

### **Wijnadvies: Weingut Knauss Lemberger trocken (Gutswein)**

Onlangs werd Andi Knauss van Weingut Knauss door Falstaff, een beroemd wijntijdschrift, genomineerd als beste nieuwkomer. Dit wijngoed bestaat dan ook nog niet zo lang, maar weet in korte tijd uitstekende wijnen te maken. De filosofie van Weingut Knauss is er op gericht om veel tijd door te brengen in de wijngaarden om zodoende perfecte, rijpe, gezonde druiven te oogsten. De opbrengsten per ha. worden beperkt gehouden wat de kwaliteit van de wijnen duidelijk te goede komt. De Rieslings van Weingut Knauss zijn strakdroog en mineralig. De Spätburgunders zijn sappig, geconcentreerd en fruitig. Bijzonder zijn de wijnen gemaakt van de onbekende blauwe druivensoorten Lemberger en Trollinger. De basisvarianten kunnen heerlijk gekoeld gedronken worden.

## **MAROKKAANSE KIPDRUMSTICKS MET VERSE GEMBER**

### **Ingrediënten:**

- **Ingrediënten:**
- 8 kipdrumsticks
- 1 uien
- 1 koffielepels peper
- 1/2 tl zout
- 2 eetlepels  
fijngehakte platte  
peterselie
- 2 tenen fijngehakte  
knoflook
- 1 ingelegde citroen  
(Marokkaanse  
winkel)
- 1/2 tl kurkuma
- 1 tl gemberpoeder
- 1/2 tl komijnpoeder
- 1 flinke scheut  
zonnebloemolie
  
- Voor de  
gembersaus:
- 250 gram verse  
gemberwortel
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl kurkuma
- het sap van 1  
citraen

### ***BEREIDING:***

#### **Vorbereiding :**

- Leg de kipdrumsticks in een ruime pan.
- Hak de ui zeer fijn en voeg dat bij de stukken kip samen met de kurkuma, gemberpoeder, komijnpoeder, de peper en het zout, de in stukjes gesneden ingelegde citroenschil, de gehakte knoflook, platte peterselie en een flinke scheut zonnebloemolie.
- Vermeng de stukken kip met al die ingrediënten.
- Giet er een glas water overheen, breng aan de kook, zet het deksel op de tajine of de kookpan en laat ongeveer 40 minuten op laag vuur zachtjes koken.
- Schil en rasp ondertussen de verse gemberwortel en fruit die aan in een koekenpan in 2 eetlepels olijfolie.
- Vermeng de gembermassa met het komijnpoeder, de kurkuma en het sap van 1/2 citroen.
- Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen.
- leg de kip op de bordjes en schep er een ruime lepel gembersaus overheen.