domaine Marquis de Belloc Syrah Clos Belloc

Jérôme Vic van Marquis de Belloc heeft een naam op te houden als het gaat om kwaliteitswijnen die kunnen opboksen tegen dure toppers. Minder bekend is dat dit domaine alleen 'groene' wijnen maakt. Alle druiven komen van biologisch bewerkte wijngaarden. Dat is niet zomaar een verhaal, want Marquis de Belloc is in bezit van het Qualenvi-certificaat dat alleen wordt uitgereikt aan een elite van Franse onafhankelijke ambachtelijke wijnbouwers, die kwaliteit, traditie en milieu in ere houden. Er zijn dus veel redenen om deze wijn in de armen te sluiten, maar de smaak is voor ons nummer één. Deze "Syrah" Prestige is een rode wijn waar ook de meest kritische wijnkenner voor zal vallen: vol, stoer en rond! Deze Syrah van zijn mooiste percelen, krijgt speciaal houtrijping. Intens donkerrode kleur. Overweldigend kruidig Syrah-fruit in de geur met een lekkere toets nieuw hout. Volle smaak, rond, zacht met lekkere tannines een uitstekende lengte.