









## Producentbesök av West Wines

Dry Creek Valley, Sonoma County, Kalifornien


2019-04-05





### Provningsviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Info**
1	West Seafoam Blanc de Blancs 2014	West Wines	100% Chardonnay	
2	West Viognier 2015	West Wines	100% Viognier	
3	West Tuscan Cuvée 2012	West Wines	80% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese	
4	West Crest Cuvée 2011	West Wines	55% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Malbec, 15% Petit Verdot	
5	West Cabernet Sauvignon Reserve 2010	West Wines	100% Cabernet Sauvignon	
6	West Cabernet Sauvignon Reserve 2006	West Wines	100% Cabernet Sauvignon	

### Matvin:

7	West Chardonnay 2014	West Wines	100% Chardonnay	
---	----------------------	------------	-----------------	---

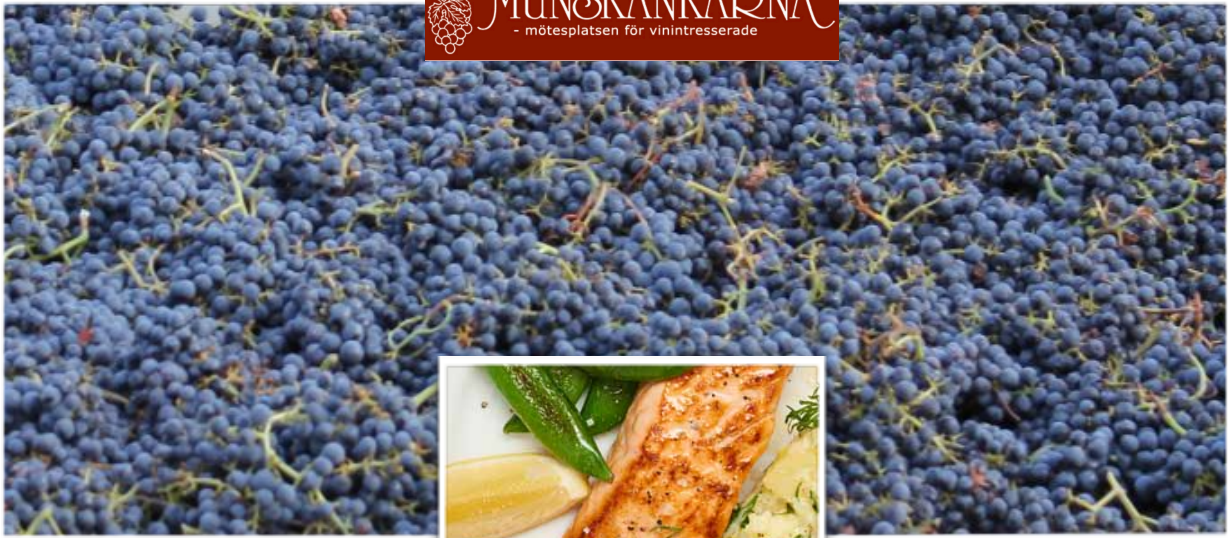
\* Tryck på producentens namn och du kommer till deras hemsida

\*\* Tryck på   så får du utförligare information om vinet



Provningsledare:  
 Katarina Bonde o Bengt Åkerlind  
 West Wines

Hemsida: [www.westwines.com](http://www.westwines.com)



## Halstrad lax med curryrostad blomkål

Detta recept är framtaget av kockarna på Almåsa Havshotell

### Det här behövs till 4 personer:

4 bitar Lax (ca 140g/st)  
1 msk matolja  
1 st Blomkålshuvud (medelstort)  
100g Smör  
1 msk Curry (madras)  
1 dl Crème Fraiche  
1 st Citron  
1 st Grönt syrligt äpple (t.ex. Granny smith)  
200g Sockerärtor  
Salt och peppar

### Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C samt koka upp en medelstor kastrull med saltat vatten (2-3l). Dela citronen på längden och skär 4 klyftor av ena halvan att ha till servering.

\* Dela blomkålshuvudet på tvären så du får två halvor. Dela därefter ena halvan i 4 klyftor, den andra i mindre bitar.

\* Rosta curryn lätt i en panna och tillsätt smöret, stek tills smöret slutar skumma. Vänd runt blomkålsklyftorna i currysöret tills de är jämt täckta (det bör bli ca 1/3 av currysöret kvar i pannan). Lägg på plåt eller i ugnsfastform, salta och rosta i ugnen på 200°C tills de fått fin färg, ca 12-15 min.

\* Koka den resterande blomkålen i kastrullen med vatten tills den är helt mjuk (ca 10 min). Lyft den mjukkockta blomkålen ur vattnet med en hålslev eller sil (Obs spara vattnet) och låt ånga av någon minut. Mixa blomkål med crème fraiche och zest från den överblivna halva citronen till en slät pure. Behövs mer vätska späd med lite av vattnet från kastrullen. Smaka av med salt peppar och citronsaft.

\* Skala äpplet och tärna smått. Stek i det resterande currysöret.

\* Salta och peppra laxen och halstra i het panna struken med olja tills fisken har fin färg runt om och har en kärntemperatur på 45°C (önskas fisken helt genomstekt kan man steka vidare i ugn tills helt den är 65°C i kärntemperatur).

\* Blanchera Sockerärtorna snabbt i det sparade vattnet från blomkålen. Lägg upp vackert på tallrik och servera.