



**Mini Amarone  
Corvina Veronese, 2008  
Cantine Riondo, Valpolicella  
ITALIEN**

art. nr **23072** PRIS 89 kr  
Klicka på art.nr för att finna vinet i just din Systembolags butik.

Ett härligt mini **amarone-vin** med djupröd färg. Doften är stor med toner av körsbär, lakrits, kaffe och läder. Vinet är välbalanserat och smakrikt med mycket frukt, kryddighet och lång eftersmak.

Övrig information om producenten finner du på [www.winepartners.se](http://www.winepartners.se)

**Oxfile Provencale = Corvina Veronese**

Ingredienser för 4 personer

1 kg potatis 8 vitlöksklyftor  
50 g smör, rumstempererat 2 tomater  
1 skiva vitt bröd 1 kvist persilja salt och peppar  
600 g oxfile 12 färska, medelstora champinjoner.

**Gör så här** 1. Tag ut köttet i god tid så att det är rumstempererat när det skall anrättas. Sätt ugnen på 225 grader. Skala, skiva och skölj potatisen under kallt rinnande vatten. Skala och pressa vitlöken och blanda hälften av vitlöken med halva mängden smör.  
2. Stek potatisen gyllenbrun i det resterande smöret i en stekpanna. Tillsätt resterande mängd vitlök och efterstek tills potatisen är mjuk. Varmhåll på uppläggningsfat.  
3. Dela tomaterna, gröp ur dem och blanda tomatköttet med rivet bröd och hackad persilja. Lägg tillbaka blandningen i skalen och toppa med en smörklick. Gratiner i mitten av ugnen i 10-15 minuter.  
4. Salta och peppra köttet och bryn det runt om på i smör i en stekpanna på medelstark värme så att det får fin färg. Efterstek på svag värme ca 15 minuter om köttet ska vara rött inuti, efter ca 20 minuter om det ska vara rosa. Skär svampen i fyra delar och stek den. Tag upp köttet och låt det vila minst 10 minuter.  
5. Skiva köttet och lägg det på potatisen. Fördela vitlöksmörret på köttet. Garnera med tomater och svamp.



**BÄSTA KÖP!!! Nyårsbubbel!!!**

**Lacheze, BRUT  
Maison Calvet, Jura Frankrike**

art. nr **7420** PRIS 99 kr  
Klicka på art.nr för att finna vinet i just din Systembolags butik.

Torr, elegant, ungdomligt, fruktigt vin med inslag av gröna äpplen, kex, päron och lime.

Övrig information om producenten finner du på [www.winepartners.se](http://www.winepartners.se)



**Kallrökt lax = Pierre Sparr Pinot Gris**

Ingredienser för 4 personer

Kallrökt/färskrökt lax i tunna vackra skivor  
Mängden beror på om du vill servera den som en förrätt, en del av en buffé eller till huvudrätt

**Hovmästarsås**

Ingredienser för 4 personer

2 msk svensk senap 1 msk grov senap  
2 msk dijonsenap 4 msk strösocker  
3 msk vinäger 1 tsk salt  
½ tsk vitpeppar 2 msk HP-sås  
2½ dl matolja 1 stort knippe finhackad dill

Gör så här 1. Blanda senap, socker och kryddor. Rör så att sockret smälter. 2. Tillsätt oljan först droppvis, sedan i en fin stråle under kraftig omrörning. Blanda ner dillen. Såsen skall vara krämig i konsistensen. Servera hovmästarsåsen till kallrökt lax, gravad lax.



**Pierre Sparr Pinot Gris Réserve**

**Pierre Sparr, Alsace, FRANKRIKE art. Nr 2190 PRIS 129 kr**

Klicka på art.nr för att finna vinet i just din Systembolags butik.

Helt klar, ljusgul färg med gröna reflexer. Frisk fräsch aromatisk doft med fina inslag av blommor och tropisk frukt. Smaken är frisk, ren och välbalanserad med bra aromatiska toner. Lång mycket god eftersmak.

**Dryck till laxen:**

De rökta aromerna gör att ett vin till kan ge en metallisk eftersmak. Prova dock ett druvigt & blommigt torrt eller halvtorrt vitt vin vilket kan vara en bra kombination. Vi rekommenderar Pierre Spars Pinot Gris Reserve

Övrig information om producenten finner du på [www.winepartners.se](http://www.winepartners.se)