



Wijnadvies

Een fris menu met lekker veel citrusfruit, daar worden de smaakpapillen wakker van. Helemaal als je er wijnen bij schenkt van druiven die van zichzelf ook van die lekkere citruszuren in zich hebben, zoals Sauvignon Blanc. De 'kraakfrisse' Touraine, de wat mildere Columbus en de wat meer tropische Hardy's VR smaken lekker bij de salade. Bij de wortelsoep met citroen is een wat rondere witte op zijn plek. Schenk dan Poème Marsanne Viognier of Zuydpunt Chenin Viognier. Deze Fransman en Zuid-Afrikaan 'grossieren' in exotisch fruit en perzik. Beide wijnen doordrinken bij het kippetje is overigens geen straf, maar aarzel niet om er een rosé bij te schenken. Niet al te zwaar rood smaakt ook overigens: Berg Schaduw Ruby Cabernet/Cinsault of Hardy's VR Merlot. Het fris-zoete einde verdient een lekker koel-fris glaasje Neirano Asti Spumante.

Geurige wortelsoep met citroen en gember



Tussengerecht voor 4 personen
ca. 20 minuten

2 eetl. boter of olie
1 ui, gesnipperd
500 g winterwortel, geschild, in kleine stukjes
2 cm verse gember, geschild, gesnipperd
rasp en sap van 1 citroen
1 l hete kippenbouillon, van pot of tablet
chilipepervlokken of -poeder
4 eetl. mascarpone
1 theel. honing

Bereiden

Verwarm de boter of olie en fruit de ui op een lage stand zacht en lichtbruin. Voeg de wortel, gember en de helft van de citroenrasp toe en fruit al roerend enkele minuten mee. Giet de hete bouillon en de helft van het citroensap erbij en laat het geheel aan de kook komen. Kook de wortel in circa 10 minuten gaar. Pureer de soep met een staafmixer en wrijf eventueel door een zeef. Verwarm de soep verder en voeg eventueel de rest van het citroensap toe. Breng op smaak met zout en versgemalen chilipepervlokken. Giet de soep in glaasjes en leg er een lepel mascarpone in. Vermeng de honing met de rest van het citroenrasp en druppel dit over de mascarpone.

Voedingswaarde per persoon

200 kcal, vet 15 g (waarvan verzadigd 9 g), koolhydraten 12 g, eiwit 2 g