

GEMARINEERDE PADDENSTOELEN EN YOGHURT MET WALNOTEN EN TAHIN

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen

- $\frac{3}{4}$ dl olijfolie
 - 1 el wittewijnazijn
 - 1 el ahornsiroop
 - Sap van 2 citroenen
 - 200 gr kastanjechampignons , in plakjes gesneden
 - 150 gr buna shimejipaddenstoelen
 - 125 gr griekse yoghurt
 - 35 gr tahin
 - 1 teen knoflook, fijngewreven
 - 250 gr gedopte tuinbonen
 - 75 gr walnoten
 - $\frac{1}{2}$ tl gemalen komijn
 - 1 el gehakte dille
 - 1 el fijngehakte oregano
 - Zout & zwarte peper
- Klop olijfolie, azijn, ahornsiroop en de helft van het citroen door elkaar met $\frac{1}{2}$ tl zout en versgemalen peper naar smaak.
 - Giet dit over de paddenstoelen zodat alles bedekt is en laat dit minstens 1 uur marineren.
 - Maak ondertussen de tahin saus door yoghurt, knoflook, tahin, overgebleven citroensap en $\frac{1}{2}$ tl zout te mengen. Klop alles met een vork tot een lichte pasta
 - Doe de tuinbonen in een kom, overgiet ruim met kokend water en laat weer afkoelen. Verwijder vervolgens de velletjes van de bonen.
 - Doe tuinbonen, walnoten en komijn bij de gemarineerde paddenstoelen en roer alles door elkaar.
 - Dien de paddenstoelen op in kommen, schep op elke portie een dot tahinsaus en garneer met de kruiden.



Begeleidende wijn:

Domaine de Beurenard Côtes du Rhône, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort

De wijnen van de gebroeders Coulon zijn vanaf de oogst 2010 volledig biologisch. Ook hier weer aanzienlijk kleinere rendementen, tot wel 40% minder, die toe te schrijven waren aan problemen met de vruchtzetting. We kregen hier uitstekend materiaal te proeven. De wijnen bezaten een uitstekende kleur, vertoonden fruit en "garrigue" , het bekende pepertje, compacte stijl met intens donkere kleuren. Uitstekende balans. Dit kleine broertje krijgt dezelfde behandeling als zijn grotere broers. Gemaakt van Grenache, Syrah, Cinsault & Mourvèdre druiven.