

Irish stew met guinness en Domaine Santa Duc Les Quatre Terres

Het domein Santa Duc is één van de supersterren uit Gigondas. De wijnen van Yves Gras worden gekenmerkt door een wonderbaarlijke zuiverheid van fruit, complexiteit en excellente concentratie. De "gewone" Côtes du Rhône heeft een verouderingspotentieel van 6 à 10 jaar en zou makkelijk voor een Châteauneuf du Pape of een Gigondas kunnen worden gehouden. Deze wijnen zijn niet alleen opmerkelijk omwille van hun kwaliteit, maar ook voor de redelijk gebleven prijs.

De druiven waaruit deze wijn is gemaakt komen van wijngaarden uit vier gemeenten: Vacqueyras, Roaix, Séguret en Rasteau. Vandaar de naam 'Quatre Terres'. Proefnotitie: Grenache, Carignan & Syrah. Donkerrode kleur. Neus van zwarte bessen, frambozen, kruiden.



Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 600 g riblappen, op kamertemperatuur
- versgemalen zwarte peper
- 2 theelepels milde paprikapoeder
- 2 eetlepels bloem
- 50 g boter
- 2 uien, in parten
- 300 ml Guinness bier
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 500 g vastkokende aardappelen
- 300 g winterwortel
- 200 g pastinaak
- 1 prei
- 2 eetlepels platte peterselie, fijngehakt

BEREIDING:

- Snijd het vlees in blokjes van 4-5 cm en wrijf ze in met zout, peper en paprikapoeder.
- Wentel de stukken vlees door de bloem.
- Verhit de boter in een wijde braadpan en bak het vlees in 6-8 minuten rondom bruin.
- Leg het op een bord.
- Bak de uien 2 minuten in het bakvet.
- Schenk het bier erbij en breng dit al roerende aan de kook. Voeg het vlees met vleessappen toe. Leg de tijm en laurierblaadjes ertussen en stoof het vlees zachtjes 2 uur met de deksel op de pan.
- Schil de aardappelen, maak de groenten schoon en snijd ze allemaal in stukken van 3-4 cm. Voeg de aardappelen en groenten aan het vlees toe en stoof alles in nog 45-60 minuten zachtjes gaar. Breng het stoofpotje op smaak met zout en peper.
- Serveer in diepe borden, strooi de peterselie erover.
- Vervang in de zomer de echte wintergroenten door grove stukken courgette, halve tomaten, sperziebonen en stukken bospeen. Stoof de groenten dan niet langer dan 30 minuten mee.