



TENDRAL 2007 Priorat, Spanien

art. nr **2721** PRIS 115 kr

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

Doften är stor, generöst fruktig, kryddig med tydlig fatkaraktär, inslag av plommon, körsbär, romrussin, timjan och choklad. Smaken är koncentrerat fruktigt, eldigt, stramt vin med elegant fatkaraktär,

Mustig ox- & chiligröta med limemarinerade bönor

Ingredienser för 4 personer

600 g grytbitar av nötkött
1 msk smör
1 gul lök
1/3 grön chili (ca 5 g)
1/3 röd chili (ca 5 g)
2 msk tomatpuré
1 dl rött vin, 1 1/2 dl vatten
1 msk kalvfond, 1/2 msk salt, 2 krm svartpeppar
30 g mörk choklad (minst 70 % kakao)

Gör så här

1. Bryn köttet runt om i smör i en tjockbottnad kastrull på stark värme i cirka 2 minuter. Hacka lök och chili. Tillsätt det tillsammans med tomatpuré och fräs i ytterligare cirka 2 minuter.
2. Tillsätt resten av ingredienserna. Sänk värmen och låt koka på svag värme under lock 45-50 minuter. Tillsätt lite mer vatten om det kokar bort för mycket vätska. Rör om då och då. Smaka av med mer salt om det behövs. Servera med bönorna och bröd.

Limemarinerade bönor: Häll bönorna i ett durkslag och skölj dem i kallt vatten. Låt rinna av väl. Lägg över i en skål. Blanda bönorna med övriga ingredienser och låt stå minst 20 minuter.



Limebönor

1 burk små svarta bönor (Fagioli Neri)
1 burk små svarta bönor (Fagioli Neri)
1 burk cannellini bönor
1 dl hackad färsk koriander
1 lime (rivet skal och saft)
1 msk olivolja, 1 tsk flingsalt 1 krm grov svartpeppar

Besök gärna vår hemsida! www.winepartners.se

Vill du ha löpande information om vintips & vintrender bli vår vän på Facebook.



Saffransdoftande fisk- och skaldjursgryta

Ingredienser för 4 personer

8 musslor
4 havskräftor
200 g laxfilé
200 g torskfilé
1 msk smör, 1 purjolök
2 morötter, 4 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor, 1 fiskbuljongtärning
6 dl vatten, 2 dl grädd
1 kuvert saffran (0,5 g), salt och peppar, dill

Gör så här

1. Skölj och borsta musslorna.
(Släng de som inte stänger sig om du knackar på dem.)
Lägg dem i kokande vatten, koka några minuter tills de öppnar sig.
(Släng de som inte öppnat sig!)
2. Koka havskräftorna med vatten och salt i 5-6 min. Skala och skär grönsakerna i mindre bitar, hacka vitlöken.
3. Skär fisken i bitar och skala kräftorna. Fräs grönsakerna mjuka i smöret, tillsätt vatten och buljongtärning. Häll i grädd och saffran. Låt koka upp och koka ihop 5-10 min.
4. Lägg i fisken, koka i ytterligare 10 min. Smaka av med salt och peppar.
Lägg kräftstjartarna i tallrikarna. Lägg upp soppan, garnera med musslor och dill.



Glen Ellen Chardonnay

art. Nr **7046** PRIS 59 kr

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

Alltid lika säker och prisvärd!
Medelstor doft med fina inslag av äpple, päron, melon, fat och vaniljfudge.
Smaken är torr frisk och inbjudande med inslag av melon, och päron.