

GUSTAVE LORENTZ Cuvée des Asperges

100% pinot blanc

Ieder jaar creëert Gustave Lorentz de ultieme aspergewijn onder de naam Cuvée des Asperges. Deze jeugdige en uitbundig fruitige Cuvée wordt natuurlijk vooral geroemd om z'n kwaliteit als begeleider van asperges. Door de aroma's van peer en witte bloemen in combinatie met milde zuren, is het een wijn die perfect aansluit bij de zoetige en rijpe tonen van de asperges. Al met al is het dus - jong gedronken - een vriendelijke Elzasser die het uitstekend doet als aperitief of als begeleider van allerhande aspergegerechtjes: van de klassieke versie tot salade, soep of quiche.

Lorentz is een gerenommeerd producent uit de Elzas. Het wijnhuis voert een lijn met bekende Elzas-druiven en is sinds het begin van de 21e eeuw volledig overgegaan op biologische wijnbouw. De Elzas heeft een bijzonder microklimaat door zijn ligging in de regenschaduw van de Vogezen. Hierdoor is het gebied erg zonnig en heeft het net zoveel zonuren als het zuiden van Frankrijk. Dit levert zeer aromatische en mooi gebalanceerde wijnen op.



Klassieke Asperges met ham, ei en botersaus

INGREDIËNTEN

- 2 kilo asperges
- 2 ons beenham, iets dikker gesneden
- 4 gekookte eieren
- beetje krulpeterselie
- 1 pond nieuwe aardappels
- 150 gram roomboter

BEREIDING

Breng een grote pan water aan de kook, doe er wat zout in.

Schil ondertussen de asperges. Hou de schillen en kontjes apart, daar kun je de volgende dag bouillon van trekken.

Schil de aardappelen en zet ze op met koud water.

Doe de asperges in het kokende water. Breng dat weer aan de kook en laat de asperges ongeveer 15 minuten koken op laag vuur.

Smelt ondertussen de boter, maak rolletjes van de ham, snipper de peterselie en kook de eieren zoals je ze graag eet, zacht- of hardgekookt.

Test of de asperges gaar zijn: til op een vork een asperge uit de pan. Buigt hij door? Gaar! Vuur uitdraaien.

Serveer de asperges op een voorverwarmde schaal met de hamrolletjes, de peterselie en de gekookte eieren.

Serveer de aardappeltjes en de gesmolten boter er apart bij.

