

Vin till grillade karréspett är rött och fruktigt.

Vin till grillade karréspett. Laga spetten på grillen för extra sommarkänsla och okomplicerad utomhusfest. Den saftigt goda fläskkarrén gör alltid succé på grillen. Välj svenskt ursprung om möjligt och gärna ekologiskt – det smakar liksom mycket bättre. Låt sommaren börja!



RECEPT | Karréspett

10 portioner, buffé

1 kg benfri fläskkarré

Marinad

4 msk japansk soja

1 msk sesamolja

1 msk neutral olja

2 msk finriven färsk ingefära

1 vitlöksklyfta, pressad

1 tsk nymald svartpeppar

Rött vin till karréspett

1. Ramos Reserva 2018 (6139)

João Portugal Ramos, Alentejo Portugal, 89 kr.

Druvor: Trincadeira, aragonez, syrah

Sockerhalt: 4 g/l

Medel/fyllig. Fruktig, kärnig smak av plommon och vinbär med en aromatisk hint

kärnig körsbärsstramhet, inslag av lakrits och viol. Nyanserad och strukturerad med bra koncentration. Topptrevligt.

Betyg: 4

Receptet är från [Lättlagade bufféer](#) av Maud Onnermark – en kokbok för alla som letar efter goda och lättlagade recept!

Bild: från utmärkta matsidan [LANDLEYS KÖK](#). Se receptet: [karréspett med sweet chili, tzatziki och potatisklyftor](#) bloggen drivs av Madeleine Landley.

För fler recept, goda vin- och matförslag, [Vinbankens receptdatabas](#).