



Castel Forte Amarone, Italien

art. nr **12379** PRIS 159 kr

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

Sveriges bäst prisade AMARONE

Ett härligt Amarone-vin med en mörk intensiv färg med inslag av violett. Doft av mogen frukt som körsbär, torkade plommon, svarta 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.

Helstekta lammracks med stekta färskpotatishalvor

Ingredienser för 4 personer

1 kg lammracks

4 stora färska rosmarinkvistar

2 msk olivolja

salt och svartpeppar, steksnöre

Stekta färskpotatishalvor:

800 g färskpotatis 2 msk smör salt

Gör så här

1. Sätt ugnen på 250 grader. Bind upp köttet med steksnöre. Stick in rosmarinkvistar. Stick eventuellt in en kötttermometer. För rosa kött ska den visa 60 grader.
2. Hetta upp oljan i en stekpanna och bryn köttet runt om på stark värme. Lägg över i en ugnssäker form och stek färdigt köttet i mitten av ugnen ca 12 minuter. Lägg köttet i aluminiumfolie och låt vila ca 5 minuter.
3. Vispa ur stekpannan och ugnnsformen med lite vatten. Häll över skyn i en skål. Smaka av med salt och peppar. Skär köttet i skivor.
4. Servera köttet med stekskyn, salladslökar och stekta färskpotatishalvor.

Stekta färskpotatishalvor

1. Borsta potatisen och dela den i halvor.

2. Värm smöret i en rymlig teflonpanna. Stek potatisen med skalsidan uppåt på svag värme 15-20 minuter. Salta.

Källa Systembolaget.se



Besök gärna vår hemsida! www.winepartners.se

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



Ank- och gåslever

Ingredienser för 4 personer

4 skivor ank- eller gåslever

Gör så här

Förslag på tillbehör:

sauternes- eller calvadosgelé, skivor av tryffel

några blad färska milda örter

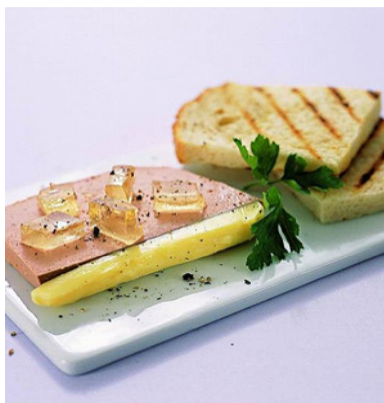
smörstekt vitt bröd alternativt grovt mörkt bröd

Gör så här

Fördela levern på tallrikar, garnera med önskade

tillbehör

Källa Systembolaget.se



Ank-och gåslever + Lacheze BRUT = LOVE



Lacheze BRUT, Cremant du Jura

art. Nr **7420** PRIS 99 kr Frankrike

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

Champagne nej, men grymt nära....

Elegant torr, ungdomligt, fruktigt med inslag av gröna äpplen, kex, päron och lime.

Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur