



Geef je vegetarische gerechten een flinke smaakboost

Eenvoudige vegetarische recepten om van te genieten met Sherry Wijn & Manzanilla



Amsterdam, XX mei – **Steeds meer mensen kiezen voor een vegetarische levensstijl, of dat nu is vanwege gezondheidsredenen of duurzaamheid. Dankzij het groeiende aanbod van vegetarische alternatieven wordt het steeds makkelijker én lekkerder om gerechten zonder vlees of vis te eten. Combineer je vegetarische gerechten eens met een heerlijke sherry. De perfecte manier om de smaken van groenten, salades en gegrilde gerechten nog verder te versterken.**

Om vegetarische gerechten meer smaak en diepgang te geven, wordt vaak extra gebruik gemaakt van kruiden en specerijen. Vegetarische gerechten kunnen namelijk soms wel een extra boost gebruiken om rijke en volle smaken te creëren. Omdat koken met kruiden en specerijen soms een uitdaging is, biedt sherry een uitstekend alternatief. Sherry en Manzanilla zijn versterkte wijnen uit de regio Jerez in Zuid-Spanje, bekend om hun rijke smaken en veelzijdigheid. Dankzij de verschillende stijlen sherrywijnen – van de lichte, droge Fino tot de vollere, rijkere Oloroso – en de verfijning van Manzanilla, kunnen ze perfect de smaken van uiteenlopende ingrediënten aanvullen en versterken.

Zo past Fino Sherry uitstekend bij lichte gerechten zoals gegrilde groenten, salades of tapas met olijven en amandelen. De frisse en zilte tonen van Fino accentueren de subtiele smaken van groenten. Oloroso Sherry daarentegen is ideaal voor rijkere gerechten zoals geroosterde pompoen, paddenstoelenrisotto of kruidige curry's. De complexiteit van Oloroso sluit perfect aan bij de hartige en aardse smaken van deze gerechten. Of je de sherry nu naast het gerecht drinkt of verwerkt in een saus, de wijn voegt een extra dimensie toe en maakt vegetarische gerechten nog spannender en aromatischer!



Voor inspiratie hebben we een selectie recepten samengesteld die je gemakkelijk thuis kunt maken.

Libanese hummus met Manzanilla

Deze Libanese hummus is het perfecte hapje op een zonnige middag. De verfijnde Manzanilla, met zijn karakteristieke smaak van rauwe noten, combineert prachtig met de tahin (sesampasta) en kikkererwten. De licht bittere afdronk van de wijn sluit mooi aan bij de subtiele bittere aroma's van paprikapoeder, olijfolie en koriander.

Je vindt het volledige recept hier: [Hummus Recept](#)



Koude amandel-knoflooksoep "Ajoblanco" met Fino

Deze Andalusische koude soep, ajoblanco genaamd, vormt een prachtige harmonie met een glas Fino. In dit recept staan amandelen centraal, die uitstekend combineren met de sherry, die rijk is aan aroma's van groene en geroosterde amandelen. De wijn verrijkt het gerecht met zijn zilte tonen, terwijl zijn droge karakter mooi contrasteert met de zoetheid van de muskaatdruiven die worden gebruikt in deze Andalusische klassieker. De toevoeging van Moscatel Sherry zijn geeft extra diepgang.

Je vindt het volledige recept hier: [Ajoblanco Recept](#)





Parmigiano Reggiano en Oloroso

Hoewel Oloroso vooral bekend staat om zijn combinatie met vleesgerechten, past deze karaktervolle sherry verrassend goed bij kaas – vooral bij Parmezaanse kaas! De rijke, fluweelzachte textuur verzacht de intense, korrelige beet van de kaas, terwijl hij tegelijkertijd de fruitige en romige aroma's versterkt. Het resultaat? Een elegante en smaakvolle combinatie die aangenaam blijft hangen op de tong.

Gepocheerde peer met sherrygranita, zwarte peper & vanillesaus

Op zoek naar een verrassend dessert met sherry? Probeer dan deze in Cream Sherry gepocheerde peer met sherrygranita! De sherry zijn vormt een mooi contrast met de zoetheit van de peer en de warmte van kaneel, terwijl het de vanille- en zwarte pepertonen versterkt.

Je vindt het volledige recept hier: [Dessert met Gepocheerde Peer](#)



Laat je inspireren door de veelzijdigheid van sherry en de rijkdom van de vegetarische keuken! Of je nu een doorgewinterde vegetariër bent of af en toe kiest voor een maaltijd zonder vlees, het combineren van vegetarische gerechten met sherry zorgt voor een verrassende en smaakvolle ervaring. Sherry – met zijn rijke variatie aan smaken, van frisse en lichte Fino tot de diepte van een verfijnde Oloroso – kan je gerechten perfect aanvullen, de smaken versterken en nieuwe smaakdimensies openen.

Met de juiste combinatie til je je maaltijd naar een hoger niveau en ontdek je hoe eenvoudig én bijzonder koken zonder vlees of vis kan zijn. Duik in de wereld van sherry en vegetarisch eten en ervaar zelf hoe deze twee op een verrassende manier bij elkaar passen – voor elk moment, elk seizoen en elke smaak.

NOOT VOOR DE REDACTIE

(Niet bestemd voor publicatie)

Pitch Communicatie & PR

Contactpersoon: Lisa Dalmulder
Telefoon: 020-468 33 48
E-mail: lisa@pitchpr.nl