

Wijnadvies: Domaine La Colombette Chardonnay Elevée en Demi-Muid

Het domaine La Colombette is een van de wijngoederen in de Languedoc die de Vin de Pays d'Oc in de jaren tachtig de weg omhoog hebben gewezen. Grootvader Louis Pugibet zette de toon, François nam het over en nu is het kleinzoon Vincent die de kwaliteit bewaakt en waar nodig vernieuwingen doorvoert. De Chardonnay van 2011 is hier een goed voorbeeld van. Karaktervol wit dat met het oog op de uitzonderlijke concentratie van dit jaar een vleugje houtrijping op Demi-Muid (500 ltr.) heeft gekregen waardoor de smaak zich nog meer verdiept. U koopt voor deze prijs echt een prachtige 'Bourgogne'. Maar er is meer wat deze wijn zo bijzonder maakt. De trend, die dit jaar flink zal doorzetten zijn wijnen die lager in alcohol zitten. Vincent, die de innovatie niet schuwt, is hier al een flink aantal jaren geleden mee begonnen en heeft dat bijzondere productieproces zeer goed onder de knie, met behoud van het vineuze karakter! Een prachtige, complete wijn! Proefnotitie: Mooie weelderige geur en volle smaak. Heerlijk veel tropisch fruit en een uitstekende lengte. (11,5% alc.)

ZALMBONBON MET AVOCADO EN HOLLANDSE GARNALEN

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 200 gr gerookte zalm
- 150 gr Hollandse garnalen
- 1 avocado
- 1 frisure appel
- 2 eetlepels mayonaise
- peper en zout
- snufje cayenne peper
- rucola sla
- 1 sjalotje
- 0.5 bosje kervel
- 2 theelepels mosterd
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels poedersuiker
- 30 cc (ml) azijn
- 2 dl olijfolie extra vergine
- extra benodigdheden: koffiekopje en plastic folie, keukenmachine

BEREIDING:

- Schil de avocado en de appel en snijdt ze in kleine blokjes van ongeveer een halve centimeter.
- Pureer de avocado.
- Meng de appel met de garnalen en de mayonaise goed door.
- Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.
- Meng als laatste de avocadomousse door het mengsel.
- Bekleed een koffiekopje aan de binnenkant met plasticfolie.
- Laat een stuk over de rand hangen. Bekleed dat vervolgens weer met een laagje gerookte zalm.
- Schep een paar eetlepels van je mengsel in het kopje.
- Vouw de gerookte zalm en de folie erover en draai alles dicht en bewaar tot gebruik in de koelkast.
- Pel en snipper de sjalot.
- Hak de kervel.
- Mix in de keukenmachine alle ingrediënten (behalve de olie) met 30 ml koud water door elkaar. Voeg in een dun straaltje al mixend de olie toe.
- Pak de bonbon voorzichtig uit de folie en leg hem op een bord met een bedje van sla. Druppel er wat kerveldressing over en naast.

