

GEROOKTE GANZENBORST MET SINAASAPPELPREI

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen

- 1 ganzenborst
 - 2 el chinees vijfkruidenpoeder
 - 1 prei
 - 2 sinaasappels
 - 4 eetlepels pijnboompitten
 - 1 el Zwart sesamzaad / Nigella-seed
- Snij de prei in smalle ringen en spoel goed
 - Pers de sinaasappels uit
 - Bak de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze gaan kleuren
 - Doe de prei in een schaal, giet het sinaasappelsap eroverheen en dek deze af met magnetronfolie
 - Zet de schaal 5 minuten op 600W in de magnetron, laat afgedekt afkoelen
 - Kruid de ganzenfilet met zout, peper en het vijfkruidenpoeder
 - Bak de borst op middelhoog vuur op de velkant gedurende 3 minuten, keer om en bak nog 2 minuten. Doe de filet in een rookoventje, rook de filet kort en laat in het rookoventje afkoelen. (mocht je dit te veel werk vinden dan kun je ook gerookte ganzenborst kopen, maar dit is wel veel minder smaakvol!)
 - Snijd het daarna schuin in minstens 8 dunne plakken
 - Drapeer een lepel van de sinaasappel-prei in een bord, leg hier 2 plakken ganzenborst op en bestrooi met de pijnboompitten en het sesamzaad

Begeleidende wijn:

Schola Sarmenti Cubardi

De Schola Sarmenti coöperatie werd opgericht met de bedoeling de traditionele wijnbouw van Apulië te bewaren en te bevorderen.

De kwaliteit van Schola Sarmenti wordt bewaard door een aantal simpele regels: Laag rendement, handmatige oogst, voorselectie in de wijngaard en handmatige selectie in de kelder. Deze regels, in combinatie met de modernste wijnmaak technieken, zorgen voor hoge kwaliteitswijnen die het prachtige terroir van de streek in zich meedragen. De Cubardi komt van 65 jaar oude Primitivo stokken. Heerlijk aromatisch en complex. tonen van zwart fruit, kruiden, tabak, chocolade en koffie. Ronde tannines, bosvruchten en kruiden.

