

Vintips till studentfest & recept för många gäster

Vintips till studentfest (eller vårfest) är säkra vinval som många gillar. Matiga tilltugg och festliga bjudrätter går att förbereda, se våra recept för många gäster, så glöm panik och stress. Ta chansen att umgås med gästerna, du också!

Bjud på buffé och förbered i god tid. Handla drycker, check. Alkohol fria alternativ, check. Mat så det räcker, check.

Och som Karin Ahlström Jensen skrev i ett inlägg för något år sedan – tänk på huvudvärkstabletter och skavsårspåsar. Studenter är igång många timmar, i fina kläder och skor.

Se hela listan, "Bästa vita och röda viner till försommarens fester". Smakteaser för vilka viner som är på listan, vita

Gnarly Head Unoaked Viognier 2017 (6381)

Gnarly Head Wines, Kalifornien USA, 89 kr

Torr medelfyllig, solgul fruktig smak av mogen persika, melon, söta apelsiner och kryddor. Bra längd med balanserad syra. Trevligt, rent, smakrikt soligt vitt vin med kryddig tvist. Utmärkt till mat, gärna buffé med asiatiska smaker eller ljust kött, kyckling som fläsk. Passar även som fördrink till snittar med lax.

Betyg: 4

RECEPT FÖR MÅNGA GÄSTER



Snittar med rökt lax och pepparrot

10 skivor formfranska utan kanter
100 g rökt lax, finhackad
150 g färskost med pepparrot
3 msk crème fraiche
1 knippe dill, finhackad

Gör så här

Blanda allt kvällen innan.

Strax före servering, bred på en bit bröd och lägg den andra över, skär i trekanter.
Förvara i lätt fuktad handduk i plastpåse så blir brödet inte torrt.

Tunnbrödsrullar med skinkröra

10 mjuka tunnbröd
2 dl grekisk yoghurt
0,5 dl majonnäs
2 dl kesella, 10%
150 g rökt skinka, finhackad
1 krukgräslök, finhackad
1 äpple, urkärnat, finhackat
2 tsk fransk senap
1 tsk italiensk salladskrydda
2 tsk torkad oregano
salt och peppar

Gör så här

Blanda allt, gärna kvällen innan.

Smaka av med salt och peppar.

På morgonen breds krämen på tunnbröden, rulla ihop och rulla in i smörgåspapper.

Rulla en pappersservett runt om.

Dela på mitten eller i fler bitar, beroende på hur stora bröden är och hur det passar er bäst.

Minipajer i bullformar – ca 15 stycken

Går bra att göra i förväg och lägga i frysen. Ta i så fall fram kvällen innan.

Pajdeg

75 g smör

2 dl vetemjöl

1 dl grahamsmjöl

1 dl kesella, 10 %

Fyllning

2 ägg

1 dl kesella, 10 %

1 dl mellangrädde

150 g riven Västerbottenost (eller annan smakrik ost)

salt och peppar

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader. Gör degen, för hand eller i en food processor. Tryck ut den i dubbla bullformar och nagga dem i botten (aluminiumformar går också bra, men då går de inte att värma i mikron). Ställ i kylan i 30 minuter.

Blanda ägg, kesella och grädde med lite salt och peppar. Fördela osten i formarna och slå äggröran över. Grädda i cirka 20–25 minuter. Har du möjlighet att värma dem lätt precis före servering blir de allra godast. Ska de med ut i det gröna är de lättare att frakta kalla.

Matigare buffémat

Kycklingen kan lika gärna serveras ljummen som kall. Välj god olivolja av hög kvalitet när du gör egen citronolja.

Vinkokt kyckling med citron och rosmarin | 8 port för buffé

1 kg majskycklingbröst, ca 4 stycken
5 dl vatten
3 dl torrt vitt vin
1 msk salt
15 svartpepparkorn
1 kvist färsk rosmarin
2 vitlöksklyftor

Citronolja
2 citroner, ekologiska
1,5 dl olivolja
2 kvistar rosmarin

Gör så här

1. Koka upp vatten, vin, salt, svartpeppar, rosmarin och vitlök.
2. Stick in en termometer i det tjockaste bröstet. Lägg ner kycklingbrösten i den kokande buljongen. Sjud under lock i cirka 15 minuter tills innertemperaturen är 68 grader. Kyl grytan i vattenbad. Ta bort skinnet från kycklingbrösten och lägg sedan ner dem i lagen igen och förvara i kyl.
3. Ta upp och skiva kycklingbrösten. Obs! Spara gärna buljongen till en soppa! Lägg kycklingskivorna på ett serveringsfat.
4. Citronolja. Tvätta citronerna väl och strimal det yttersta skalet, blanda ner i olivoljan. Ta loss några bladrosetter av rosmarinen och spara till garnering. Tillsätt de andra bladen i oljan. Häll oljan över kycklingen. HIT KAN FÖRBEREDAS.

Garnera med rosmarin och strö eventuellt över lite flingsalt vid srvering.

Till kycklingrätten passar den lyxiga salladen som smakar av exotiska frukt och matigt av bönor!

Sallad med papaya och bönor | 8 port för buffé

1 papaya
250 g sojabönor, halvtinade
1 påse blandad sallad, 150 g

Dressing

1 msk pressad citron
2 msk olivolja
2 krm salt
lite nymald svartpeppar

Gör så här

1. Skala och kärna ur papayan. Tärna den och blanda medsojaböner.
2. Blanda dressingen och häll den över papayan och bönerna. HIT KAN FÖRBEREDAS.

Blanda ner salladen precis innan servering.

Vill ni bjuda på ost, välj tre olika sorter. Brie är en klassiker och gärna lagrad hårdost som Västerbotten, en getost passar bra med vin av sauvignon blancdruvan.

Fler vin- och receptförslag finns att hämta på Vinbanken,
<http://vinbanken.se/>