

26 Mars - Kombination, Vin & mat med hetta

(Recept på soppan finns nedan)

Vitt:

1: Folklore Albariño, Rias Baixas, Galicien Spanien.

2021 Nr: 6263, 119kr

2: Dr Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett. Mosel, Tyskland

2021 Nr: 74103, 219kr

3: Bogle Chardonnay, Kalifornien, USA.

2020 Nr: 73945, 228kr

Rött:

1: Cote du Rhone, E. Guigal. Rhone, Frankrike.

2019 Nr: 2011, 139kr

2: Seghesio Sonoma Zinfandel. Kalifornien, USA.

2020, Nr.22562 245kr

3: Ricossa Barbaresco Organic. Piemonte, Italien.

2020 Nr:78143 199kr

Övrigt bra att veta:

48 personer i församlingshemmet, Rättvik.

Provningsledare Mattias Eriksson och Johan Eriksson.

Mat: Het Thaisoppa kombinerades med det vita vinet – Riesling Kabinett passade enligt de allra flesta bäst.

Chili-Boeuff med det röda – Seghesio Zinfandel föredrog de flesta där.

Recept, Het Thaisoppa 4 port:

Ja, som gammal kock är inte det här med recept min superkraft, men här kommer ett försök:

Fräs i olja: 1 Strimlad gul lök, 1 msk riven färsk ingefära, 1/2 skivad röd chili, 2 msk grön currypasta (finns på burk), 2 vitlöksklyftor.

När detta blivit ordentligt fräst, utan att få färg, tillsätt 8 dl vatten, 1-2 buljongtärningar (kyckling eller grönsak), och låt sjuda i 10 min. Tillsätt 1 burk kokosgrädde, mixa med stavmixer, och låt sjuda. Om man vill kan man reda av den med lite maizena innan servering, mixa igen med stavmixer innan servering.

I en stekpanna, fräs finstrimlade grönsaker och rotfrukter. T.ex. morot, lök, paprika.

Koka ett paket glasnudlar (eller de nudlar ni gillar) enligt paketets instruktion och häll av.

Lägg upp nudlar, frästa grönsaker, finstrimlade råa grönsaker (för krispigheten, t.ex. sockerärtor, paprika, salladslök), tillagad finstrimlad kyckling (eller varför inte fläsk eller räkor). Slå över soppan, toppa med koriander och/eller thai basilika.

Det ska vara starkt, så smaka av soppan ordentligt!

Lycka till!

//Mattias