

Grillad grön sparris | passar till vin av sauvignon blanc

Elke Jung

GRILLA GRÖN SPARRIS. I denna rätt är det den syrliga getosten som är pricken över i tillsammans med sauvignon blancvinets friska smak och kraft. Spännande kombination och härligt gott när solen skiner varmt framåt kvällen.

Det är sparristider och den gröna sparrisen är ljuvligt god att grilla. Tillbehör och tillagningsätt bestämmer vinvalet varför du inte kan säga att det finns 'ett' sparrisvin. Det finns många viner som passar till sparris men de är uteslutande vita. Så mycket vill jag ändå påstå är 'sant'.

Vinförslag

Vi rekommenderar ofta sauvignon blancvinerna från Saint Clair. Så även till denna rätt.

Recept | Grillad grön sparris med getost och pinjenötter | 4 Port



Tid: ca 15 min

16 gröna sparrisar
1 citron
1 dl pinjenötter
300 g cocktailtomater
2 msk olivolja
300 g getost
salt och peppar

Gör så här

- Vänd sparrisarna i olja, grilla runt om. Halvera och grilla citronen.
- Stek pinjenötterna gyllenbruna i torr het panna.
- Dela tomaterna, fördela dem över den grillade sparrisen, smula över getosten, pressa över saften från de grillade citronhalvorna, strö över pinjenötter och olivolja. Salta och peppra.
- Vill du, servera till grillad korv som merguez eller chorizo.

För fler vin- och matförslag, välkomna till Vinbanken, <http://vinbanken.se>