



Wijn & de nieuwe groentekeuken

Steeds vaker speelt groente de hoofdrol in een menu. Gewoon omdat het lekker is en veel groente de maaltijden anders maakt. Voor sommigen telt ook mee dat meerdere groente in één maaltijd helpt om minder vlees en vis te eten. Maar wat betekent het voor de wijn als groente de hoofdmoot vormt?


De meeste, complete groentegerechten vragen om middelzware wijnen. Niet per se licht, maar ook niet al te zwaar. Wit gaat bij veel groenten net iets beter dan rood. Ook droge rosé combineert vaak goed bij maaltijden waarbij groente het uitgangspunt is.

Natuurlijk kun je veel preciezer en verfijnder te werk gaan. Per groentesoort zijn er perfect passende wijnen te vinden. Behalve de groente zelf heeft de wijnkeus ook te maken met de manier waarop de groente wordt bereid.

Wijn & Groente



Groente van A tot Z

Soort	In de keuken	Uit de kelder	Voorbeeld
A sperge, wit 	gekookt	Wit: fris, iets ronds	Bourgogne Blanc Chardonnay met weinig hout Pinot Blanc/ Weissburgunder Riesling
Asperge, groen	geroosterd	Wit: droog, licht kruidig Rosé: droog Rood: fris	Wit: Grüner Veltliner Gavi Vermentino Rosé: Provence/Languedoc Rood: Chinon, Blaufränkisch
Artisjok	gekookt	Wit: fris, fruitig	Côtes de Gascogne Côtes de Duras Semillon uit Australië
Aubergine	gestoofd geroosterd	Rood: soepel, fruitig Rosé: droog	Rood: Barbera Minervois Rosé: Italië Zuid-Frankrijk
Avocado	rauw	Wit: fris, zacht	Sauvignon Blanc uit Chili
B ietje	gekookt rauw	Rood: vol, zacht Rood: fris, fruitig Wit: aromatisch	Rood: Primitivo Douro Zinfandel Beaujolais Sangiovese Wit: Viognier Riesling Sauvignon Blanc uit Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland

Soort	In de keuken	Uit de kelder	Voorbeeld
Bloemkool	gekookt, gewokt	Wit: droog, iets ronds	Colombard Vermentino
Boerenkool	gekookt, gewokt	Rood: vol, stevig	Vino Nobile di Montepulciano Ribera del Duero, Pinotage
Broccoli, bimi	gekookt, gewokt	Rood: vol, soepel	Negroamaro Roussillon Merlot uit Chili Malbec
C hampignon	gebakken	Wit: vol, lichte houtrijping Rood: licht	Wit: Chardonnay Chenin Blanc, bijvoorbeeld uit Zuid-Afrika Rood: Spätburgunder Pinot Noir d'Alsace
Courgette	gekookt/gewokt geroosterd	Wit: fris, licht Rosé: droog Rood: licht Wit: droog, kruidig Rosé: droog, kruidig Rood: fris, niet zwaar	Wit: Custoza Rosé: Portugal/Spanje Côtes du Rhône Wit: Friuli Rosé: Provence, Rhône Rood: lichte Chianti
K omkommer	rauw gestoofd	Wit: droog, fris Wit: droog, iets rondeur	Wit: Pinot Grigio Sauvignon Blanc Wit: Pinot Blanc/ Weissburgunder Silvaner



Elke dag
een andere
kleur
groente

Soort	In de keuken	Uit de kelder	Voorbeeld
P aksoi	gewokt	<i>Rood:</i> soepel, fris	Dornfelder Tinto Joven Mâcon
Paprika	gestoofd, geroosterd	<i>Wit:</i> vol, zacht <i>Rosé:</i> volfruitig	<i>Wit:</i> Roussanne Chardonnay <i>Rosé:</i> Navarra Chili
Pompoen 	geroosterd gestoofd	<i>Wit:</i> aromatisch, ook fris <i>Wit:</i> vol	Müller-Thurgau Muscat Ook: droge sherry amontillado Volle Custoza of Soave Middelzware Chardonnay in nieuwe-wereld-stijl
Prei	gewokt gestoofd	<i>Wit:</i> aromatisch, zacht, fris accent <i>Wit:</i> vol, zacht <i>Rosé:</i> stevig	<i>Wit:</i> Lichte Chardonnay Friuli, Noord-Italië <i>Wit:</i> Middelzware Chardonnay <i>Rosé:</i> Portugal, Spanje Bordeaux, Argentinië
R ode kool	gestoofd	<i>Rood:</i> zacht, zwoel	<i>Rood:</i> Rioja Crianza of Reserva Malbec uit Mendoza Zinfandel Amarone
T augé	rauw, gewokt	<i>Wit:</i> fris, opwekkend	<i>Wit:</i> Crémant brut Muscadet Riesling

Soort	In de keuken	Uit de kelder	Voorbeeld
<p>Sperzieboon, sugarsnap, snijboon, haricot vert, peultje</p>	<p>gekookt</p>	<p><i>Wit:</i> droog, verfrissend</p> <p><i>Rosé:</i> droog, fruitig</p> <p><i>Rood:</i> licht, fris fruitig</p>	<p><i>Wit:</i> Riesling Grüner Veltliner Verdejo</p> <p><i>Rosé:</i> Languedoc</p> <p><i>Rood:</i> Lichte Syrah/Shiraz</p>
<p>Spruitje</p>	<p>gekookt</p>	<p><i>Rood:</i> soepel, vol</p> <p><i>Wit:</i> vol, geurig, houtgerijpt</p>	<p><i>Rood:</i> Montepulciano d'Abruzzo Navarra crianza Merlot-Cabernet uit Californië Cape Blend</p> <p><i>Wit:</i> Chardonnay uit Australië of Zuid-Afrika</p>
<p>Ui</p>	<p>gebakken, gestoofd</p>	<p><i>Wit:</i> soepel, geurig, frisse afdronk</p> <p><i>Rood:</i> soepel met beetje body, geurig</p>	<p><i>Wit:</i> Pinot Blanc d'Alsace Pinot Gris d'Alsace volle Pinot Grigio Vermentino/Rolle</p> <p><i>Rood:</i> Bordeaux supérieur Faugères Rosso Piceno Douro Malbec uit Mendoza Shiraz</p>

Groente in de hoofdrol



Soort	In de keuken	Uit de kelder	Voorbeeld
W itlof	gewokt, rauw gekookt	<i>Wit:</i> droog, licht geurig <i>Wit:</i> rond, fris	<i>Wit:</i> Bourgogne Blanc Chablis Premier Cru Lichte Viognier Riesling Spätlese Sauvignon-Semillon uit Australië Jurançon sec
Wortel	gewokt, gekookt	<i>Wit:</i> milddroog, licht geurig, fris <i>Rood:</i> fruitig, soepel	<i>Wit:</i> Furmint (Slovenië) Pinot Grigio Viognier Côtes du Lubéron/Vivarais (lichte) Zweigelt
Z eekraal	gewokt	<i>Wit:</i> droog, fris	<i>Wit:</i> Muscadet Soave Sauvignon Blanc
Zuurkool	gestoofd	<i>Wit:</i> milddroog, fris	<i>Wit:</i> Riesling d'Alsace Pinot Blanc/ Weissburgunder



Volle salades

In de nieuwe groentekeuken is een salade zelden een bijgerecht, maar veel vaker een complete maaltijd. Hij bestaat uit een mix van rauwe en beetgare groenten, peulvruchten, noten, soms ook kaas of ei. Voeg je aardappel, pasta of couscous toe, dan is je maaltijd meteen af. Is de salade aan de lichte kant met vooral frisse ingrediënten, dan kom je snel bij een droge, frisse, fruitige witte wijn terecht. Bij een vollere combinatie van groenten met aardse en rijpe smaken als knolselderij en pompoen, kun je gerust rijkere witte en middelzware rode wijnen kiezen. Drink je graag een rode wijn met een stevige structuur, voeg dan een krokantje toe aan het groentegerecht, bijvoorbeeld geroosterde noten of croûtons.

Op kleur



Als je elke dag een andere kleur groente het middelpunt van de maaltijd maakt, weet je zeker dat je heel gevarieerd eet en, als je wilt, ook wijn drinkt. Alles hangt natuurlijk af van de bereiding en de toevoegingen, maar alleen de kleur van de groente biedt toch een beetje houvast bij de wijnkeus.

Kleur	Bijvoorbeeld	Smaak	Wijntype	Voorbeeld
Wit	Asperges Bloemkool Witlof	Zacht	<i>Wit:</i> licht aromatisch	Pinot Blanc Silvaner
Lichtgroen	Bleekselderij Chinese kool Koolrabi	Aards, pittig	<i>Wit:</i> fris, opwekkend	Soave Albariño
Felgroen	Doperwtjes Kropsla Tuinbonen (dubbelgedopt)	'Groen', fris, opwekkend	<i>Wit:</i> fris, fruitig, met groene kruiden	Sauvignon Blanc Grüner Veltliner Riesling Verdejo
Donkergroen	Boerenkool Sperziebonen Spinazie	Intens, groen, aards	<i>Wit:</i> geurig <i>Rood:</i> soepel	<i>Wit:</i> Pinot Gris Vermentino <i>Rood:</i> Merlot Sangiovese Tempranillo
Oranje	Pompoen Wortel	Romig, iets nootachtig	<i>Wit:</i> zacht, rond	Chardonnay Roussanne Pecorino
Rood	Paprika Tomaat	Friszuur	<i>Rosé:</i> droog, intens <i>Rood:</i> licht	<i>Rosé:</i> Côte de Provence <i>Rood:</i> Dolcetto Beaujolais
Paars	Aubergine Bietjes Rode kool	Aards	<i>Wit:</i> <i>Rood:</i> fris, fruitig, floraal	<i>Wit:</i> Fiano Friulano Viognier <i>Rood:</i> Pinot Noir

Happy
together

Met groenten valt eindeloos veel te variëren.
Dit is een kleine greep uit de vele 100%-groente-mogelijkheden.

Lente / zomer



Gewokte groene asperges + venkel uit de oven
& Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland

Frittata met aardappel en courgette + geroosterde wortel
& Spätburgunder

Curry van koolrabi en kikkererwten
& Gewurztraminer

Couscoussalade met feta, doperwtjes en tuinkruiden
& Torrontès uit Argentinië

Dubbelgedopte tuinbonen met ricotta + asperges
& Grüner Veltliner

Noedelsalade met taugé, komkommer en sesam-sojadressing
& Chenin Blanc uit Zuid-Afrika

Rode bietjes met geitenkaas + rucolasalade
& Pouilly-Fumé

Quinoa met mango en geitenkaas + paksoi uit de wok
& droge Muscat

Salade van krielaardappeltjes, kappertjes en ei + peultjes in
tomatensaus
& Rosé Côtes de Provence



Herfst / winter

Geroosterde pompoenschijven + linzensalade
& fruitige Syrah/Shiraz

Bleekselderij met cashewnoten en sojasaus + gebakken shii-take
& houtgerijpte Chardonnay

Gewokte wilde spinazie met gorgonzola + polenta
& Vino Nobile di Montepulciano

Pastinaak uit de oven + salade van haricots verts en waterkers
& Bardolino

Gestoomde sjalotjes + groene kool uit de wok
& Carmenère uit Chili

Gratin van aardappel, ei en kaas + gemengde salade
& Mâcon Villages

Gepofte kastanjes & wortel met gember
& Müller-Thurgau

Knolselderijpuree & gewokte kool met sinaasappel
& Riesling Auslese

Salade van krulandijvie, gebakken paddenstoelen, kapucijners
en pittige kaas
& Bourgogne Pinot Noir

Domaine des Cassagnoles Gascogne Gros Manseng & Pompoenpuree met pangrattato & waterkerssalade

De fruitige, tikkeltje exotische smaak van deze tintelfrisse Gascogne combineert geweldig met de fluweelzachte, pittige pompoenpuree en knisperende, groene waterkerssalade.

The
match

Pompoenpuree met pangrattato & waterkerssalade

Hoofdgerecht voor 4 personen Voorbereiden (pompoenpuree en broodkruim): ca. 1 uur Bereiden: ca. 5 minuten

Ingrediënten

1 pompoen
2 rode spaanse pepers
6 ongekilde knoflooktenen
4 takjes rozemarijn
1,5 eetl. sinaasappelmarmelade
1,5 dl sinaasappelsap
wokolie
1 dl water
1 kruidenbouillontablet
zout en versgemalen peper

3 el olijfolie
8 el verkruid oud witbrood
2 uitgeperste knoflookteentjes
100 gr geraspte Parmezaanse kaas

4 fijngesneden bosuitjes
1 zakje jonge spinazieblaadjes
1 zakje waterkers
2 el citroensap
4 el olijfolie
1 tl mosterd
1/2 el gembersiroop
zout en peper

serveren

Schep wat pompoenpuree op 4 warme borden. Bestrooi ruim met de pangrattato (=gebakken broodkruim) en wat fijngehakte peterselie. Verdeel de salade over de borden.

Bereiden

Pompoenpuree

Verwarm de oven voor op 190°C. Snij intussen 1 pompoen (ca. 2 kilo) in schijven, verwijder zaden en pitten. Bestrijk de pompoen met wokolie. Verspreid op een bakplaat pompoen, 2 rode Spaanse pepers in stukjes (zonder zaadjes), 6 ongekilde knoflooktenen en 4 takjes rozemarijn in stukken. Rooster de pompoen 45 minuten in de oven. Verwarm in een steelpan 1,5 eetlepel sinaasappelmarmelade, 1,5 deciliter sinaasappelsap en 1 deciliter water. Los hierin 1 kruidenbouillontablet op. Doe de geroosterde pompoen en Spaanse peper in de keukenmachine. Pers de gepofte knoflooktenen erboven uit. Pureer de pompoen en voeg zoveel sinaasappelbouillon toe totdat een smeuvige puree ontstaat. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Houd de puree warm in de oven.

Pangrattato

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een koekenpan met anti-aanbaklaag. Voeg 8 eetlepels grof verkruid oud witbrood, 2 uitgeperste knoflookteentjes en 100 gram geraspte Parmezaanse kaas toe. Bak de pangrattato al omscheppend goudbruin en laat op keukenpapier uitlekken.

Waterkerssalade

Klop 2 eetlepels citroensap, 4 eetlepels olijfolie, 1 theelepel mosterd en 1/2 eetlepel gembersiroop door elkaar. Schep er 4 fijngesneden bosuitjes door heen. Breng op smaak met zout en peper. Meng 1 zakje jonge spinazieblaadjes en 1 zakje waterkers door elkaar. Schep de dressing door de salade.

Wijn
tip



Cassagnoles Gros Manseng

Monte del Frá Custoza Cà del Magro

& Pilav van quinoa met mango en macadamianoten & in oosterse boter gebakken portobello's

De aroma's van exotisch fruit in de wijn combineren mooi met de mango in de pilav en de kerrie in de oosterse boter. De milde citruszuren houden het geheel aangenaam fris.

The
match

Pilav van quinoa met mango en macadamianoten & in oosterse boter gebakken portobello's

Hoofdgerecht voor 4 personen Bereiden: ca. 30 minuten. Wachtijd: 2 uur



Ingrediënten

1 pak quinoa
50 gr blanke rozijnen
1/2 dl Custoza Cà del Magro
1 mango
75 gr grofgehakte macadamianoten
1 gesnipperde witte ui
2 tl fijngehakte gemberwortel
2 el fijngehakte verse korianderblaadjes
1 el olijfolie
zout

4 portobello's
1 fijngehakte knoflookteen
1 tl kerriepoeder
50 gr gezouten boter
olie

Bereiden

Pilav

Kook 1 pak quinoa (275 gram) volgens gebruiksaanwijzing en laat eventueel afkoelen. Week 50 gram blanke rozijnen in 1/2 deciliter Monte del Frá Custoza Cà del Magro. Schil 1 mango (ca. 600 gram) en snijd hem in blokjes. Rooster 75 gram grofgehakte macadamianoten lichtbruin in een droge koekenpan. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een wok. Fruit hierin 1 fijngesnipperde witte ui en 2 theelepels fijngehakte gemberwortel. Voeg de quinoa toe en roerbak ca. 3 minuten. Schep de macadamianoten, mango, rozijnen met weekvocht en 2 eetlepels fijngehakte verse korianderblaadjes door de quinoa. Breng op smaak met zout.

Portobello's en oosterse boter

Meng 1 fijngehakte knoflookteen en 1 theelepel kerriepoeder door 50 gram gezouten boter. Roer de boter glad en luchtig. Zet de boter minstens 2 uur apart om de smaak te laten intrekken. Snijd de portobello's in grove stukken. Schenk er kokend water op, laat 10 seconden staan en giet ze meteen weer af. Dep ze droog. Verhit een grillpan. Bestrijk hem met olie. Rooster de portobello's totdat ze aan alle kanten een grillruitje hebben.

Wijn
tip



Monte del Frá Custoza
Cà del Magro

serveren

Schep de quinoa op 4 warme borden. Leg de geroosterde portobello's erop en ernaast. Bestrijk ze ruimschoots met de oosterse boter. Geef er eventueel nog een rucolasalade bij.

Le Jade Pays d'Oc Chardonnay

& Open lasagne met prei en salie & in tomaat gesmoorde linzen

Deze ronde, zachte Chardonnay sluit lekker aan bij de romige, wat aardse tonen van prei, salie en linzen. Het opwekkende zuurtje in wijn en tomatensaus zorgen voor een levendig, fris accent.

The
match

Open lasagne met prei en salie & in tomaat gesmoorde linzen

Hoofdgerecht voor 4 personen Bereiden: ca. 35 minuten



Ingrediënten

1 el boter

1 grote gesnipperde ui

200 gr cherry- of tasty-tom-tomaten

1 blikje linzen

4 gelijkmatige, dunne, jonge preien

1 tuinkruidenbouillonblokje

250 ml slagroom

3 blaadjes salie

4 lasagnevellen

Bereiden

Linzen in tomaat

Verwarm 1 eetlepel boter en bak op laag vuur 1 grote fijngesnipperde ui glazig. Snijd 200 gram cherry- of tasty-tom-tomaten in stukken. Voeg ze toe aan de ui en laat op laag vuur minstens 15 minuten smoren. Laat intussen 1 blikje linzen (circa 300 gram) uitlekken. Schep de linzen door de tomaat. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.

Lasagne met prei

Maak 4 gelijkmatige, dunne, jonge preien (circa 600 gram) schoon, halveer ze over de lengte en snijd het witte deel van de prei in gelijke stukken. Leg de prei in een platte schaal. Los 1 tuinkruidenbouillonblokje op in 3 dl kokend water. Schenk 2 dl hete bouillon over de prei. Verwarm de rest van de bouillon (=1 dl) met 250 ml slagroom en 3 blaadjes salie in een brede pan. Halveer 4 verse lasagnevellen en leg ze in het slagroomensel. Verwarm ca. 5 minuten mee. Schep met een schuimspaan de lasagnevellen eruit en verpak ze in aluminiumfolie. Kook het slagroomensel tot de helft in. Laat de prei uitlekken.



Leg op elk bord 1 stukje lasagnevel. Verdeel de prei erover. Schenk de helft van de roomsaus erover. Dek af met lasagnevel. Verdeel de rest van de roomsaus erover.

Schep de linzen in tomatensaus naast de lasagne.

serveren



Wijn
tip



Le Jade Chardonnay

Domaine des Cassagnoles Gascogne Gros Manseng 2017

Deze gros manseng van Gilles Baumann is zuiver, expressief geurend en heeft in de smaak nuances van peer en abrikozen. Inmiddels kent deze wijn een lange lijst van talloze onderscheidingen. Bekijk onze website voor de indrukwekkende palmares! Gilles Baumann heeft patent op het maken van loepzuivere witte wijnen. Naast zijn ervaring, vakmanschap en - uiteraard - druiven van prima kwaliteit is de volledig geklimatiseerde kelder van zijn wijngoed cruciaal voor de kwaliteit. In de altijd koele kelder houdt Baumann de wijnen letterlijk en figuurlijk knisperend fris.



Proefnotitie

Intens geurende witte wijn, met nuances van citrus en een frisse, eetlustopwekkende smaak. Plezierige, zuivere afdronk.

Drinken bij

Op een warme dag een heerlijke aperitiefwijn, maar ook goed te combineren met frisse salades.

Houdbaarheid

Direct vanaf de oogst op dronk en indien gewenst tot ongeveer twee jaar daarna te bewaren.

Druivenrassen

100% Gros Manseng

Onderscheidingen

2014 Omfietswijngids 2016 - 3 glaasjes

2014 Proefschrift - Nationale Huiswijn-/Open

Wijncompetitie 2016: Winnaar

2014 Concours Général Agricole Paris 2015:

Gouden medaille

Persoonlijke proefnotitie

