

RECEPT VAN DE MAAND

JANUARI

ZUURKOOI, KNOLSELDERIJ UICOMPOTE EN BALSAMICO WIJN: PAUL MAS CLASSIQUE CHARDONNAY



RECEPT VOOR
6 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de zuurkool:

500 gr zuurkool
1 flinke ui
3 laurierblaadjes
6 kruidnagels
40 cl. Paul Mas Chardonnay
125 gr. roomboter

of voor de veganisten:

125 gr. plantaardige margarine

Voor de knolselderij:

1 kleine knolselderij
finke scheut volle melk, soja-
of amandelmelk
snuf zout
nootmuskaat
klont boter of plantaardige
margarine

Voor de uiencompote:

3 flinke uien
1 kaneelstok
35 cl. rode wijn
3 el. honing
3 el. balsamicostroop
1/2 el. gemalen komijn
1/2 el. knoflookpoeder
1/2 el. tijm
snuf zout

Voor de presentatie:

balsamicostroop
gedroogde uien

BEREIDING

Zuurkool:

Maak de ui schoon en prik met de kruidnagels de laurierblaadjes aan de ui. Leg in het midden van de pan in de zuurkool. Zet de zuurkool op met de rest van de ingrediënten. Laat minimaal een uur zachtjes pruttelen met de deksel op de pan, 2 uur is beter. Laat daarna een nachtje in de pan met gesloten deksel staan.

Knolselderij:

Schil de knolselderij en snijd die in gelijke blokjes van 3 cm. Kook in de melk gaar met een snuf zout. Stamp tot een puree en breng op smaak met nootmuskaat. Laat ook een nachtje in de pan staan.

Uiencompote:

Snijd de ui in kwart ringen. Doe met de rest van de ingrediënten in een steelpan en laat een paar uur pruttelen. Roer af en toe een beetje om. Als de uien mooi zacht zijn geworden, laten we het in de pan afkoelen en weer een nachtje staan.

Presentatie:

Warm de pannetjes rustig op en roer af en toe door. Schep wat knolselderij puree onder in een ring. Daarop wat uiencompote en daarop wat zuurkool. Garneer af met balsamicostroop en gedroogde uien. Schenk hier een gul glas Paul Mas Chardonnay bij, niet te koud; 12-14 graden.

Prosit en een gelukkig en smaakvol 2023!
Ab Tami, chefkok van De Wijnproevers.

