

# Wine Food

Nieuwe ontdekkingen  
voor wijn-spijsbegeleiding

Dana Frank en  
Andrea Slonecker

Fotografie Eva Kolenko



Karakter Uitgevers B.V.



Le Grand Aïoli  
 Provençal Wines

- Shallot Pissaladiere
- Olive Oil Peached Tuna  
 w/ Herbes de Provence
- Aïoli by hand
- Cridités for Early Summer





**Inleiding**

**9**

**Hoe we eten op wijn afstemmen**

**10**

**Preparty**

**26**

**Brunch plus**

**57**

**Frisse salades**

**88**

**Groenten in de hoofdrol**

**116**

**Picknicks en andere redenen om buiten te eten**

**149**

**Ongewone gewone maaltijden**

**182**

**Een lekker avondje thuis**

**213**

**Dankwoord**

**247**

**Register**

**248**

**Wijn**

## GEVULDE PAPRIKA MET MAIS, KRUIDIGE RIJST EN MOGELIJK TE VEEL KAAS

Voor 6 personen als hoofdgerecht of voor  
4-6 personen als bijgerecht

Barco del Corneto  
Bodegas Vega de Tera  
Isaac Cantalapiedra  
MicroBio

Spanje wordt vaak geassocieerd met rode wijn, maar in het noorden wordt uitzonderlijke witte wijn gemaakt, zo ook in de Rueda, waar de verdejodruif wordt verbouwd. Veel rueda-verdejo komt voort uit massaproductie en bevat veel sulfiet en commerciële gisten, die voor grapefruit, gummiebeertjes en duidelijk vette tonen zorgen. De echte pareltjes komen van bewuste telers en wijnmakers. De Ruedabodem bevat voornamelijk kalksteen en de producenten die wij hier aanraden, weten de minerale component van de bodem duidelijk te vertalen en alle kunstmatige aroma's waarmee verdejo bekend is geworden achterwege te laten. De echte verdejo bevat geurige steenvruchten, minerale tonen en een prachtig karakter van wilde kruiden. Verdejo is de zomerse witte wijn bij uitstek en een hit in combinatie met deze gevulde paprika's.

We vullen onze zomerse paprika's met kaas, rijst en mais, en daar hebben we geen moment spijt van. Om de groene tonen van de verdejo tegenwicht te bieden vullen we de rijst met allerlei groens: koriander, tomatillo's, lente-ui, limoenschil en pompoenpitten. Daar gaan geroosterde maiskorrels en veel pittige kaas over, en terwijl de paprika's in de oven zacht worden, ontstaat er een heerlijk geheel. Dit is een heerlijk troostrijk gerecht voor een doordeweekse avond of voor zo'n lange zomeravond in het weekend waarop de zon pas laat ondergaat en je zin hebt in een koud glas verdejo.

### Ingelegde rode ui

1 rode ui, in heel dunne ringen  
250 ml heet kraanwater  
125 ml wittewijnazijn  
1 eetl. suiker  
1½ theel. zeezout

6 grote paprika's, verschillende kleuren  
2 maiskolven  
350 g tomatillo's, de lampionnetjes verwijderd  
2 eetl. extra vergine olijfolie, plus wat extra voor het besprenkelen  
2 theel. en een snuf zeezout, plus wat extra naar smaak

50 g witte rijst  
60 ml water  
10 g koriander, fijngehakt, plus wat blaadjes voor erover  
40 g pompoenpitten  
2 lente-uien, in dunne plakjes  
1 flinke teen knoflook, fijngehakt  
gerasppte schil van 1 limoen  
1½ theel. vers citroensap  
500 g Monterey Jack-kaas, geraspt (evt. te vervangen door cheddar)  
240 g cotijakaas (of feta), verkruimeld  
2 eetl. zure room

verder



2015  
**CANTAYANO**  
*Jell*  
*Gran Cantayano*