

Torsdagstipset – Tyskt med koreansk kyckling



Detta vin är gjort på druvan riesling och har en aning sötma som gör att vinet fungerar bra till rätter med kryddhetta. Se receptet nedan som jag fick av kocken James på restaurangen Villgot innan de stängde. Njut!

Leitz Eins Zwei Dry Riesling, 2020, nr 5822, 99 kr.

Ett torrt, mycket friskt vitt vin av 100 % Riesling. Fin fruktkoncentration. Inslag av citrus, päron, gula stenfrukter, örter och mineral. Vinet har en lång eftersmak.

Eins Zwei Dry Riesling har fått betyget fynd av både Allt om Vin och Allt om Mat. Vinet finns i i hyllan på alla butiker i Luleå och buteljen är gjord av ett lättare emballage vilket är en bonus med tanke på miljön. . Finns både på halvflaska och som magnum i beställningssortimentet.

Hoppas ni gillar mitt tips! /**Liselott Andersson**, styrelsen

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com.

James' & Villgot's korean chicken

Till 4 pers:

- 4 kycklingbröstfiléer i lagom stora tärningar
- Mjök
- 1 tsk salt
- 1 tsk gurkmeja
- 1 tsk paprikapulver
- 1 tsk svartpeppar
- 75 g majsmjöl/Maizena
- Rapsolja

Sås

- ½ dl soja
- 2 msk äppelcidervinäger
- ¾ dl rörsocker
- ½-1 msk koreansk chilipasta
- 1 ½-2 msk honung
- ½-1 msk riven färsk ingefära
- 1 msk riven eller pressad vitlök
- ½ msk mald koriander
- 1 ½ msk rapsolja

Tillbehör

- Nudlar, gärna friterade ris-
- Strimlad röd chili
- Färsk koriander

Gör så här:

1. Låt kycklingbitarna marinera i mjök ca 1 timme.
2. Häll av mjölken och blanda bitarna med kryddorna. Tillsätt majsmjöl. Stek i olja tills dess att bitarna är krispiga.
3. Blanda samtliga ingredienser till såsen. Koka upp och låt sjuda 4–5 minuter. Smaka av.
4. Blanda kycklingbitarna med såsen.
5. Servera med nudlar, strimlad röd chili och färska korianderblad.