

GEROOKTE-VISSLA MET DILLE

Voor wie aan de zondagse ontbijt- of brunchtafel de lente wil voelen kriebelen: twee frisse dips om in dikke lagen op knapperig stokbrood te smeren. Het springerige van doperwtjes met munt vult de rijke smaak van gerookte vis uitstekend aan. Zet in twee aparte schaaltes op tafel en aanvallen maar.

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

200 g gerookte makreelfilet
(andere gerookte vis kan ook)
175 g Griekse yoghurt (ook lekker:
vervang de helft door zure room)
2 kleine langwerpige sjalotten
½ citroen, het sap
1 el graanmosterd
Flink wat sprietjes bieslook
5-tal takjes dille
Zout
Zwarte peper

BEREIDING

1. Snijd de sjalot in fijne halve ringen en pekelen minstens 15 minuten in het citroensap met een snuf zout. Roer af en toe om.
2. Trek de vis in stukjes. Meng in een kom met de gepekeldde sjalot, gesnipperde kruiden en de rest van de ingrediënten. Breng verder op smaak met zwarte peper van de molen en een snuf zout.

DIP VAN DOPERWTJES MET GEKONFIJTE CITROEN

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

450 g diepvriesserwtjes
1,5 tl fijnggehakte (gepekeldde)
gekonfijte citroen
5 takjes munt, de blaadjes
(of meer als je hiervan houdt)
3 el Griekse yoghurt
Zout
Zwarte peper

BEREIDING

1. Spoel de erwten in een zeef onder heet stromend water zodat ze ontdooien. Houd eventueel wat erwten en muntblaadjes apart voor de afwerking.

Wat drink je bij gerookte forel?

Simonne Wellekens kiest elke week drie dranken die aansluiten bij een gerecht uit de kookrubriek.



1

CHENIN Fleur Du Cap Essence Du Cap 2019

Bij deze frisse forelspread plaats je het best een wijn met wat karakter. Chenin blanc uit het Loiredal levert energieke wijnen met een behoorlijk zuurgehalte en een nootachtige textuur. Hij varieert van beendroog tot zeer zoet, met aroma's van appel en peer tot een vleugje rook, kruiden en honing. Droge chenin met complexiteit vind je voornamelijk bij de appellaties Savennières en Jasnières. Ook Montlouis en Anjou blanc leveren wijnen die een perfecte balans brengen tussen de rijke smaak van de vis en de frisse toetsen van de overige ingrediënten. Een tweede belangrijk productiegebied voor chenin is Zuid-Afrika. De druif past perfect in het klimaat en levert subtiele wijnen, al dan niet met een lichte houttoets. Voor Fleur du Cap, een wijn van het merk Distell, komen de druiven van de hele Westkaap. De wijn schittert met een heldere groengele kleur in het glas. Nadien volgen frisse geuren van groene appel en kruiden. De eerste slok smaakt exotisch, gevolgd door citrusfruit en romige toetsen dankzij het contact met de eik. De lange, knisperende afdronk is blijvend sappig en elegant.



2

GEORGISCHE WIJN Chinuri Mtsvane 2017

In Georgië, de bakermat van de wijn, gaat de voorkeur nog altijd uit naar de eeuwenoude methode waarbij druivenmost, schil, pitten en steeltjes fermenteren en rijpen in een tot aan de hals in de grond ingegraven kruik. De *qvevri* of aardse kruik is gemaakt van gebakken klei en is ouder dan de Romeinse amfora. Deze wijnen passen uitstekend bij de rijkgepulverde tafel van Georgië, waar ook gerookte vis toe behoort. Elene Melikidze woont in België, maar is afkomstig uit Georgië. Samen met een lokale partner startte ze in 2017 haar eigen project met wijngaarden in de regio Kartli, in Centraal-Georgië. De oranjeroze wijn van de druiven chinuri en mtsvane heeft een atypische geur waarin hooi, florale tonen en hints van sinaasappel, gekonfijte abrikoos, honing en een lichte toets van blonde karamel zitten. Sappigheid, fijne zuren, tonen van vergiste paardenbloem en fijne bitters vormen een mooi verweven geheel met een zacht, droog einde. Een verfijnde wijn met een ongewoon smaakprofiel.

3

BIER Saison Du Biologique

Het Belgische zoensbier in Henegou licht troek van 5,5 pr een kruid bier, vroeg in de wint duceerd, uitstekend gerechten Het frisse en de kruid geven aan forel een n De biolog werd voor gebrouwe Het bier h goudgele dicht sch Het aange aroma vin in de ietw overwege smaak me koriander tonen van zorgen vo dorstless De nagist maakt het en intense licht bitter aan het ei