

Vin till citronfisk med timjan

Vin till citronfisk med timjan är en härlig, klockren Chablis som döljer sig i beställningssortimentet.

Vin till citronfisk med timjan är ett klassigt chablisvin från välrenommerade kooperativet La Chablisienne. Receptet är mycket lättlagat och fantastiskt gott. Servera med potatis eller ris samt en härlig sallad.

Med premiär i dag vänder vi "på steken" och visar vinet efter receptet. Önskemålet är på förfrågan av läsare.

RECEPT | Citronfisk med timjan



4 portioner

600 g koljafilé
1 tsk Salt Fint
2 st klyftor vitlök vanlig
2 dl vispgrädde
1 msk fiskfond buljong
0.5 st citron
1 msk timjan – färsk

Tillagning

1. Sätt ugnen på 100°.

2. Salta fisken. Skala och hacka vitlöken. Blanda grädde, vitlök, fisk-fond, hackad timjan, citronskal och -saft i en ugnssäker form.
3. Dela fisken i portionsbitar och lägg i formen.
4. Tillaga i mitten av ugnen tills innertemperaturen är 50°, ca 35 min.
5. Strö över färsk timjan.

Vin till citronfisk med timjan

1. Chablis Vénérables 2015 (84596)

La Chablisienne, Chablis Frankrike, 179 kr

Druva: Chardonnay.

Alkohol: 12,5%

Smaken är torr, frisk av mineral och vit frukt, äpplen och päron, inslag av mineral och citrus. En touch av brödiga noter anas, inte konstigt då vinet legat 14 månader på jästfällningen, i tank och på fat. Lång, ren eftersmak. Finvin med balanserad kraft som förgyller alla middagar.

Betyg: 5

För att få matchen rätt till maten bör ni inte snåla på citron, kryddor och vitlök (inte för mycket bara!) och mot slutet av tillagningen strössla rikligt med timjan. Vinet har en inbyggd kraft av sin kvalitet.

Vincent Bartement, vinmakare på La Chablisienne, världens största kooperativ.

Gå direkt till Youtube när Vinbanken träffade vinmakaren, för världens största vinkooperativ La Chablisienne, Vincent Bartement.

För fler recept – konsultera [Vinbankens receptbank](https://vinbanken.se/). <https://vinbanken.se/>