

Vin till auberginepaket och paprikafyllda bröd

Smakrika plockrätter passar lika bra serverade som buffé som till enkla middagen, som fredagkväll efter lång arbetsvecka. Vinförslaget är rött, av enklare kaliber utan avkall på smak eller kvalitet.

Två smårätter som passar för att "softa". Förbered dagen innan för optimalt mys. Vinet till maten är också soft. Vad sägs om en utmärkt medelfyllig, måttligt sträv, bärigt rik och generös Montepulciano d'Abruzzo till verkligt pangpris. Utmärkt buffévin på alla sätt utifrån smak, pris och för att vi tror "alla" gäster gillar vinet.

Vin till maten

Montepulciano är namn på druvan som odlas på Italiens östkust, främst i Marche. Blanda inte samman med Toscana där det finns ett berömt vin/appellation som heter likadant som staden, Montepulciano. Där är druvan sangiovese. Att namnen krockar är en tillfällighet.

Detta montepulcianovin vinner inte på att lagras som jag ser det, men lufta gärna någon halvtimme innan servering.

Rött vin

Montepulciano d'Abruzzo Umani Ronchi 2017 (2337)

Umani Ronchi, Montepulciano d'Abruzzo Italien, 75 kr

Druvor: Montepulciano

Smak: Medelfyllig, mörkbärig, kärnigt mjuk smak av körsbär, viol, lakrits och tydligt kryddig.

Omdöme: Supertrevligt, enklare vin med lättdrucken bärighet och fin personlighet.

Passar till: Buffé, vardagsvin med vänner. Fågel, fläsk och vegorecept.

Betyg: 4

RECEPT | Auberginepaket, cirka 12 paket



2 auberginer
1 tsk salt
olivolja till stekning
250 g scamorza affumicata
eller halloumiost
2-3 tomater
basilikablad

Gör så här

1. Skär bort stjälfästet och skivar auberginen mycket tunt på längden. Det ska bli cirka 12skivor. Lägg skivorna på ett fat och strö över saltet, Låt stå minst 40 minuter.
2. Pressa vätska ur skivorna och torka dem. Stek dem några minuter på varje sida i olivolja tills de mjuknar.
3. Skiva osten i lika många skivor som aubergineskivorna. Grovriv resten. Skiva tomaterna tunnt.
4. Sätt ugnen på 275 grader och grill.
5. Lägg en skiva ost, basilikablad och tomatskiva på varje aubergineskiva. Vik ihop och fäst med tandpetare. Lägg dem på ett ugsfat. Strö över den rivna osten och gratinera högt upp i ugnen tills den rivna osten börjar få färg. Garnera med basilikablad.

För veganer: Uteslut ost. Auberginepaketen kan serveras varma eller kalla.

RECEPT | Paprikafyllt bröd, 1 bröd eller cirka 12 små bitar



DEG
2 dl vatten
2 msk olja
0,25 paket jäst, ca 12 g
5 dl vetemjöl, 300 g
1 tsk salt

FYLLNING
4 gula lökar
5 paprikor, gärna olika färger

1 dl olivolja
3 vitlösklyftor, pressade
1,5 tsk salt
nymald svartpeppar
1 msk hackad färsk rosmarin

GARNERING

färsk rosmarinrosetter

Gör så här

1. Ljumma vattnet till 37 grader och tillsätt olivolja. Smula jästen i en bunke och håll den ljumma degvätskan över jästen. Tillsätt vetemjöl och salt. Arbeta degen smidig. Tillsätt mjöl om den är alltför kladdig. Strö över mjöl och jäs under plastfilmen ca 45 minuter. Sätt ugnen på 225 grader mot slutet av jästiden.
2. Ansa lök och paprika. Skär löken i klyftor och paprikan i bitar.
3. fräs alltsammans i olivolja tillsammans med pressad vitlök tills paprikorna börjar mjukna. Smaka av med salt, peppar och rosmarin.
4. Ta av 1/5 av degen. Kavla ut resten av degen och skär till remsor och garnera med dem. Grädda på nedersta falsen ca 30 minuter.

Recept och bilder är hämtade ur nya kokboken,

Lättlagade bufféer för hela året

Maud Onnermark och Bokförlaget Semic

Foto: Ulrika Pousette, Christina Uhlin och Carin Pålsson + Shutterstock
ISBN: 978-91-552-6612-7