

Prei met mosterd en mascarpone en Domaine Montrose La Balade des Lézards blanc

Domaine Montrose heeft een ongekeerde reputatie als het gaat om betaalbare kwaliteitswijnen. Zijn rosé, om maar wat te noemen, wordt al jaren gerekend tot de beste van Frankrijk. Dus als Bernard met iets nieuws bezig is, zijn wij daar als eersten bij. Op basis van echte Rhône-druiven (viognier, roussanne, grenache blanc en rolle) componeerde hij een witte wijn, die toegankelijk fris (een heel subtiel zuurtje) en zeer smaakvol is. Zoals altijd bij dit huis is veelzijdigheid een van de belangrijke eigenschappen. Proefnotitie: Kruidige geur, volle breede smaak, mooi fris en voldoende lengte.



Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 2 Prei
- 30g ongezouten boter
- 100ml Slagroom
- 150 g mascarpone (of geitenkaas)
- 2 el peterselie fijngehakt
- 1 tl Mosterd (optioneel)
- Versgemalen Peper
- 4 sneetjes stokbrood
- 1 gepeld teentje knoflook

BEREIDING:

- Snij de prei in de lengte door en vervolgens in halve maantjes. Spoel goed in af.
- Smelt de boter in een pan op een zacht vuur en voeg de prei toe.
- Laat 5 minuten zachtjes pruttelen tot de prei zacht is. Zet het vuur iets omhoog om eventueel vocht in de pan te verminderen.
- Temper het vuur weer en voeg de room toe.
- Kook voor ongeveer 1 minuut - of tot het mengsel er mooi en dik uit ziet.
- Voeg de mascarpone toe en roer tot het goed gesmolten en gebonden is.
- Breng op smaak met zout, peper, peterselie en de mosterd.
- Rooster het brood.
- Wrijf daarna de plakjes met de knoflook, leg de prei erop, garneer met wat cress en serveer.