

RECEPT. Restaurang Oummi i Gamla Stan serverar mat ur det libanesiska köket, som spicy shrimp à la Oummi.

Kryddornas smak sätter sommelierens kunskap på prov. Och med den äran, att kombinera mat och vin kan restaurang Oummi.

Vinbankens skribent Daniel Retz har besökt restaurang Oummi och var imponerad. Kombinationerna, mat och vin, satt som en smäck! Läs Daniels recension: [Krogrecension | Restaurang Oummi i Gamla Stan](#).

Kul också att restaurangerna vi besöker vill dela ett recept. Valet många gör är en rätt som är alldeles extra populär hos gästerna. Oummi valde "Spicy Shrimp" och Vinbanken fick fria händer att föreslå dryck.

Valet föll på ett vitt vin med en lätt sötma, av mogen frukt! , som gärna drivs på av exotiska smaknoter. Bra ledtråd till vita viner från nya världen, alternativt druvsorten sémillon (vinförslaget nedan är en blend).

Vin till kryddiga, spicy Shrimp à la Oummi

1. Spier Signature Sauvignon Blanc Sémillon 2019 (2234)

Spier Wines, Coastal Region Sydafrika, 79 kr

Druvor: 74% sauvignon blanc, 26% semillion.

Alkohol: 13,5%

Socker: 3 g/l.

Torr, medelfyllig och frisk smak av krusbär och fläder, vinbärsblad och solig citrus, aprikos plus hintar av lime. Bra längd. Trevligt, enklare vin.

Passar också till: perfekt till enkla rätter, get- eller färskost med gröna örter, till skaljuddur eller småplock som grönsaker och en lätt syrlig dippsås. En knivsudd asiatisk smak kan också passa bra, prova gärna med koriander.

Betyg: 4

RECEPT | spicy shrimp à la Oummi

2 portioner eller 4 portioner om serverad som smak-kittlare!



Ingredienser

300 gr räkor
1 dl majonnäs
1 dl thai sweetchilisås
2 msk sriracha
1 dl grädde
2 msk citronsaft
2dl maizena
Olja till fritering

Så här gör du

1. Blanda majonnäs, thai sweetchilisås och sriracha i en bunke.
2. Blanda grädde, citron och räkorna i en bunke, låt stå i ca 5 minuter.
3. Sila räkorna från grädde och vänd dem sedan i maizena.
4. Stek oljan i 180°.
5. Hårfriterera räkorna och blanda dem direkt i chilisåsen.

Adress till Oummi.