



## Portugalprovning 2017-10-20



### Cataplana de borrego - Lammgryta

**OBS! På provningen använde vi vildsvin istället**

Cataplana är ett uråldrigt kokkärl, ofta i förtennad mässing, som fungerar ungefär som en tryckkokare. Men en järngryta med tättslutande lock går också bra. Det äts stora mängder lammkött, men även killing, i Portugal. Om det inte alltid finns lammgryta på restaurangmenyn så finns det i varje fall vitlöksspackade, grillade lammkotletter.

800 g	benfritt lammkött
250 g	potatis
100 g	chouriço
100 g	bacon
2 st	lökar
	några vitlöksklyftor
2 1/2 dl	vitt vin
1 st	grön paprika
2 st	stora tomater
2 st	lagerblad
1 msk	smör
2 msk	olivolja
	Persilja, svartpeppar, piri-piri och eventuellt salt

Marinera köttet några timmar i vin och lite svartpeppar. Gnid in grytan med smör. Lägg ner köttet, potatisen i bitar, håll över marinaden. Blanda ner löken i skivor, tomater, vitlöksklyftor, finhackad paprika, lagerblad, olivolja och piri-piri. Rör ner fint skuren chouriço och bacon i grytan. Låt grytan småkoka under lock i ca 45 minuter.

Vin: Vila Santa Reserva 2013 (12507)

### Tarte de amêndoas - Mandeltårta

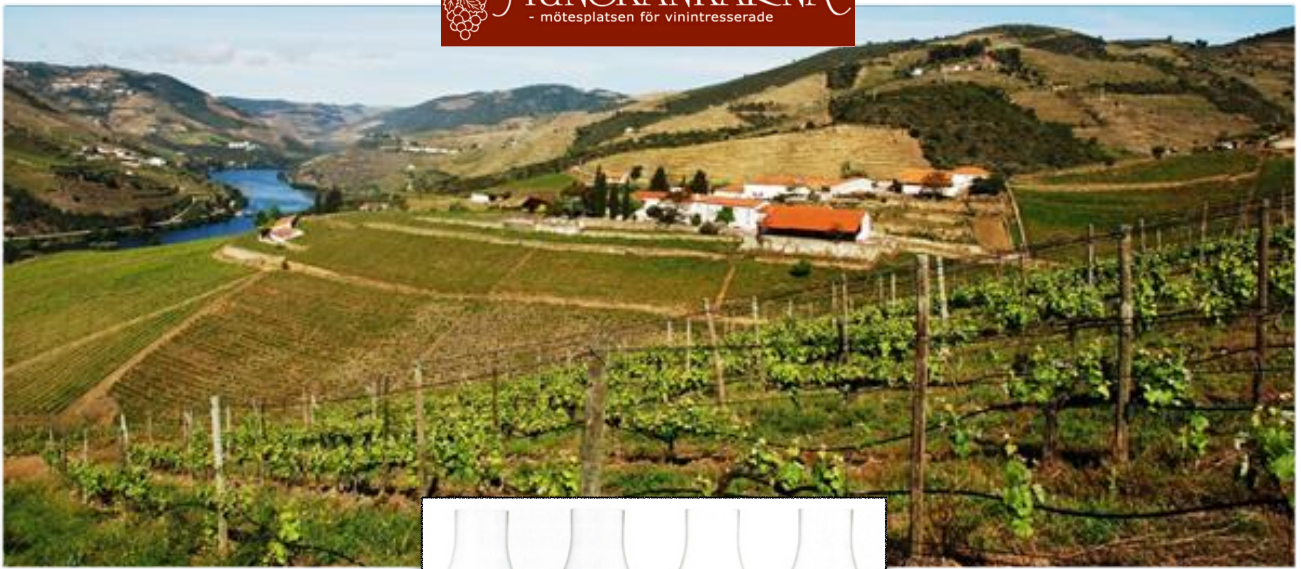
Mandel är inte bara mandel. De från Sydeuropa är överlägsna de kaliforniska, och färska smakar de bäst. Det börjar bli glest i de portugisiska mandellundarna, och dessutom är det inte alla som orkar plocka mandel längre, då i augusti, när solen bränner som värst. Men i varje fall är de naggande goda.

300 g	mandel
15 st	äggulor
500 g	socker
2 dl	vatten
	Smördeg

Kavla ut smördegen och täck en form med den. Låt sockret smälta i det sjudande vattnet. Rör om väl, rör ner äggulorna en i taget och sedan den fint hackade mandeln. Grädda i ugnen, 175° i 30 minuter. Den här tårtan kan gärna lämnas i fred någon dag (även om det inte är lätt)

Vin: Noval 10 Year Old Tawny (88299)

*Recepten från Fredrik Åkerman*



### Provningviner:

Nr	Namn	Region	Producent *	Druvsort	Kat.nr	Pris
1	Quinta de Chocapalha Branco 2015	Lisboa	<u>Quinta de Chocapalha</u>	viosinho 90%, arinto 10%	75606	129:-
2	Muros de Melgaço Alvarinho 2015	Vinho Verde	<u>Anselmo Mendes</u>	alvarinho 100%	70333	199:-
3	Dão Rótulo 2015	Dão	<u>Niepoort</u>	touriga nacional, jaen, alfrocheiro	73529	120:-
4	Duorum Reserva 2009	Douro	<u>Duorum Vinhos</u>	touriga franca 45%, touriga nacional 45%, tempranillo 5%, sousão 5%	79203	299:-
5	Quinta do Mouro Estremoz 2010	Alentejo	<u>Quinta do Mouro</u>	tempranillo 45%, Alicante bouschet 30%, touriga nacional 15%, cabernet sauvignon 10%	99220	250:-
6	Noval 10 Year Old Tawny	Porto	<u>Quinta do Noval</u>		88299	261:-

### Matvin:

7	Vila Santa Reserva 2013	Alentejano	<u>Joao Portugal Ramos</u>	trincadeira 25%, aragonés 25%, touriga nacional 15%, Alicante bouschet 25%, cabernet sauvignon 10%	12507	109:-
---	-------------------------	------------	----------------------------	--	-------	-------

\* Klicka på Producentens namn och kom till deras hemsida



Provningssledare: *Fredrik Åkerman*

Hemsida: <http://www.fredrikakerman.se>