

Wijnadvies: Il Falchetto La Rossa

Santo Stefano Belbo is een klein dorp gelegen tussen Langhe en Monferrato. De familie Forno heeft hier een lange traditie vanaf midden 1600. Al 4 generaties lang wordt hier wijn gemaakt volgens de Piemonteese traditie maar met gebruik van de modernste technieken. Sinds 2000 is het domein uitgebreid met Bricco Paradiso en Pian Scorrone in het hart van het Barbera d'Asti gebied.

Slechts een aantal kilometers ten zuidwesten van Asti ligt het iets minder bekende Alba. De wijnen uit Alba hebben een wat aardser karakter dan de fruitigere wijnen uit Asti. Meer kruiden in geur en smaak en lekker pittig. De wijn rijpt een jaar lang op grote vaten, dus hout domineert niet. Samen met de fraaie zuren geeft het deze Barbera wel de potentie om lang te rijpen.

Proefnotitie: Krachtig robijnrode kleur. Aardse tonen met kersenfruit, kruiden en een pepertje. Mooie zuurgraad.

ARROSTO D'AGNELLO

Ingrediënten:

Recept voor 6-8 personen

- 1,5 kg lamsbout of schouder zonder bot
 - 3 takjes rozemarijn, gerist en fijngesneden
 - 3 takjes tijm, gerist en fijngesneden
 - 3 takjes oregano, gerist en fijngesneden
 - Peper & zout
 - Olijfolie
 - Kernthermometer
 - rolladetouw
- Been het vlees uit, zodanig dat je een mooi groot stuk vlees overhoudt.
 - Snijd het vlees zodanig dat je een mooie lap krijgt die je op kunt rollen.
 - Leg het vlees plat op de snijplank.
 - Bestrooi ruim met zout en peper en verdeel de rozemarijn, tijm en oregano erover.
 - Rol het vlees op tot een rollade, omwikkel met rolladetouw en knoop vast.
 - Verwarm de oven voor op 150 graden.
 - Verhit een koekenpan met 2 eetlepels boter en braad het vlees hierin op middelhoog vuur rondom bruin in ongeveer 5-8 minuten.
 - Leg het vlees in een ovenschaal en rooster het in circa 30 - 45 minuten tot een kerntemperatuur van 58 - 60 graden.
 - Dit kun je meten met een kernthermometer. Het vlees is nu mooi rosé.
 - Haal het vlees uit de oven en laat het minstens 10 minuten rusten op een redelijk warme plaats.