



Highlights on Rhône and Provence



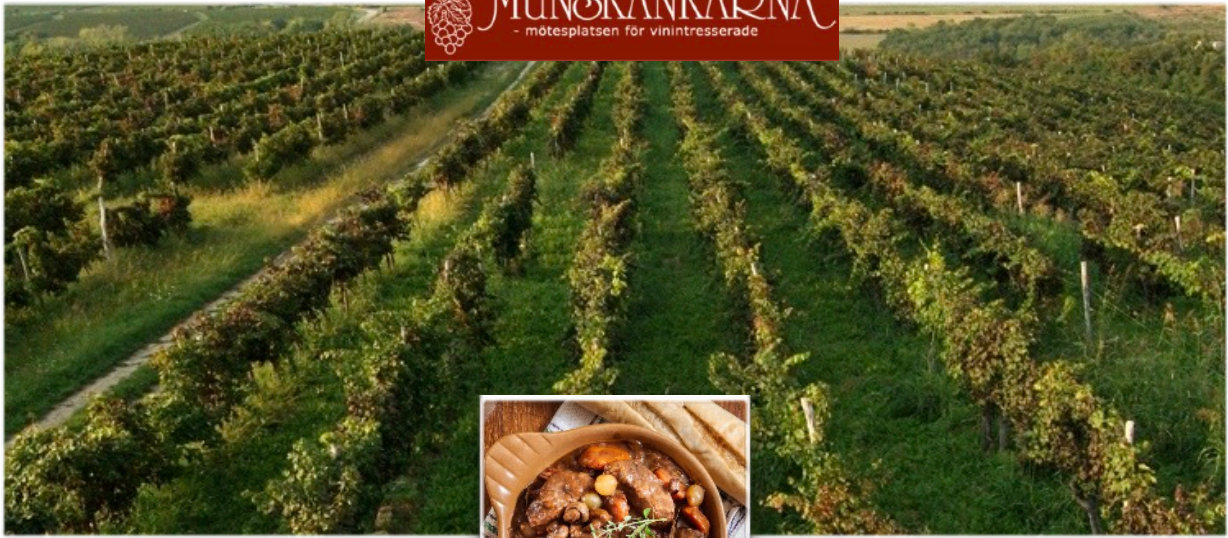
Provningsviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Kat.nr	Pris
1	Héritage Côtes du Rhône Blanc 2017	Ogier	30% grenache blanc, 20% clairette, 20% bourboulenc, 10% roussanne, 10% marsanne, 10% viognier	2866	99:-
2	Château Gassier Le Pas du Moine 2016	Château Gassier	37% grenache, 37% syrah, 11% rolle, 10% cinsault, 5% ugni blanc	73752	165:-
3	946 Sélection Parcelaire Rosé 2016	Château Gassier	45% grenache, 45% syrah, 10% rolle	94025	365:-
4	Notre Dame de Cousignac Ventoux 2017	Domaine Notre Dame de Cousignac/Ogier	70% grenache noir, 30% syrah	2406	99:-
5	Clos de l'Oratoire des Papes 2015	Ogier	80% grenache, 8% syrah, 7% mourvèdre, 5% cinsault	73963	350:-
6	Gigondas Dentellis 2015	Ogier	70% grenache, 20%syrah, 10% mourvèdre	79294	215:-
Matvin:					
7	Lirar Les Chenaies 2017	Ogier	60% grenache, 25% syrah, 10% mourvèdre, 5% cinsault	2214	119:-

* Tryck på producentens namn och du kommer till deras hemsida



Provningsledare: *Thibault de Lartigue*



Birgittas Boeuf Bourguignon

Det finns en massa recept på Boeuf Bourguignon på nätet men här är receptet som Birgitta använde till provningen, njut och ha en god spis!

Det här behövs till 4-6 personer:

800 g högrev
1 st. morot
1 st. gul lök
2 st. vitlöksklyftor
2 tsk. salt
1 tsk. svartpeppar
1 krm. torkad timjan
2 st. lagerblad
2 dl. oxbuljong(3msk Touch of Taste oxford med rödvin i 2 dl vatten)
3 dl. rödvin
200 g champinjoner
1 pkt. bacon 150g
12 st. steklökar 200g
majsena för redning

Gör så här:

- 1 Skär köttet i lagom stora tärningar och bryn det i en het stekpanna med smör och lite olja
- 2 Krydda med salt och peppar och lägg över i en rymlig gryta
- 3 Skär morötterna, löken och vitlöken i skivor. Fräs dem i stekpannan.
- 4 Häll på vinet och tillsätt timjan och lagerblad. Låt koka upp under omrörning
- 5 Slå över allt i grytan över köttet och tillsätt buljongen så det täcker. Låt grytan småputtra tills köttet är mört några timmar, minimum 1,5 timmar
- 6 Skala smålökarna, lättare att få av skalet om man gör ett uppkok i vatten och sedan spolav i kallt vatten
- 7 Skär baconet i strimlor och stek i pannen, när baconet har börjat släppa sitt goda fett tillsätt champinjoner hela eller i skivor.
- 8 Innan servering red av med majsena och lägg i bacon, champinjoner och smålökarna i grytan och låt sjuda 5 minuter
- 9 Servera grytan som den är eller tillsammans med kokt potatis, ris och en god sallad.