

Wijnadvies: Domaine du Carroir Perrin Sancerre

In sommige gebieden is het meer dan noodzakelijk het kaf van het koren te scheiden. Sancerre is zo'n gebied waar producenten jaar in jaar uit gevolgd moeten worden, om zeker te zijn van continuïteit in kwaliteit. Henri Bloem heeft een Sancerre in het assortiment met de frisheid en delicate, die een goede Sancerre nodig heeft. 100% Sauvignon Blanc stuift werkelijk uw glas uit. Pierre Riffault is de man achter deze wijn en hij maakt jaar op jaar topkwaliteit. Deze heerlijke Sancerre is levendig, fruitig en krachtig droog, maar toch subtiel. Proefnotitie: Lichtgeel. Kruisbes en stuivende bloemengeur, strakdroog met verfijnde zuren. Frisse lange afdrank.

TAGLIATELLE MET WORTEL, CITROEN EN GEITENKAAS

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 250 g wortels
- 1 citroen, schoongeboend
- 75 ml olijfolie
- 300 g tagliatelle (pasta)
- 15 g verse koriander, fijngehakt
- 200 g zachte geitenkaas, verkruimeld

BEREIDING:

- Schil de wortelen eerst rondom met de dunschiller zodat ze schoon zijn.
- Schaaf nu met de dunschiller in de lengte zo veel mogelijk dunne plakjes van de wortelen.
- Rasp de schil dun van de citroen, halveer de vrucht en pers 1 helft uit.
- Verwarm de olie in een ruime hapjespan en voeg de geraspte citroenschil toe.
- Laat van het vuur af de smaak even in de olie trekken.
- Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Kook de geschaafde wortel de laatste 2 min. mee.
- Zet de pan met olie weer op het vuur.
- Schep enkele eetlepels van het kookvocht van de pasta voorzichtig in de pan met olie.
- Giet de tagliatelle met wortel af en laat ze weer in de pan glijden.
- Roer de citroenolie en naar smaak citroensap, zout en peper door de pasta.
- Schep de pasta in 4 warme borden en strooi de koriander en de geitenkaas erover

