JUNEL'S FAVOURITE

Junel van der Merwe houdt van lekker eten en drinken. Wat kun je ook anders verwachten van een Cape Wine Master en echtgenote van één van de beste wijnmakers van Zuid-Afrika? Regelmatig staat Junel in de keuken om de lekkerste bredies te bereiden en om te bakken. Desserts zijn favoriet. Haar lievelingsrecept is dit Zuid-Afrikaanse nagerecht: de malvapudding. De malvapudding heeft een sponsachtige textuur en wordt geserveerd met een vanillesaus. In dit geval verrijkt met de ALVI'S DRIFT Reserve Chardonnay, de wijn die er ook bij geserveerd wordt.

INGREDIËNTEN

VOOR EEN INGEVETTE OVENSCHAAL
MET EEN MIDDELLIJN VAN CIRCA 19 CM:

30 gr	*zachte boter*
125 gr	*kristalsuiker*
1	*extra groot ei (klasse L, 73 gr of zwaarder)*
	OF 2 kleine eitjes
1 el	*abrikozenjam*
1 tl	*baking soda*
	*(natriumbicarbonaat of zuiveringszout *)*
125 ml	*melk*
250 gr	*cakemeel*
	snufje zout
1 el	*azijn*

Voor de saus:

125 gr	*boter*
175 gr	*kristalsuiker*
65 ml	*Alvi's Drift Reserve Chardonnay*
185 ml	*slagroom*
1 tl	*vanille essence*

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Roer de boter met de suiker uit. Voeg het ei toe en klop alles tot een luchtig beslag. Voeg de abrikozenjam toe. Los de bakingsoda op in de melk.
3. Zeef het cakemeel met het zout en voeg dit, luchtig spatelend, afgewisseld met de melk toe aan het boter-suiker-eimengsel. Voeg op het laatst de azijn toe.
4. Schep het beslag in de ingevette vorm. Dek de vorm af met een deksel of met aluminiumfolie en bak de malvapudding in circa 1 uur gaar en goudbruin. Controleer met een satéprikker. Als deze er droog uitkomt is de pudding gaar.

Maak intussen de saus:

5. Breng de boter, suiker en wijn aan de kook en laat, al roerende, 2 minuten zachtjes doorkoken.
6. Neem de saus van het vuur, voeg de room en vanille essence toe en schenk de warme saus over de pudding.

* Baking soda is iets anders dan bakpoeder, al zorgen beide producten ervoor dat een deeg of beslag kan rijzen. Baking soda geeft een lekkerder, luchtiger resultaat. Het is bij grote supermarkten en toko's te koop. Zelf gebruik ik altijd maagzout,het bekende groene pakje bij de drogist.

ALVI'S DRIFT RESERVE CHARDONNAY

De trossen voor deze wijn worden in z'n geheel geperst en het sap wordt in houten vaten gefermenteerd. Daarna rijpt de wijn 11 maanden op de fijne lies in Frans eikenvaten waar regelmatig battonage in plaats vindt. De Reserve Chardonnay heeft een strogele kleur en wordt gemaakt in een Bourgondische stijl die complexiteit en bewaar-potentieel garandeert. De smaak is mondvullend, in balans en de tonen van citrus, witte chocolade en vanille combineren uitstekend met de smaak van Junel's favourite.