

## CHÂTEAU DES JACQUES Fleurie

100% gamay

Lichte rode wijn met asperges is zeker een goede combinatie. De Fleurie van Château des Jacques is rijk aan aroma's van rood fruit en bloemen. Het is een elegante wijn met zijdezachte tannines en een klein zuurtje. Een prachtige Beaujolais die het goed doet bij aspergegerechten met gegrild vlees, champignons of vlees dumplings zoals in bijgevoegd recept. De lichte smaakintensiteit van de asperges passen goed bij het lichte en fruitige profiel van de Beaujolais.

Château des Jacques is gevestigd in een prachtig 17e-eeuws herenhuis in Romaneche-Thorins in de Beaujolais. Op de 88 hectaren met granietrijk terroir groeit de gamay waarvan wijnmaker Cyril Chirouze prachtige Cru-wijnen maakt. De druiven worden handmatig geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Om zoveel mogelijk groene tannine te voorkomen, worden de druiven ontleed in een speciale machine. Net als in de Bourgogne is het terroir van de Beaujolais leidend en worden de wijnen zo natuurlijk mogelijk gevinifieerd.





# Krokante dumpling met gestoomde asperges en sojabonen

## INGREDIËNTEN

- 1 zak (600 g) kant-en-klare verse of diepgevroren Japanse of Koreaanse vleesdumplings
- 450 g groene of violette asperges, schoongemaakt
- 150 g gedopte sojabonen (edamame)
- 2 el zonnebloemolie
- 1-2 el chiliolie (Aziatische supermarkt)
- 1-2 el geroosterde sesamolie (van goede kwaliteit)
- 1 bakje (10 g) shisocress, koriandercress (online verkrijgbaar) of andere kiemgroente(n) naar keuze
- 1 potje knoflook-chilisaus, om erbij te serveren

## BEREIDING

Gebruik je diepgevroren dumplings, haal ze dan ongeveer 20 minuten voor gebruik uit de vriezer en leg ze op een paar velletjes keukenpapier.

Snijd de asperges diagonaal in tweeën of in drieën. Leg de asperges in een stoommandje en stoom ze afgedekt boven een pan met een laagje kokend water in ca. 6 minuten beetgaar. Voeg de laatste 2 minuten de sojabonen toe en stoom ze mee. Draai het vuur uit.

Verwarm intussen een brede hapjespan op middelmatig vuur. Voeg de zonnebloemolie toe en bak hierin de dumplings in 6 tot 8 minuten krokant. Keer ze eventueel halverwege de baktijd om.

Leg de dumplings op een (warme) schaal en schep er de lauwwarme asperges en sojabonen bij. Druppel er naar smaak chiliolie en sesamolie overheen. Garneer met de kiemgroente(n) en geef er wat knoflook-chilisaus bij.

