

Torsdagstipset – Goda hopp om härliga bubblor



Musik som Gemila tycker passar till vinet, från TV-serien The Crown, musik som bubblar:
<https://www.youtube.com/watch?v=NNd3MnYF7wg>

Mulderbosch Sparkling Chenin Blanc 2020, nr 7591, 99 kr.

Detta bubbelvin kommer från Sydafrika, Western Cape och är gjort av druvan chenin blanc. Basvinet har legat åtta månader på stora neutrala ekfat, därefter tillsattes kolsyra för att göra vinet mousserande.

Druvan i sig tillskrivs ofta just Sydafrika, men har sitt ursprung i Frankrike. Chenin blanc är den mest odlade druvan i Sydafrika.

Vinet finns i Systembolagets ordinarie sortiment, men inte i Luleå. Går dock att beställa och det brukar ta mindre än en vecka att få hem till valfri butik.

Doft/smak: Fruktig med inslag av gula äpplen, ananas, citrusskal, päron och persika. och citrus.

Vinet passar som sällskapsdryck, till rätter av ljust kött eller fisk eller sallad. Varför inte prova till en sallad med tonfisk?

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

Tonfisksallad till 4 pers:

- 10 kokta små potatisar i skivor eller bitar (gärna färsk-/nypotatis och gärna lite varma)
- 10 körsbärstomater i halvor
- ½ gurka, delad på längden, urkärnad och skivad
- 1–2 burkar tonfisk
- 4 mjukkockta ägg i klyftor
- 1 liten tunt skivad rödlök
- Svarta oliver med kärnor
- Valfri mängd kapris

Dressing

- 2 pressade vitlösklyftor
- 1 dl hackad gräslök
- 2 tsk fransk senap
- 1 tsk svensk senap
- 2 tsk vit balsamvinäger
- 1 msk citronsaft
- 3/4 dl raps- eller olivolja
- Salt och peppar

Gör så här:

1. Blanda samtliga ingredienser till dressing. Smaka av med salt och peppar.
2. Häll drygt hälften av dressing över potatisen. Låt gärna stå någon halvtimme.
3. Riv sallad i mindre bitar och fördela på ett stort fat.
4. Lägg på potatis, tomater, gurka och lagom stora bitar tonfisk.
5. Häll över resten av dressing.
6. Toppa med ägg, rödlök, oliver och kapris.