

Domaine La Colombette

Het domaine La Colombette is een van de wijngoederen in de Languedoc die de Vin de Pays d'Oc in de jaren tachtig de weg omhoog hebben gewezen. Grootvader Louis Pugibet zette de toon, François nam het over en nu is het kleinzoon Vincent die de kwaliteit bewaakt en waar nodig vernieuwingen doorvoert.

Een aanrader is de, inmiddels vermaarde, "Puech d'Hortes", een majestueuze blend van Syrah en Grenache, die ook als aperitief bijzonder in de smaak valt.

De trend, die dit jaar flink zal doorzetten zijn wijnen die lager in alcohol zitten. Vincent, die de innovatie niet schuwt, is hier al een flink aantal jaren geleden mee begonnen en heeft dat bijzondere productieproces zeer goed onder de knie, met behoud van het vineuze karakter! Ook bij deze wijn weet Vincent het alcohol op geraffineerde wijze terug te brengen, zonder dat de wijn er onder te lijden heeft.

Stoofschotel uit de Languedoc

Een verrassende combinatie van saucijsjes, spek en witte bonen.

Bereidingstijd: 30-60 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

- 3 wortels
- 1 prei
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 1 l. blik witte bonen
- 100 g. ontbijtspek in blokjes
- 4 saucijsjes
- tomatenpuree
- 1 glas witte wijn
- peper
- zout
- 2 el. fijngehakte peterselie

Vorbereiding

Maak de wortels schoon en snij in plakjes. Pel de ui en snij in ringen. Maak de prei schoon en snij in ringen.

Bereidingswijze

Bak het spek in een grote pan bruin en knapperig. Schep het uit de pan en bak de saucijsjes in het spekvet bruin. Neem ze uit de pan. Bak vervolgens wortel, ui en prei in het bakvet. Pers het teetje knoflook erboven uit. Voeg de tomatenpuree, de witte bonen en de wijn toe, en breng dit aan de kook. Voeg de saucijsjes toe. Laat het gerecht met het deksel op de pan zachtjes stoven. Breng het op smaak met peper en zout. Strooi de spekjes en de peterselie erover en serveer direct.

Wijnadvies: De Puech d'Hortes Domaine La Colombette