



Castel Forte AMARONE Della Valpolicella, Italien

art. nr **12379** PRIS 159 kr

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

Ett härligt Amarone-vin med en mörk intensiv färg med inslag av violett. Doft av mogen frukt som körsbär, torkade plommon, sv vinbär och blåbär. Vinet är välbalanserat och smakrikt med mycket frukt, kryddighet och lång eftersmak. Passar utmärkt till olika typer av köttanrättningar som t ex vilt, lamm eller nöt. Vinet är också gott till de flesta ostar.



Kryddstekt fläskfilé med rostade grönsaker

Ingredienser för 4 personer

2 fläskfiléer (ca 650 g)
1 tsk svartpeppar
1/2 tsk timjan
1/2 tsk spiskummin
smör till stekning, salt
olivolja

Gör så här:

Fläskfilé:

1. Sätt ugnen på 100°C. Putsa fläskfiléerna. Dela varje filé i två bitar. Stöt alla kryddor fint i mortel. Fördela kryddblandningen på filéerna och stek dem i smör tills de fått fin färg. Lägg över dem på ugnsgaller och baka klara i ugn. Kärntemperaturen ska vara 68°C.

Rostade grönsaker: 2. Hög ugnen till 220°C. Dela potatisarna i halvor. Dela paprikorna på längden och tag ur kärnhuset. Smörj en ugnsfast form med rikligt med olivolja. Baka potatis och paprikahalvorna i ugn ca 15 min. Kyl paprikorna i isvatten, låt potatisen ligga kvar i formen. Tillsätt morötter, jordärtskockor, palsternackor och vitlök i formen och rosta i ugn ca 10 min eller tills allt är genombakat. Drag bort skinet på paprikorna med en kniv och skär varje paprika i fyra klyftor. Koka schalottenlökarna i vatten. Kyl i isvatten. Skala och dela dem på längden. Salta zucchiniskivorna så att vätskan dras ur. Stek schalottenlök och zucchini i olivolja tills de fått fin färg. Tillsätt paprika och oliver. Smaka av med salt och peppar. Källa Systembolaget.se

Rostade grönsaker

4 potatisar, Asterix
2 små röda paprikor
4 små morötter, 1 zucchini, skuren i fyra skivor
4 små jordärtskockor, kokta
4 stora vitlöksklyftor 4 schalottenlökar
8 gröna jumbooliver, 16 små svarta oliver

Besök gärna vår hemsida! www.winepartners.se

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



Räk- och laxcocktail

Ingredienser för 4 personer

200 g färsk laxfilé
1 blodgrapefrukt
5 salladslökar
200 g skalade räkor
1 tsk finhackad röd chilifrukt
saften av 1 limefrukt
1 msk olivolja
1 msk finhackad bladpersilja
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

1. Skär laxfilén i tunna strimlor. Skär bc skär ut filéer ur frukten, dela dem i min.
2. Blanda laxen med räkor, grapefrukt, limesaft, olja, bladpersilja, salt och pep



Servera lax- och räkcocktailen med grillat eller rostat bröd till. Källa Systembolaget.se

LAGAR de Cervera, Albariño

art. Nr **23044** PRIS 129 kr

Rías Baixas, Galicien, Spanien

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.

