

Soepje van Côtes du Rhône wijn met bosvruchten

Ingrediënten:

1 fles rode Côtes du Rhône wijn
1 sinaasappel
1 kaneelstokje
1 vanillestokje
150 gram suiker
1 zakje bosvruchtenthee
3 muntblaadjes
1 dessertlepel aardappelmeel
150 gram blauwe bessen
150 gram rode bessen
100 gram aardbeien
100 gram bramen
4 bolletjes vanille-roomijs

Voor de garnering: 4 muntblaadjes

Bereidingswijze:

Plaats 4 diepe borden in de diepvries.

Was de sinaasappel grondig schoon. Rasp het oranje deel van de schil af.

Pers de sinaasappel uit en zeef het sap. Doe de wijn, het sinaasappelsap, de sinaasappelrasp, de suiker, vanille en kaneel in een pannetje. Zet op het vuur en reduceer tot de helft. Laat de thee en de muntblaadjes hier 10 min. in trekken. Zeef de saus en breng ze opnieuw aan de kook. Maak een papje van het aardappelmeel en een klein beetje koud water. Bind hier de saus lichtjes mee. Laat de saus volledig afkoelen in de koelkast.

Maak de bosvruchten schoon en verdeel ze over de 4 gekoelde, diepe borden.

Schep hierop de koude soep en leg in het midden een bolletje vanille-roomijs.

Garneer met 1 muntblaadje.

Passende wijn bij dit gerecht: Côtes du Rhône Domaine Lafond Roc-Epine, Wijnkoperij Henri Bloem.