



wildplukken met
WILD PIG
VIN DE PAYS D'OC

RECEPTEN





wildplukken met
WILD PIG
VIN DE PAYS D'OC

RECEPT MET CHARDONNAY

**HONINGMOSTERD
CHICKEN WINGS**

INGREDIËNTEN

12 chicken wings | 90 gr tafelzout | 90 gr suiker | 1l koud water
125 ml honing | 125 ml Dijon mosterd | 30 ml sojasaus | 30 ml citroensap
30 ml plantaardige olie | 1 teentje knoflook | een paar druppels tabasco

BEREIDING

Meng zout en suiker met het water in een grote kom en leg de chicken wings erin. Laat ca. 1,5 uur staan. Doe de rest van de ingrediënten voor de marinade in een andere kom en voeg naar smaak zout en peper toe. Bewaar een vierde van de marinade apart voor tijdens het bakken. Haal de kip uit het water en laat goed uitlekken. Leg de kip in de marinade en bedek de kom met huishoudfolie. Zet het geheel minimaal een uur in de koelkast.

Haal de chicken wings uit de marinade en laat ze uitlekken. Bak de kip in 10 tot 15 min rondom goed bruin op heet vuur. Laat de kip vervolgens op middelmatig vuur nog een half uur bakken totdat het vel goed knapperig is.

HEERLIJK BIJ:

De borrel en bij vis, gevogelte en salades.

Gekoeld serveren op 10-12°C

Jong drinken, binnen 3 jaar



**OOK VERKRIJGBAAR
IN WINE POUCH 1,5L**





wildplukken met
WILD PIG
VIN DE PAYS D'OC

RECEPT MET MERLOT

**KALFS &
VARKENS
BURGER**

INGREDIËNTEN

350 gr varkensgehakt | 120 gr kalfsgehakt | 250 gr gedroogde tomaat
60 gr dingesneden bosuitjes | 80 gr verse gehakte basilicum of dragon
30 gr broodkruim | 2 teentjes fijngesneden knoflook
zout en peper, naar smaak | olijfolie | 4 hamburgerbroodjes

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in een kom en meng alles goed door elkaar.

Kneed 4 burgers en zet ze minimaal 30 min in de koelkast.

Verhit de barbecue en vet de grill in.

Bestrijk de burgers met een beetje olijfolie en grill het vlees 10 tot 12 min op iedere kant op middelmatig vuur.

Serveer met pitabroodjes, plakjes tomaat, slablaadjes en Andalouse saus.

HEERLIJK BIJ:

Gegrild vlees, varkensvlees en kaas.

Serveren op 16-18°C

Jong drinken, binnen 4 jaar



**OOK VERKRIJGBAAR
IN WINE POUCH 1,5L**





wildplukken met
WILD PIG
VIN DE PAYS D'OC

RECEPT MET SYRAH ROSÉ

GRIEKSE SALADE

INGREDIËNTEN

halve komkommer in plakjes | 2 tomaten in partjes
1 kleine gesnipperde rode ui | 1 kopje verkruimelde feta
½ kopje bruine olijven | 60 ml olijfolie | 30 ml citroensap
30 gr oregano | zout en peper

BEREIDING

Snij alle groentes en leg ze op een serveerschaal.
Meng alle ingrediënten voor de dressing en
sprenkel de dressing over de salade.

HEERLIJK BIJ:

Koude voorgerechten, zomerse maaltijden en salades.
Gekoeld serveren op 12 -14°C
Jong drinken, binnen 3 jaar



OOK VERKRIJGBAAR
IN WINE POUCH 1.5L

