

Vin till grillade lammkotletter med honungsglaze och majssalsa

Det finns en uppsjö viner att välja, här en mustig pinot noir från Californien.

Vin till grillade lammkotletter med honungsglaze och majssalsa är från Central Coast i USA. Vinerna från Californien har ofta, men inte alltid, en varm, generös ton. Med andra ord, en utmärkt vinmatch till de grillade lammkotletterna med honungsglaze.

RECEPT | Grillade lammkotletter med honungsglaze och majssalsa



8 lammkotletter, ca 200–250 g/ person
1 dl honungs-och citronglaze

600 g färskpotatis, tvättad
1 dl olivolja
1 vitlöksklyfta, grovhackad
2–3 st bladpersiljekvistar, plockad och strimlad
salt och peppar

MAJSSALSA:

2–3 dl majs (eller färska majsborn från kolv)

1 röd chilifrukt, strimlad
2 msk olivolja
1 msk citronsaft
150 g körsbärstomater, delade
salt och peppar
½ msk curry
1 röd chilifrukt, strimlad
½ tsk salt
1 kruka koriander, grovhackad

Gör så här

1. Sätt ugnen på 250°. Lägg potatisen på plåt och rippla över olivolja. Krydda med salt och peppar. Baka potatisen mjuk i ca 15 min. När potatisen har mjuknat, ta ut plåten och platta till potatisarna, rippla över lite mer olivolja och strö över vitlöken.

Baka ytterligare 5–10 min. Ta ut och strö över den hackade persiljan innan servering. Blanda ingredienserna till majssalsan, smaka av med salt och peppar.

2. Pensla kotletterna med lite olivolja, krydda med salt och grilla 2–3 min på varje sida.

Pensla glaze på kotletterna 1–2 ggr efter att köttet har grillats på båda sidor.

3. Servera med rostad potatis och majssalsa.

Vin till Grillade lammkotletter med honungsglaze och majssalsa

1. Hess Select Central Coast Pinot Noir 2017 (70959)

Beställningssortimentet.

Hess Group AG, Central Coast USA, 179 kr

Druvor: Pinot noir

Tät, fyllig, koncentrerad, bärig, röd frukt, plommon, kryddor, örtig, violhint och touch av mynta. Lång.

Varmare ton som röjer ursprung. Trevlig och skönt drickvänlig.

Betyg: 4

Kombinationen motiveras av smaken och sötman i honungsglazen. Serverar ni inte vinet här är ett annat alternativ: Barbeque med vänner och lite kryddiga såser.

För fler recept – konsultera [Vinbankens receptbank](#).