



ZEEDUIVEL > SPINAZIESALADE MET GESTOOMDE ZEEDUIVEL

Ingredienten

voor 4 personen:

150 gram jonge spinazie, 400 gram zeefilet (lotte)

100 gram parmezaanse kaas

½ dl vinaigrette (basisrecept), ½ ltr rode wijn

2 eetlepels honing, 8 takjes kervel

1 liter visfond, 1 bol knoflook, zout en peper



Bereiding

Laat de wijn voor 1/3 inkoken en voeg de honing toe zodat een zoetzure saus ontstaat. Breng in de stoompan de visfond aan de kook met de doormidden gesneden knoflookbol en stoom de in stukken verdeelde visfilet er boven gear. Was de spinazie en droog ze in de slacentrifuge. Schaaf mooie dunne plakken van de parmezaanse kaas. Maak de spinazie aan met wat vinaigrette ingrediënten

Presentatie

Verdeel de salade over de borden, leg de visfilet in stukken erbij, strooi er wat zout over. Schik de parmezaanse kaas erop en garneer met de kerveltakjes en vergemalen peper. Giet de saus er spiraalsgewijs overheen.

Wijnsuggestie

Bij dit gerecht met lotte op een mediterrane wijze klaargemaakt (knoflodk/parmesan) kiezen we voor een Spaanse wijn uit Rueda. Dat ligt in de provincie Castillie/Leon. Het is een wijngedebied waar uitsluitend witte wijn geproduceerd wordt. De bodem is kalkrijk met kiezel, ideaal voor de Verdejodruif. Sommige producenten voegen Sauvignon toe. De frisse fruitigheid en elegante milde zuren van deze wijn zullen dit gerecht interessant maken.

Jaargang

2001-2002 13-02