

Wijnadvies: Domaine Reine Juliette Picpoul de Pinet 2013

In alle Mediterrane restaurantje vindt u een Picpoul op de kaart. Bijna alle Franse restaurateurs bestempelen deze wijn als een ideale wijn bij vis en schaaldieren. Daar zijn we het zeker mee eens.

Het aantal producenten dat een goede Picpoul maakt is niet groot, maar na een uitgebreide speurtocht hebben we er nu een die klinkt als een klok. Een geweldige smaakrijke wijn met een spannende blend van Picpoul, Clairette en Terret Gris.

Domaine Reine Juliette is een oud wijngoed waar sinds 1985 intensief aan kwaliteitsverbetering en modernisering is gewerkt. Van dat laatste zijn de thermo-gereguleerde roestvrij stalen vaten een treffend voorbeeld. Proefnotitie: Fris jong fruit van grapefruit, perzik en limoen. Veel sap met een frisdroge, lange afdronk.

TACO MET CITRUS GEMARINEERDE VIS MET GUACAMOLE

Ingrediënten:

- **Ingrediënten:**
- 1 witvisfilet
- Voor de citrus marinade:
 - ¼ kopje naranja agria of zure sinaasappelsap
 - ½ eetlepel olie
 - 1 theelepel zure sinaasappelschil (of gewone oranje schil)
 - 1 theelepel gemalen chilipoeder
 - 2 theelepels knoflookpoeder
 - 1 eetlepel hele komijnzaadjes
 - 1 theelepel droge oregano
 - 1 theelepel zout
 - 1 avocado
 - 1 teen knoflook
 - 2 tl citroensap
 - 1/2 tl sambal
 - peper/zout
 - 4 mini taco's

BEREIDING:

Voorbereiding :

- Meng de droge kruiden en specerijen met de zure sinaasappelsap en olie.
 - Wrijf de visfilets met de citrus marinade en laat marineren gedurende minstens 30 minuten. Langer mag ook.
 - Verwarm de grill voor. (een panini grill werkt trouwens ook fantastisch!)
 - Schil de avocado en pureer met de gepelde knoflook, citroensap en sambal.
 - Maak op smaak af met zout en peper.
 - Grill de vis tot de gewenste gaarheid.
 - De exacte tijd zal variëren op basis van de grill en de dikte van de visfilets.
 - Doe de taco's kort in de oven om op te warmen.
 - Leg op elke taco een schepje guacamole. Leg hier een stukje vis op en serveer direct.
-