



Wine in Black
GOURMET



In samenwerking met
Kitchen Stories.

Gegrilde mais-tomaten-salade

“Deze salade is snel gemaakt en is makkelijk mee te nemen. Perfect voor een barbeque of picknick.”



Vorbereidingstijd: 30 Minuten

Wijnadvies: silvaner



Ingrediënten

8	maiskolven (gegrild)
500 g	kerstomaatjes
6	lente-uitjes
10 g	basilicum
120 ml	olijfolie
2 EL	sherry-of rodewijnazijn
1 EL	honing
	limoensap naar smaak
	zout en peper



Benodigheden

snijplank, grote mengkom, maatbeker, mes en garde

Bereiding



1/4

Halveer de tomaten, snij de lente-uitjes in kleine ringen en hak de basilicum fijn. Zet de basilicum apart voor garnering. Doe de tomaten en de lente-uitjes in een grote mengkom. Zodra de gegrilde mais iets is afgekoeld, snijd de korrels van de kolf en voeg bij de salade.



2/4

Roer voor de dressing de olijfolie, azijn en de honing door elkaar en voeg naar smaak peper en zout toe.



Wijnadvies



witte wijn · Duitsland · Silvaner

Silvaner trocken ‚VDP.Gutswein‘ 2015 Rudolf May

„„I love it!“ schreef Stephan Reinhardt - de Duitslandspecialist bij Robert Parker’s Wine Advocate over de voorgaande jaargang van Rudolf Mays Gutssilvaner. De wijn uit de geweldige jaargang 2015 is eveneens een wijn om van te houden.“ - Wine in Black redactie

De aantrekkelijke combinatie van fruit, kruiden en mineralen combineert perfect met het smaakpallet van deze salade. De aangename wijnzurend en de dichtheid in de mond maken het gerecht mooi af.



3/4

Voeg de helft van de dressing toe aan de salade en vermeng alles goed. Naar smaak nog meer dressing toevoegen.



4/4

Voeg als laatste de basilicum toe en naar smaak limoensap. Eet smakelijk!



Voedingswaarde per portie

kcal	eiwitten	vetten	koolhydraten
476	9 g	19 g	67 g

Notities:

Eet smakelijk!
W