

CAVES GALES

Rivaner

100% rivaner

Rivaner is een aspergewijn bij uitstek! Deze wijn wordt verbouwd op steile hellingen langs de Moezel in Luxemburg. De bodem bestaat hier voornamelijk uit mergel wat de wijnen een goede structuur en een beetje mineraliteit geeft. De wijngaarden hebben de perfecte ligging ten opzichte van de rivier waardoor er expressieve, rijpe aroma's ontstaan. Denk aan frisse tonen van gele appel, meloen en mirabel pruimen. Doordat Luxemburg een gematigd zeeklimaat heeft, behoudt de druif frisse zuren die perfect passen bij asperges.

Caves Gales is een vooraanstaand Luxemburgs familiebedrijf dat sinds 1916 zowel stille als mousserende wijnen maakt. De wijnen zijn afkomstig van de beste wijngaarden die in een smalle strook langs de Moezel liggen in zuidelijke en zuidwestelijke richting. Hierdoor maken ze elegante, fijne en fruitige wijnen die de meest veeleisende fijnproevers weten te verleiden.



Asperges met kaviaar en parmezaan

INGREDIËNTEN

- 4 witte asperges, anderhalf keer geschild
- 1 klontje roomboter
- Foelie
- 200 ml jus de veau (kalfsjus)
- Sap van een halve citroen
- Sojasaus (minder zout)
- 10 gr kaviaar
- Peterselie-olie
- Parmezaanse kaas
- Gedroogde bieslookringetjes
- Je favoriete mayonaise (of maak hem zelf, nog lekkerder)
- Dijon mosterd

BEREIDING

Asperges: Stop de geschilde asperges in een vacumeerzak samen met een klontje boter en wat blaadjes foelie. Gaar sous vide op 88°C, 40 minuten. Haal uit de zak, dep droog en snijd de asperges in plakjes van een paar mm en zet opzij. De andere stappen heb je tussendoor gedaan dus als het goed is kun je nu gaan opmaken.

Parmezaan met bieslookpoeder: Vijzel een flinke eetlepel gedroogde bieslookringetjes tot het poeder is. Dit kan ook in een keukenmachine, ik maak dan gelijk wat meer omdat het anders niet werkt. Rasp wat Parmezaanse kaas en meng met bieslookpoeder naar smaak.

Mosterdmayonaise: Meng een flinke eetlepel mayonaise met de mosterd, naar smaak. Doe in een spuitzak (of boterhamzakje, daar kun je een hoekje vanaf knippen voor hetzelfde resultaat).

Saus: Verwarm de jus de veau. Breng op smaak met sap van een halve citroen en een scheutje sojasaus. Bind eventueel met wat maizena. Voeg hier vlak voor het opdienen wat druppels peterselie-olie en de kaviaar aan toe. De saus moet lauwwarm zijn. Roer niet teveel door, je wilt mooie parels van olie houden.

Opmaak: Zet een kookring in het midden van je bord en vul die met de plakjes asperge. Leg ze strak tegen elkaar aan. Zet hierop een paar dotjes mosterdmayonaise. Strooi wat parmezaan over de asperges. Schenk (aan tafel) de saus erbij met flink wat kaviaar.

Eet smakelijk!

BRON: <https://www.haroldkookt.nl/asperges-met-kaviaar-en-parmezaan/>

