

Domaine de Coste Chaude Madrigal

Het wijngoed van de Zwitserse Marianne Fues bij het stadje Visan gaat terug tot de 16e eeuw. Een traditie om te koesteren zou je zeggen, maar Marianne is er juist op uit om moderne, toegankelijke wijnen te maken. Sinds 1994 toen zij hier begon, heeft zij sterk ingezet op vernieuwing van het vinificatieproces. Het resultaat is een collectie heerlijke rode wijnen. De "Madrigal", een tweede wijn naast de "Cuvée Florilège" is een hogere wijn en gemaakt van oudere stokken (70% Grenache, 30% Syrah) . De trots van het domaine is aangenaam gekruid en superzacht.

PROVENÇAALS RUNDVLEES

Ingrediënten:

(voor 6 personen)

- 1,5 kg magere runderlappen in blokjes van 3 cm
- 2 el olijfolie
- 1 kleine ui in ringen
- 375 ml rode wijn
- 2 el verse gehakte peterselie
- 1 el verse gehakte rozemarijn
- 1 el verse gehakte tijm
- 2 verse laurierbladeren
- 250 gr spekblokjes
- 400 gr gepelde tomaten
- 1/4 lt runderbouillon
- worteltjes
- 45 gr zwarte ontpitte olijven

- Meng in een kom het vlees met 1 el olie, ui, 1/4 ltr wijn en de helft van de kruiden, dek af en laat een nacht marinieren in de koelkast.
 - Laat het vlees uitlekken maar bewaar de marinade.
 - Verhit de rest van de olie in een grote pan met dikke bodem, bak het vlees en de uien hierin in porties bruin. Haal het vlees en de uien uit de pan.
 - Voeg het spek toe en bak dit 3 a 4 minuten knapperig.
 - Doe het vlees terug in de pan samen met de wijn en de marinade en breng aan de kook.
 - Voeg de tomaten en de bouillon toe en laat op laag vuur 1,5 uur stoven.
 - Doe de worteltjes en de olijven erbij en laat nog een half uur sudderen.
 - Maak voor het opdienen op smaak af met zout en peper.
-