

Salade van Opperdoezer Ronde, groene asperges en zalm

- 500 gram Opperdoezer Ronde
- 1 dl kokende groentebouillon
- 500 gram groene asperges

voor de dressing:

- 1 theelepel Franse mosterd
 - 2 eetlepels balsamico- of rode wijnazijn
 - 3 eetlepels olijfolie
 - 1 eetlepel notenolie
 - zout, peper
-
- 100 gram rucola of waterkers
 - 200 gram gerookte zalm
 - 2 eetlepels geroosterde pompoen-, pijnboom-, zonnebloempitten



Quinta de Azevedo

Quinta de Azevedo wordt gemaakt van twee druivensorten, de loreiro (70%) en de pedernã (30%). Na een vergisting onder strikte temperatuurcontrole in roestvrijstalen cuves, krijgt de jonge wijn eerst drie maanden rust, waarbij hij op een schone cuve wordt overgestoken, alvorens hij op fles wordt gebracht.

Zoals van een Vinho Verde van topkwaliteit verwacht mag worden, is Quinta de Azevedo een volstrekt droge witte wijn. De geur is verrukkelijk met de duidelijke kenmerken van de beide druivensorten: fris, heel zuiver en met een vleugje citrus. De smaak is tegelijkertijd subtiel en intens, met de voor Vinho Verde zo kenmerkende, duidelijk gemarkeerde zuren en een heerlijke, heel zuivere, lange afdronk.



Voor- of lunchgerecht voor 4-6 personen

Bereidingstijd: ca. 30 minuten + marineren

- Borstel de Opperdoezer Ronde onder koud stromend water met een borsteltje schoon en kook ze in de schil (wat er nog aanzit na het borstelen) net gaar in ruim kokend water met zout (ca. 20 minuten, afhankelijk van de grootte). Laat de aardappelen iets afkoelen en pel ze zo warm mogelijk.
- Snijd ze in de lengte in parten en schenk de kokende bouillon eroverheen. Laat, afgedekt, een uur marineren.
- Schil het onderste stukje van de asperges, halveer dikke exemplaren in de lengte en snijd ze in schuine stukjes van 3-4 cm. Kook of stoom de asperges bijtgaar.
- Klop een dressing van de ingrediënten en schenk deze over de nog warme asperges. Laat, afgedekt, een uur marineren.
- Schep de aardappelen en asperges voorzichtig door elkaar.
- Leg de gewassen en gedroogde rucola of waterkers op een schaal of op 4 bordjes en verdeel de salade eroverheen. Maak roosjes van de gerookte zalm en leg deze op de salade en garmeer met de geroosterde pitten.

