

Det röda grekiska vinet från Naoussa bjuder på en härligt generös smakupplevelse, lägg till en begynnande mognad, bra struktur och personlighet.

Vin till maten

Tsantali Naoussa 2013 (2354), Tsantalís, Naoussa Grekland, 100 kr

Färgen är blåröd, mörk. Doften tydlig, nyanserad av mörk frukt, bär, örter och fat. Smaken är fyllig, balanserad med stram ryggrad av fruktiga, mogna tanniner, mörk frukt, en lätt kärnighet med drag av mörka bär, inslag av örter, viol, fat och tobak. Smakar mycket mer än sitt pris och det är ett rött fyndvin, väl värt att upptäcka. Prova till maten som är smakrik, balanserat mustig med örtekryddiga drag och som passar ett nyanserat vin med lätt mognad.

Betyg: 5



Recept | Italiensk jägargryta, Cacciatore | 4 portioner

Ingredienser

8 kycklinglår med ben och skinn
1 dl vetemjöl
4 msk olivolja
2 gula lökar
6 vitlöksklyftor
1 gul och 1 röd paprika, ganska små
300 g champinjoner
1 stor morot
2 dl rött vin
10 kvistar timjan i en bukett
1 tsk torkad oregano
salt
2 burkar krossade tomater à 400 g
1 dl urkärnade svarta kalamataoliver
hackad bladpersilja

Gör så här

- Häll upp vetemjölet på en tallrik och vänd kycklinglåren i mjölet så att de täcks runt om.
- Skala löken och vitlöken och hacka båda. Skär paprikorna och champinjonerna i bitar. Skala och skiva moroten.
- Fräs vitlöken i olivolja så att den får lite färg. Lägg i kycklingen och stek en stund till. Tillsätt den gula löken och låt allt bli gyllenbrunt. Häll eventuellt i en liten skvätt olivolja till.
- Lägg ner paprika och morot. Rör runt och fräs i några minuter till. Tillsätt vinet, champinjonerna, timjanbuketten och oreganon. Låt sjuda utan lock under omrörning i några minuter så att vinet kokar in lite grann och det som har fastnat i botten lossnar. Blanda ner tomaterna och oliverna och sjud nu under lock i cirka 30 min. Rör om då och då.
- Toppa med lite persilja och servera med nykokt pasta.

Recept ur: Tareq Taylors bok om kyckling, läs gärna recensionen.

<https://vinbanken.se/2017/10/01/bokrecension-tareq-taylors-kyckling/>

För fler middagsförslag: Välkomna till Vinbanken

<https://vinbanken.se/category/recept-mat-och-middag/>