

CREMEUSE VAN WITLOF EN WITBIER

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 8 stronkjes witlof
- 3 dl kippenbouillon
- 2 flesjes witbier
- 2 kruimige aardappelen
- 1 steranijs
- 2 dl slagroom
- Uitgebakken spekjes
- bieslook

- Snipper de ui en de knoflook, snij de witlof in stukken van 2 cm en de aardappel in blokjes van 1 cm
- Fruit de ui en de knoflook glazig
- Gesneden witlof toevoegen en 1 minuut meewarmen
- Kippenbouillon, aardappel en witbier toevoegen
- Zachtjes laten koken tot de aardappels gaar zijn
- Slagroom toevoegen
- Pureer de soep met een staafmixer
- Zeef de soep
- Serveer met de uitgebakken spekjes, restantje kleingesneden witlof en geknipte bieslook



Begeleidende wijn:

Domaine Lafond Tavel Rosé

Pascal en Jean-Pierre Lafond bezitten 65 hectaren wijngaarden in Tavel, Lirac en sinds 2001 een kleine hectare Chateauneuf-du-Pape. Aangezien de wijngaarden in de oostelijke helft van de appellatie Tavel en Lirac liggen (tegen Châteauneuf-du-Pape), vinden we ook hier wijngaarden met enorme ronde keien van 10-30 cm doorsnede. Perfect geoutilleerd wijnbedrijf, werkt biologisch en is volledig HACCP-gecertificeerd (voedselveiligheid). Deze Tavel is afkomstig van maar liefst 21 perceeltjes in de Roc-Epine wijngaard die ieder hun eigen ondergrond hebben. De assemblage zorgt ervoor dat dit een unieke Tavel wordt met een harmonieus karakter.

Complexe rosé van Grenache Noir 60%, Cinsault 15%, Clairette 9%, Syrah, Grenache Blanc, Carignan, Mourvèdre, Picpoul & Bourboulenc. Boeiende roze kleur, kruidig zacht rood fruit, mondvullende droge smaak met opnieuw veel fruit. Klein pepertje.