

BARÓN DE LEY Blanco

viura, garnacha blanca, tempranillo blanco

Wist je dat asperges al sinds de middeleeuwen in Spanje worden verbouwd? Spanje is het tweede aspergeland van Europa en asperges zijn hier erg geliefd. Witte Rioja is dan ook een erg goede begeleider van asperges, zeker wanneer je de asperges op de traditionele Spaanse manier bereid zoals bijvoorbeeld met heekfilet. De Blanco van Barón de Ley is een frisse en aromatische Rioja met aroma's van groene kruiden, limoen en grapefruit. De wijn wordt vergist op betonnen vaten waardoor hij fris blijft en er een mooie balans tussen romigheid en zuren ontstaat, wat perfect combineert met asperges.

De filosofie van Barón de Ley luidt in het Spaans 'crear sin cambiar las raíces'. Letterlijk betekent dit 'creëren zonder de wortels te veranderen'. Binnen de stevig verankerde roots in Rioja neemt Barón de Ley de vrijheid om te experimenteren en steeds nieuwe dingen te ontwikkelen. Toch blijven ze trouw aan de traditie en erkennen het belang van autochtone druivensoorten zoals garnacha, graciano, viura en garnacha blanca. De wijnen van Barón de Ley zijn dus 100% Rioja, maar hebben stuk voor stuk een eigentijds karakter.



Merluza a la Vasca

INGREDIËNTEN

- 800 g kabeljauw- of heekfilets
- zout
- sap 1 citroen
- 2 uien (fijn gesnipperd)
- 3 tenen knoflook (zeer fijn gehakt)
- 4 rode paprika's (in stukjes van 1 cm)
- 4 el olijfolie
- 1 laurierblad
- 5 peperkorrels en 4 kruidnagels
- 1 el olijfolie om in te vetten
- peterselie
- 1 blikje witte asperges
- 4 hard gekookte eieren

BEREIDING

Laat de ui en knoflook op zacht vuur in 5 minuten glazig worden

Voeg de paprika, laurier, de grof gestampte peperkorrels en de kruidnagels toe en smoor het geheel zachtjes op laag vuur

Verwijder na 15 minuten de kruiden of haal alles door een zeef

Maak met een mixer alles fijn

Vet een ovenschaal in en leg de stukken vis erin

Bedek de vis met de paprikapuree

Gaar de vis in de oven voor 20 minuten op 220°C

Pel ondertussen de eieren en verdeel ze in achten

Verwarm de asperges en laat ze uitlekken in een zeef

Hak de peterselie fijn

Wanneer de vis klaar is, haal hem uit de oven en leg hem op een warme schaal

Beleg de vis afwisselend met enkele asperges en enkele partjes ei

Strooi de peterselie erover en eet smakelijk!

BRON: <https://www.smulweb.nl/recepten/1059512/Merluza-a-la-vasca>

