



Mat och vin i ljuv förening ger en vink om livets mening

Föreläsningvin:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Info*	Kat.Nr*	Pris
1	Faustino Cava Brut Reserva	Bodegas Faustino	90% Viura (Macabeo), 10% Chardonnay		85284	89:-

Prövningsviner till maten:

2	Domaine de Terre Blanches Sancerre 2017	Domaine de Terre Blanches	100% Sauvignon Blanc		71020	229:-
3	Domaine Jean-Louis Chave Sélection 2015	Domaine Jean-Louis Chave	80% Marsanne, 20% Roussanne		75581	459:-
4	11 Minutes 2018	Pasqua Vigneti e Cantine SpA	50% Corvina, 25% Trebbiano di Lugana, 15% Syrah, 10% Carménère		73891	129:-
5	Grape gambler Pinot Noir 2018	Altia PLC	100% Pinot Noir		6313	99:-
6	Terre di Cariano Amarone della Valpolicella Classico 2012	Cecilia Beretta	Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina, Oseleta		3122	319:-

* Tryck på Producenten, Info Symbol , Kat.nr för ytterligare information om vinet.



*Prövningsledare:
Mats Glaësson*

folkfolk

Klicka här!



*Hitta en massa recept för mat och vin i ljuv
förening och kanske också livets mening!*

Klicka här!



Kyckling med smörstekt svamp och en gräddig svampsås



Stekta kycklingsfiléer:

Stek kycklingen i smör så den får en stekyta och låt gå färdigt i ugnen tills kärntemperaturen är 70 grader.

Smörstekt svamp:

Stek svampen (skogschampinjoner, kantareller) i en torr panna så vattnet "dunstar", tillsätt smör och stek klart, smaka av med salt och peppar. Toppa såsen med lite av svampen och lägg resten över kycklingsfiléerna.

Gräddig svampsås:

Fräs 1/2 liten lök med 3 dl finhackad blandsvamp i smör med salt och peppar, tillsätt 2 dl svampfond och 1/2 msk röd vinbärsgele och låt sjuda ett tag för att sedan mixas, tillsätt 1 tsk portvin och 1 1/2 dl grädde låt sjuda och red av med majsen.

Sallad:

Mixa sojaböner, rädisor, gurka, tomat, lite rödlök och isbergssallad allt smått skuret. Gör en dressing på 1 del äppelcidervinäger och 3 delar rapsolja, smaka av med salt och peppar.

Servera tillsammans med stekt potatis, kryddad med salt, vitpeppar och lite paprikapulver, njut med det vin du tyckte mest om från proovingsoinerna.

God spis!

- X -

- X -

Tidigare proovingar

[Klicka här!](#)

Vår hemsida

[Klicka här!](#)

E-post

[Klicka här!](#)



MUNSKÄNKARNA
Kristinehamn