

Wijnadvies: Buglioni Il Valpolicella

Corvina (60%), Corvinone (25%), Rondinella (10%) & Molinara (5%).

Het Italiaanse wijnhuis Buglioni heeft de afgelopen jaren een zegetocht langs de Nederlandse restaurants gemaakt. Mariano Buglioni zijn Valpolicella is in heel Nederland op de kaart gezet, dankzij zijn toegankelijke stijl: zacht en rond, met veel sap. Je proeft de liefde en het vakmanschap er aan af. De stokken zijn achttien jaar oud, en hebben gemiddeld 18 trossen per stok. De pluk van de druiven gaat geheel met de hand. Na de vergisting rijpt de wijn nog zes maanden in RVS tanks en twee maanden op fles. Een formule die een Valpolicella oplevert met veel kwaliteit voor zijn geld, vraag het de sommeliers van Nederland. Proefnotitie: Helder robijnrode kleur. Intens aroma van kersen en bessen.

COURGETTE MET AMANDELVULLING EN PREISAUS

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 2 courgettes
- Vulling:
- 150 g amandelen
- 2 oude boterhammen
- 3 knoflookteentjes uitgeperst
- 2 eetlepel citroensap
- peper
- zout
- 0,5 dl olijfolie
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 dl bouillon

Preisau

- Ingrediënten:
- 450 g prei
- 1 ui
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel bloem
- 5 dl melk
- zout

BEREIDING:

- Halveer de courgettes in de lengte.
- Hol ze uit met een lepel.
- Breng een ruime pan water aan de kook met ruim zout en blancheer de uitgeholde courgette beetgaar.
- Koel ze af in een bak koud water.
- Rooster de amandelen in de oven tot ze verkleuren (in een koekenpan kan ook, maar dan branden ze wel sneller aan).
- Giet wat water over het brood zodat het brood vochtig wordt.
- Maal de amandelen in een keukenmachine fijn.
- Meng de amandelen met het geweekte brood, de knoflook en de overige ingrediënten.
- Vul de courgette-helften met deze vulling.
- Snij de prei in grove stukken en stoof ze samen met de ui in de boter gaar.
- Strooi de bloem erover en roer langzaam de melk erdoor.
- Breng dit aan de kook, blijf roeren tot de saus gebonden is.
- Laat het iets afkoelen en pureer het geheel in de keukenmachine.
- Maak op smaak af met peper en zout.
- Serveer de courgette met de warme preisau.

