

# BOX TOPPEN.SE

SVERIGES GUIDE TILL DE BÄSTA VINERNA I DE LÄGRE PRISKLASSERNA

## Recept & Vintips

**Pizza  
& vin**

**Röda viner**  
*som passar till kött*

**Från havet:**  
*Matcha vin till lax och räkor*

# DU HAR VÄL INTE MISSAT SUCCÉMAGASINET?



## *Bli bättre i köket med guidning från Livets Goda Mat!*

Oavsett om du söker inspiration till nya maträtter eller vill veta vad som händer i den gastronomiska världen så är Livets Goda Mat specialtidsskriften för dig. Lättlagat, hälsosamt och festmåltider möts i en skön mix där inspirerande fotografi uppmuntrar till stordåd i köket. Räkna dessutom med passande dryckestips till de olika skapelserna. Dessutom gör vi nedslag på den fantastiska svenska restaurangscenen.

**Mer info på [www.livetsgoda.se/lgmat](http://www.livetsgoda.se/lgmat)**

Läs ditt exemplar på  **Readly**



## **KAFFE, SOM FÖR FÖRSTA GÅNGEN.**

Att dricka ett nyrostat kaffe är omvälvande.  
Rostningen får bönan att släppa lös sina tusen aromer och smaker.  
Nu är njutningen som allra rikast.  
Koppar är ett nytt litet kafferosteri drivet av eldsjälar.  
Vi rostar världens bästa bönor idag, så du kan njuta dem imorgon.  
Vi undviker fördyrande mellanhänder.  
Kaffet skickas direkt till din brevlåda.  
Välkommen till vår hemsida och upptäck en ny värld av kaffe.  
Beställ innan kl 17.00, så postar vi nyrostat kaffe samma arbetsdag.

[kafferosterietkoppar.se](http://kafferosterietkoppar.se)

KAFFE-  
ROSTERIET

# KOPPAR



[www.spicewave.biz](http://www.spicewave.biz)



## LÅT VÅR PASSION OCH MATGLÄDJE KRYDDA DIN VARDAG

Vi vet, tiden räcker inte alltid till.  
Vi på Spice WaVe underlättar och  
förenklar matlagningen genom våra unika  
kryddblandningar. Dessa ger dina rätter  
ett utsökt, spännande och smakrikt lyft,  
varje dag.  
Tillverkade för hand enligt recept som  
utvecklats under decennier inom familjen  
Wagner-Vepsä.  
På vår hemsida [spicewave.biz](http://spicewave.biz) finner du  
alla våra produkter samt exklusiva  
presentförpackningar. Den perfekta gåvan  
till nära och kära.

### RED WONDER

Är en ljuvlig blandning till en mustig lins eller böngryta,  
gör köttfärssåsen underbar och passar till alla slags  
vilträtter.

### WHITE SENSATION

Den perfekta kompanjonen för vitlöksålskaren. Lyfter  
potatisgratängen, rostade rotfrukter i ugn eller  
kycklingrätter till en ny nivå av smaksensation. Prova  
även i dippsåser!

### GREEN DELIGHT

Förhöjer smakerna i kalla såser, salladsdressingen och  
alla slags fiskrätter.

HANDLA ONLINE PÅ [WWW.SPICEWAVE.BIZ](http://WWW.SPICEWAVE.BIZ)  
FÖR RECEPT OCH INSPIRATION FÖLJ OSS GÄRNA PÅ  
INSTAGRAM @SPICEWAVESWEDEN

**BOBBYS**  
HAIR CARE  
SWEDEN



**BOBBYS.SE**

# Fyndstämplat vitt firar 10 år på hyllan!

Fred Loimer har varit en pionjär ända sedan han påbörjade sin karriär i vinbranschen och efter mer än 10 år har Loimer Lenz Riesling alltjämt en fast plats på hyllan på Systembolaget och i våra hjärtan.

Loimer Lenz Riesling är ett torrt, ekologiskt vin med en ljus halmgul färg. Tack vare sin mångsidiga karaktär av äpple, päron, persika, honung och mineral lämpar sig vinet sällsynt väl till vårt svenska kök, till skaldjuren eller helt på egen hand!



Lively Wines

**"Stark  
rekommendation."**

Livets Goda, 2021

**"FYND!"**

Vinbörsen, Bengt-Göran  
Kronstam, 2021

Art.nr: 4350. Pris: 151 kr.  
Årgång: 2021. Alc: 12%. Volym: 750ml.

**Hälften av alla  
som drunknar har  
alkohol i blodet.**

  
Champagne  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808

Årgång 2012 var ett år av exceptionell kvalitet, även om det bjöd på både vårfrost och hagel som resulterade i en mindre skörd än normalt.

En solig augustimånad gav emellertid i druvor av utmärkt kvalitet med fullmogen frukt och hög fruktsyra, och ett vinhus med Maison Henriots renommé har återigen gjort en utomordentlig årgångschampagne!

Henriot Brut Millesimé 2012 är komplex och med pigg syra, med toner av vit persika, grapefrukt, gula äpplen, citronzest, brioche och stenig mineralitet. Eftersmaken är lång med citrusfrukt och nötter.

Passar bra som aperitif eller till toast skagen med en skvätt citron, rårika med löjrom, samt skaldjur och fiskrätter.



LIVELY WINES SE

Livets Goda:

**93+ poäng**

"... det här vinet har  
det där lilla extra."

**95 poäng,**

**BestChampagne.se**

Fredrik Scheling

Artikelnummer 77710, 750 ml, 12% alk, pris 681 kr

**Att börja dricka i  
tidig ålder ökar risken  
för alkoholproblem.**

# Livets Goda

**DRYCKESTIPSET**  
Vill du varje vecka få  
dryckestips direkt i mailen  
som är provade av Livets  
Godas expertpanel?  
Dessutom helt gratis...

Då är Dryckestipset  
något för dig!

Anmäl dig till  
[info@livetsgoda.se](mailto:info@livetsgoda.se)  
med ämnesraden  
"Dryckestipset".

# BOX TOPPEN.SE

Topplistor, senaste provade boxarna och de bästa billiga vinerna på Systembolaget.

Boxtoppen.se är Sveriges guide till de bästa vinerna i de lägre prisklasserna!

**BESÖK [WWW.BOXTOPPEN.SE](http://WWW.BOXTOPPEN.SE) IDAG!**

## Poängskalan rankas fallande 5-1

**5 POÄNG**  
ENASTÅENDE

**4 POÄNG**  
MYCKET BRA

**3 POÄNG**  
BRA, GÖR JOBBET

**2 POÄNG**  
TVEKSAMT

**1 POÄNG**  
INTE ACCEPTABELT

REDAKTION & NYHETS PROVARE  
Anders Enquist, Niklas Jörgensen,  
Christoffer Enquist, Erik Dahlström.

CHEFREDAKTÖR / ANSVARIG UTGIVARE  
Anders Enquist  
[anders.enquist@livetsgoda.se](mailto:anders.enquist@livetsgoda.se)

FORM  
Erik Dahlström  
[erik.dahlstrom@livetsgoda.se](mailto:erik.dahlstrom@livetsgoda.se)

ANNONS BOKNING  
Christoffer Enquist  
[christoffer.enquist@livetsgoda.se](mailto:christoffer.enquist@livetsgoda.se)

POSTADRESS  
Box 4152, 131 04 Nacka

KUNDTJÄNST  
Alla vardagar: [support@livetsgoda.se](mailto:support@livetsgoda.se)  
Växel: 08-448 25 50 (onsdagar: kl 10-12)

 **Readly**



# TOMMASI BYTER TILL LÄTTVIKSFLASKA OCH SPARAR MILJÖN 127 TON GLAS

Mer än 127 ton glas försvinner från marknaden när en av Systembolagets mest sålda röda viner, Tommasi Graticcio Appassionato, lanseras på ny flaska. Det ger ett reducerat årligt utsläpp av CO2 motsvarande ca 448 flygturer tur och retur Stockholm-London.

Tommasi byter till lättviktsflaska på sin Appassionato-serie och sparar miljön från 127 ton glas. Sedan lansering har de populära vinerna från Tommasi sålts på glasflaskor som väger 675 gram. Men nu lanseras hela serien alltså på lättviktsflaskor som väger 420 gram, vilket är en viktreduktion på nästan 40%.

Av Appassionato-produkterna från Tommasi är det speciellt Graticcio som säljer stora volymer. Vinet har varit ett av Systembolagets mest sålda röda vin på flaska i flera år. Det har varit en lång process med producenten då det både behövde utvecklas en helt ny flaska och producenten behövde dessutom investera i en ny tappningslina som kunde hantera den nya lättviktsflaskan. Ett nära och långvarigt samarbete mellan producenten och de nordiska importörerna, gjorde att vi gemensamt kunde få till denna förändring.

Transporten till Sverige går med tåg från Italien. Pallarna med vinet hämtas med lastbil från producenten som är belägen utanför Verona, innan de lastas om till tåg för att till sist igen lastas om på lastbil när de har anlänt till Sverige. Viktreduktionen gör att varje bil kan lasta fler pallar och var fjärde lastbil kan därmed släppas, som ytterligare reducerar den totala mängden utsläpp. Försäljningsprognosen för hela Appassionato-serien; Graticcio, Bacirosa och Adorato, under 2023, är fem hundra tusen flaskor. Med en viktreduktion på 255 gram per flaska blir besparingen mer än 127 ton glas. Detta besparar miljön från utsläpp av hela 120 ton CO2 ekvivalenter, vilket kan jämföras med ca 448 flygturer t/r Stockholm-London.

Ett litet steg för världens miljöutmaning och ett stort steg för producenten Tommasi, som i samarbete med sina nordiska importörer konverterar till lättviktsflaska på ett av Sveriges mest sålda röda vin på flaska; Tommasi Graticcio Appassionato.

## Tommasi Graticcio Appassionato

Art nr: 5354

Årgång: 2020

Alkohol: 13,5 %

Volym: 750 ml

Pris: 107 kr

Druvor: 70% corvina veronese, 20% rondinella och 10% merlot

Sockerhalt: 0,99 g/100ml

Ursprung: Veneto, Italien.





## FIORAMORE – EKOLOGISK PROSECCONYHET SOM GÖR SIG PERFEKT TILL NYÅRSAFTON!

Världens mest populära mousserande vin, ja det är proseccon från norra Italien och det produceras mer än 500 miljoner liter årligen av bubblet som är gjort på den regionala druvan glera. Vi svenskar älskar prosecco men är också medvetna konsumenter och köper gärna ekologiskt, något som passar in på den ekologiska prosecconyheten FiorAmore som får fint betyg av Boxtoppen!

FiorAmore, kärleken till blomman, har precis landat i Systembolagets beställningsortiment. Det är en prosecco i stilrent utförande och där flaskan gärna får annat användningsområde efter den inmundigats. Att det dessutom är en torrare stil av prosecco ökar känslan av fräschör och sätter fart på aptiten! Boxtoppen provar den ekologiska nyheten FiorAmore Prosecco Organic. Den ekologiska prosecconyheten FiorAmore visar upp en fräscht ungdomlig och vitblommig doft med ett stänk rökighet, citrus och stenfruktiga toner där päron och persika är särskilt framträdande. Smaken bjuder på en försiktig rondör som smeker gommen tillsammans med ungdomligt krämiga bubbler, stramt stenfruktiga inslag kikar fram och så finner vi en limezestig känsla som följer med till avslutet och skänker proseccon en torr aptitretande finish. En prosecco för dig som gillar den lite torrare stilen!

**Betyg: 4 av 5 poäng**



FiorAmore är precis lika passande som välkomstdryck, till förrätten eller vid tolvslaget. Inte minst är den torrare stilen perfekt till mat, varför inte till en klassisk Toast Skagen.

Det ekologiska FiorAmore är en nyhet i Systembolagets beställningsortiment. Flaskan (750 ml, 11%) har artikelnummer 59404 och kostar 111 kronor. Sötman ligger på 1,3 g/100 ml. Vill du dricka proseccon FiorAmore till nyårsafton är rådet att redan nu lägga en beställning.

# TOPPBETYG TILL DEN RÖDA TVÅLITERSBOXEN CHATEAU STE MICHELLE SYRAH!



Få producenter har betytt mer för en delstat i USA än Chateau Ste Michelle som varit högst delaktiga och ledande i att sätta Washington State på vinkartan. Man står bakom flera toppviner och är även en ytterst pålitlig producent av kvalitativa viner i alla prissegment. För ett par år sedan lanserades en mycket seriös chardonnay på box från Chateau Ste Michelle i Sverige och i somras följdes denna upp av en röd på syrah-druvan; ett vin som, när året nu snart kan sammanfattas, hör till de bästa boxköpen anno 2022!

Washington States äldsta vineri och även det mest prisbelönta heter Chateau Ste Michelle och det produceras alla tänkbara vinstilar. Dessutom har samarbeten med andra klassiska vinhus världen över etablerats där särskilt det med tyska Dr. Loosen blivit en stor framgång.

Syrah-boxen som sedan i somras finns på Systembolaget, har tappats i ett tvålittersformat och vinet är från årgång 2019 vilket skänker en viss mognadskänsla i både doft och smak. Majoriteten av vinet har lagrats nio månader i ekfat medan resterande del har spenderat 13 månader i franska och amerikanska fat. Vi har en härligt inbjudande och kryddig syrah i glaset där det bjuds allt från mogna björnbär, mörka plommon, violpastill och lavendel till rostade fatnyanser. Smaken är flirtig och fyllig på samma gång, tanninerna är högst närvarande men smeker och skänker struktur till den rika mörka bärfruktigheten. Avslutet är fruktgeneröst, kryddigt, långt och läckert. En superseriös box!

**Betyg: 5 av 5 poäng. Full pott!**

Syrah är den perfekta ledsagaren till vilträtter tack vare druvans kryddiga egenskaper och du serverar med fördel Ste Michelle till exempelvis långkok på älg. Lika gott är det till nötkött, varför inte en entrecote med hemslungad bea och krispiga pommes. Föredras vegetariska alternativ så är vårt tips en parmesangratinerad auberginegratäng där vinet kommer excellera. Chateau Ste Michelles syrah kommer i en tvålittersbox (2000 ml, 14,5%, 5 g/l), har artikelnummer 2562 och kostar 263 kronor. Boxen finns i drygt 140 Systembolagsbutiker och till övriga beställer du den utan extra kostnad.



## BEAUJOLAIS ROYAL - DET PERFEKTA RÖDA TILL VINTERNS MIDDAGSBORD

Beaujolais Royal - ett vin som sannerligen är värdigt titeln trotjänare med tanke på att det nästan hängt med på Systembolagets hyllor sedan Brattssystemets upphörande. Och kanske motbokens avskaffande blev en del av nämnda vins identitet där den lättsamma stilen snabbt fick sina fans hela vägen upp i kungahuset. Något som resulterade i att producenten Jean Dufouleur i Nuits-Saint-Georges 1969 gav vinet tillägget Royal. I våra glas, Beaujolais Royal som i år firar 63 år på Systembolaget!

Första gången som vinet lanserades i Sverige var 1959 men då utan tillägget Royal. 63 år sedan i år alltså. Redan från starten så saknade vinet årgångsangivelse på etiketten och det hade sin förklaring då monsieur Dufouleur hade föreslagit ett vin till Systembolaget, ett som byggde på att blanda flera olika årgångar och därigenom skapa en stil som kunde köpas året om. Än idag är det samma princip som gäller och Beaujolais Royal är väl på sätt och vis som storhusens instegschampagner, viner som ska smaka mer eller mindre identiskt varje gång man öppnar en flaska.

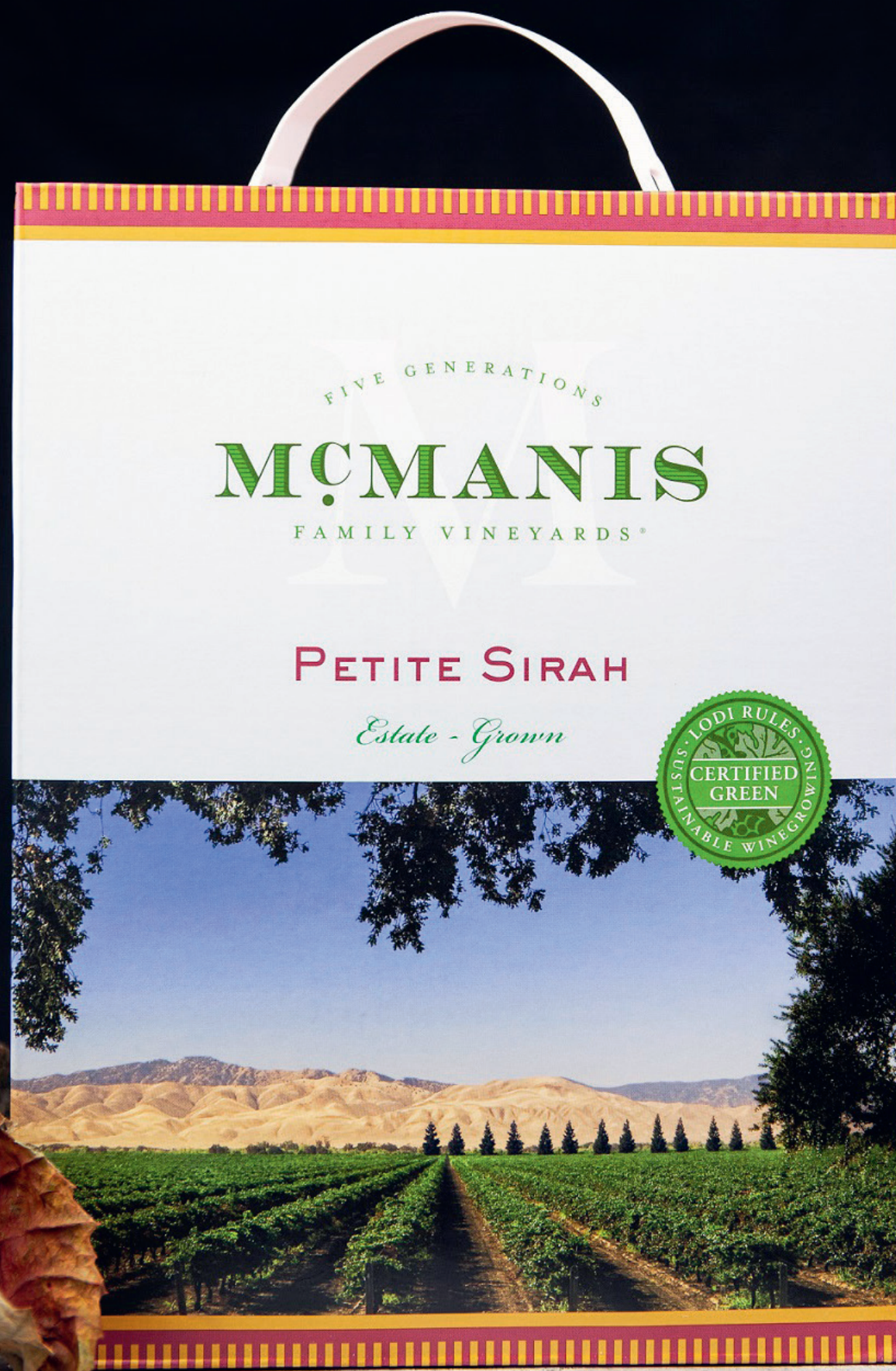
Beaujolais Royal, denna klassiker har funnits under mer eller mindre alla systembolagsmyndigas del av livet. Kanske har vinet lidit av oförtjänta fördomar och avsaknad av trendkänslighet men faktum kvarstår, vinet finns än idag att inhandla och det beror på, gissar vi, vinets goda egenskaper att lyfta maträtter, att samspela och ändå bidra själv.

I glaset får vi en helt transparent rubinröd färg som kanske inte ser mycket ut för världen men nu sitter inte doft och smak i färgpigmentet. Doften bjuder på viss mognad i bärdominansen och associationerna går från hallon, vinbär och körsbär till ett stänk jordgubbar. En del örtiga toner också. Smaken är mjuk och balanserad och den mörkfruktiga söta bärnyansen är lätt att ta till sig. Här kommer också lite cedertoner, blodapelsin samt färsk örtbukett. Fjäderlätt ja, helt torrt likaså, men ändå inte utan substans, följsam syra och en strimma av tanniner. Dessutom med en viss längd i det charmigt bäriga avslutet.

**Betyg: 5 av 5 poäng. Full pott!**

Beaujolais Royal (artikelnummer 5408, 750 ml, 13%) är utan tvekan en charmant vardagspärla för sina 101 kronor och i tider när det hittas på viner där ursprung kan vara svårt att identifiera, samtidigt som sötman tilltagit i de röda, så står det här likt en tidlös klassiker med tydligt ursprung och visar upp en riktigt fin dagsform. Vinet finns även på halvflaska (375 ml, 60 kr) under samma artikelnummer. Sockerhalten är mindre än 0,3 g/100 ml. Njut vinet lätt kylt, runt 14 C, och gärna till den griljerade julskinkan.

# MCMANIS PETITE SIRAH - EN AV SYSTEMBOLAGETS MEST PÅLITLIGA RÖDVINSBOXAR



Under många års tid har Boxtoppen följt kaliforniska McManis viner, vita som röda, flaska som box. Kvaliteten har det aldrig ruckats på utan snarare har vi noterat gradvisa lyft som bidragit till att redan bra viner blivit än bättre. Ett vin som förtjänar att hyllas är boxvinet McManis Petite Sirah som i nuvarande årgång fått en ny fräsch design, följer ett mer strikt hållbart regelverk och som återigen får högsta betyg av Boxtoppen!

McManis är en familjeägd egendom som idag har lotsat in femte generationen i verksamheten. Mycket av familjens odlingar säljs vidare men man behåller även en andel som vinifieras, lagras och tappas i eget namn. I Sverige är vi väl bekanta med producenten, inte då minst genom denna petite sirah som säljs i såväl flaska som box men även firmans viognier är ett högst charmant och lättgillat vitt vin. McManis är certifierade enligt Lodi Rules Sustainable Winegrowing vilket innebär tuffare krav på vingårdsarbetet och att mark och rankor sköts på ett hållbart vis, något som nu även gäller för trotjänarboxen McManis Petite Sirah.

McManis är en kvalitativ trotjänare bland rödvinsboxarna och förtjänar att lyftas med jämna mellanrum. Inte minst den senaste årgången som fortsätter i generöst mörkbärig stil där björnbär, svarta vinbär och plommon får sällskap av rostade toner av vanilj och choklad. Stilen är åt det yppiga hållet men ändå med rakryggad hållning vilket vi uppskattar för om sanningen ska fram så har McManis blivit just stramare de senaste åren. Gomkänslan visar upp ett fylligt och smakrikt vin med härligt slösaktig bärfrukt, silkiga men närvarande tanniner och pigg syra som följer med i det kryddigt långa avslutet där vaniljinslaget är särskilt framträdande. Bland den gigantiska uppsjö av boxar som finns idag står McManis där som en pålitlig, trygg och god garant för kvalitet.

### Betyg: 5 av 5 poäng. Full pott!

Vissa viner är precis lika goda och uppskattade året om och till dessa hör McManis Petite Sirah som är ett superbt vin till BBQ under sommarhalvåret men precis lika passande är det till de mörkare årstidernas mustiga långkok och inte minst till viltkött. Prova även vinet till lagrade hårdostar med större saltkristaller. McManis Petite Sirah hittar du i mer än 120 Systembolagsbutiker och till övriga kan du beställa det utan extra kostnad. Vinet är certifierat enligt Lodi Rules Sustainable Winegrowing vilket är ett mer strikt regelverk och som ställer större krav på producenterna. Boxen är även veganvänlig. McManis Petite Sirah har artikelnummer 8362 och en box (3000 ml, 14,5%) kostar 304 kronor. Vinet har en naturlig restsötma om 0,6 g/100 ml.



# Livets Goda

utnämnd till

## WORLD'S BEST WINE MAGAZINE 2019

av Gourmand International Awards

## Utöka dina kunskaper om vin Prenumerera på Livets Godas värld...

Läs mer på [www.livetsgoda.se](http://www.livetsgoda.se)

## UPPTÄCK PREMIUM PLUS

som ger dig digital prenumeration på både  
**Livets Goda och Whisky&Bourbon**  
*inkl. hela vanliga Premium-tjänsten*

PREMIUM PLUS är vår nya digitala tjänst som ger dig tillgång till **allt vi gör**. Den inkluderar digital prenumeration på både våra huvudtidningar Livets Goda och Whisky&Bourbonsamt samt också givetvis till Senaste nytt på Systembolaget, Vinoteket med över 16.000 provade drycker, Receptbanken, alla artiklar och nyheter på hemsidan och inte minst alla våra specialutgåvor digitalt, inkl LG Mat och Vinet&Maten.

**ALLT DET HÄR ÄR DITT FÖR 449 KR/ÅR.**

Läs mer på [www.livetsgoda.se](http://www.livetsgoda.se)



Vill du vara med i Sveriges godaste vinklubb och få verkligt exklusiva vinerbjudanden?

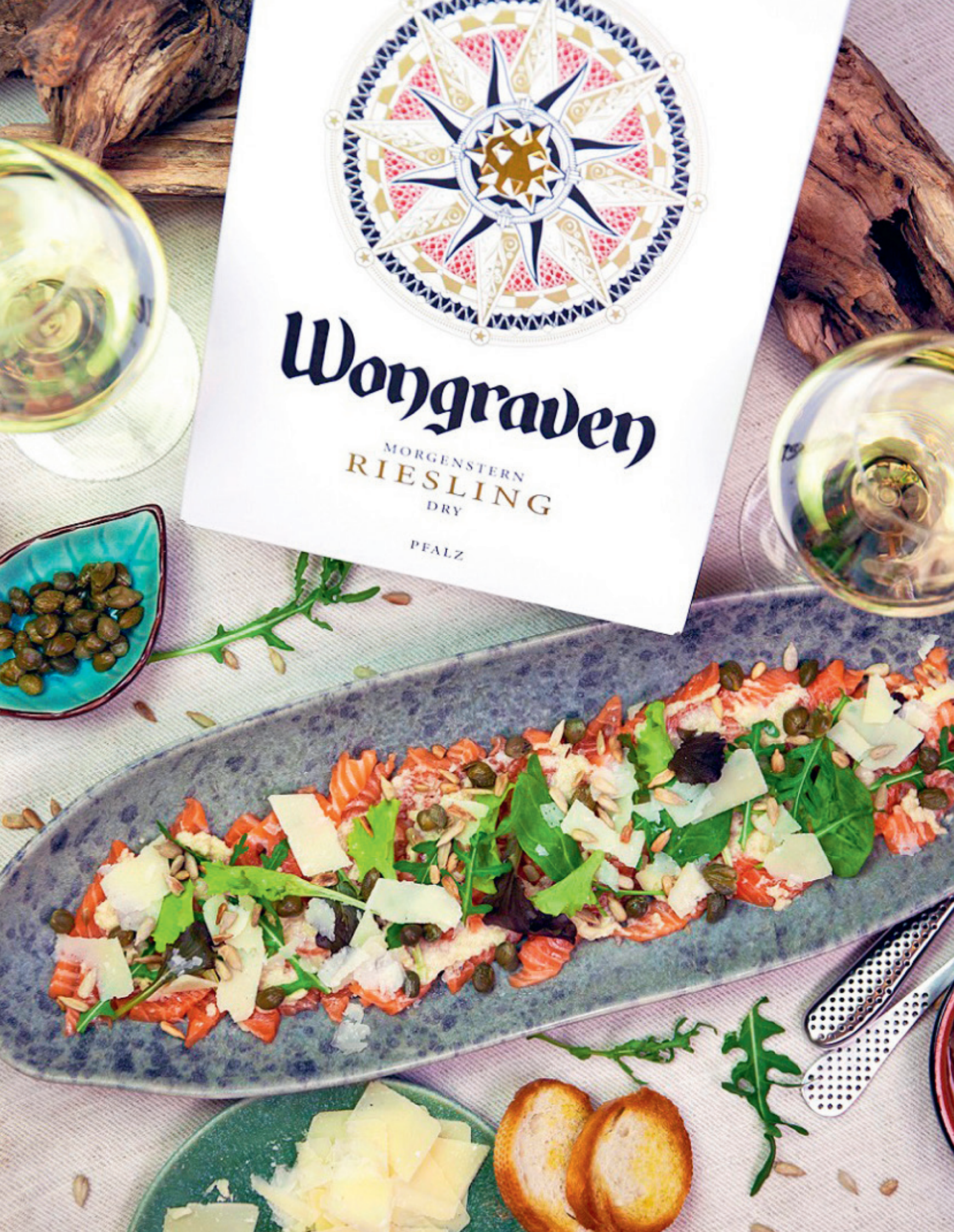
Anmäl dig till [info@livetsgoda.se](mailto:info@livetsgoda.se) med ämnesraden

**"Livets Godas Vinklubb".**



The image shows three salmon swimming in clear, shallow water. The water is filled with numerous small, light-colored bubbles, giving it a sparkling appearance. The bottom of the water is composed of smooth, rounded rocks in shades of brown and tan. The salmon are positioned horizontally, with the largest one in the center, a smaller one above it, and another smaller one below it. They all have a silvery-green to blue-green hue with darker spots on their sides. The text 'RECEPT MED LAX & HAVET TILL VITA VINER' is overlaid on the right side of the image in a clean, black, sans-serif font.

RECEPT MED  
LAX & HAVET  
TILL VITA VINER



## LAXCARPACCIO MED KRÄM PÅ KRONÄRTSKOCKA & SARDIN, HYVLAD PARMESAN, KAPRIS, ROSTADE SOLROSFRÖN & TYSK RIESLING AV RANG



Serverar 4 personer som förrätt

Har man väl börjat köpa salmalaxen så finns ingen återvändo, särskilt inte om det finns en fäbless för serveringar i form av sashimi, sushi och carpaccio. Här skivar vi salmalaxen tunt, brer på en kräm bestående av kronärtskocka, sardiner och vitlök, hyvlar över parmesan och toppar med salladsblad, kapris och rostade solrosfrön. Till det serverar vi en av Systembolagets mest kvalitativa vitvinsboxar, Wongraven Morgenstern Riesling från tyska vinregionen Pfalz.

### Ingredienser:

- 250 gram salmalax
- 1 burk avrunna kronärtskocksbottnar
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk sardin crème
- 1 msk vitvinsvinäger
- Olivolja, svartpeppar, havssalt
- 2 msk kapris
- Parmesan
- Rostade solrosfrön att strö över
- Späda salladsblad som dekoration

Börja med att låta kronärtskocksbottnarna rinna av. Hacka grovt, lägg i bunke och pressa ner vitlöksklyftan. Addera sardin crème och några matskedar olivolja, vinäger och stamixa till slät massa. Smaka av med salt och peppar. Skiva laxen tunt och lägg upp på ett serveringsfat. Bred på kronärtskockakrämen i lagom mängd. Hyvla över parmesanost, strö över kapris och rostade solrosfrön och toppa med späda salladsblad. Gott till är skivor av pain riche som rostats i olivolja. Vill du rosta solrosfröna själv är det enkelt. Börja med att torrosta fröna en stund innan du saltar och kryddar. Ha sedan på en liten mängd vatten (0,5 dl till en påse naturella frön) som hjälper kryddningen att absorberas i fröna och rör om tills fröna är torra. Det tar en kvart på låg temperatur och du har sedan ett superbt snack eller tillbehör.

### 2021 Wongraven Morgenstern Riesling

PFALZ, TYSKLAND  
ARTIKEL 53116, 3000 ML, 12%, 334 KR, BT-BETYG 5 AV 5 POÄNG, RESTSOCKER 0,6 G/100 ML

Vinregionen Pfalz uppvisar en myriad av mikroklimat och flera dalgångar hör till Tysklands varmaste. Det förklarar också varför vi här får en innehållsrik riesling med generösa mängder mogen frukt såsom persika, päron, lime och ananas i doften; allt kompletterat av en touch honung samt örtiga toner. Smaken är riesling i sitt esse med pigg syra som dess främsta kännetecken, rent stenfruktigt driv med limezest och bra kraft som skänker en härlig gomfylld känsla. Avslutet är torrt, skönt kvardröjande och visar upp honungsmäktande citrusfräschör. Ska du bara dricka en rieslingbox i år så är det denna!

### MATCHNINGEN

Även om det är en elegant servering som vi gärna låter inleda en middag så är det ändå gott om smakintryck, något som passar rieslingen förträffligt. Här är det rent fruktdriv utan fatinslag vilket harmonierar väl med rätten och vinets syra samt mognad i just frukten blir till ett synnerligen harmoniskt möte med den lilla sätta som smyger sig på i laxcarpaccion. Enkelt att laga, ljuvligt att äta och beskåda!



## PANKOPANERADE PILGRIMSMUSSLOR MED CHILIHET GRÄSLÖKSTOPPING & ÄMABEL RIESLING



8 musslor

Riesling med naturlig sötma är ett av vin världens mest tidlösa viner. Många ser det kanske främst som ett sällskapsvin men faktum är att det är precis lika bra till mat, inte minst när det bjuds hetta så är riesling från Tyskland svårslaget. Till våra smörstekta pankopanerade pilgrimsmusslor med härligt het topping är Relax Riesling ett perfekt val.

### *Ingredienser:*

- 8 pilgrimsmusslor
- 1 ägg
- 1-2 dl pankoströbröd
- 1 msk färsk pressad citronjuice
- 1 knippe gräslök
- 1 färsk/torkad chili (vi använde torkad)
- 1 ask Crème Bonjour Gräslök (å 100g)
- Smör till stekning
- Salt, peppar

Vispa upp ägg i en skål och ha pankoströbröd i en annan. Doppa varje pilgrimsmussla först i ägget och sedan i pankoströbrödet. Glöm inte att skära bort muskeln på sidan av musslan. Stek musslorna i smör på medelvärme så de blir gyllene på båda sidor, ca 1-2 minuter per sida beroende på storlek på musslorna.

Blanda i en bunke ihop Crème Bonjour Gräslök, finhackad chili- och gräslök, citronsaft, salt och peppar. Dekorera sedan de färdigstekta pilgrimsmusslorna med en kläck av blandningen samt toppa med lite färsk gräslök.

### **2021 Relax Riesling, Schmitt Söhne**

RHEINHESSEN, TYSKLAND  
ART.NR. 7230, 750 ML, 8,5%, 75 KR, 4/5 P

Här möts vi av en rättfram doft där rieslingkaraktern drar åt det stenfruktiga hållet med tydlig örtighet, ungdomlig livlighet och ett stänk vinbärsblad samt citrus. Smaken har en kittlande fruktsyra vilket matchar den halvtorra smakprofilen och vinet är läskande i sin stil samtidigt som det har syrliga äpplen och citrus i avslutet. Lätt att gilla helt enkelt men inte utan karaktär.

### **MATCHNINGEN**

Ett vin som både hanterar och älskar chilihettan i rätten är Relax Riesling som med sin naturliga sötma dämpar styrkan och i stället ser till att upplevelsen handlar om samspel och balans.

# SUSHI PÅ LÄTTRÖKT SALMALAX, WASABIMAJONNÄS, SRIRACHA & ROSTAD LÖK MÖTER CHARMANT GRÜNER VELTLINER



Cirka 15 nigiri-ribitar

Många drar sig för att göra egen sushi men det finns egentligen inget att frukta. Tricket är tålamod och att få till riset, att satsa på högklassiga råvaror och att äga en riktigt vass kniv. Till den högst lättgillade österrikiska nyheten Wolfgang Grüner Veltliner rullar vi våra egna nigiri och för att ge en mer skandinavisk twist så arbetar vi med den fenomenala lätttrökta salmalaxen och toppar hela härligheten med en klick wasabimajonnäs, sriracha och rostad lök. Vinet skiner därtill!

## Ingredienser:

- 1 paket Smoked Salma, 150 gram
- 3 dl sushiris
- 3 msk risvinäger
- 1 msk strösocker
- 1 msk mirin
- Sriracha
- Wasabimajonnäs (finns färdig men lätt att blanda själv)
- Sriracha

Riset är det du ska lägga fokus på här så börja med att skölja riset några gånger. Låt det sedan rinna av i en sil i drygt en halvtimme. Under tiden blanda samman vinäger, socker och mirin tills sockret löses upp i vätskan. Koka hastigt upp riset i en gryta med lock, samma vattenmängd som deciliter ris. När det kokar så sänk värmen och låt riset sjuda klart. Undvik att lyfta på locket. Riset behöver cirka 15 minuter. Dra åt sidan men låt locket vara kvar innan du lägger över riset i en skål och låter det svalna. Blanda slutligen i vinägermixen men gör det försiktigt så att riset inte bryts. Bäst är att göra skårer i riset som du successivt håller vinägern ner i.

Skär upp laxen i skivor och se till att du för ändamålet har en riktigt vass kniv. Skär mot musklerna i laxbiten, tunna bitar men inte lövtunna. Hur många bitar du vill få ut av laxen får du själv avgöra men räkna med 10–15 gram per skiva. Forma riset i händerna och se till att ha vatten nära så du försiktigt kan fukta dem mellan bitarna. En nigiri, alltså en sushiservering, är inte mer än en munsbit så ta inte för mycket ris. Forma en boll i ena handflatan och pressa den oval med två fingrar från andra. Lägg på en skiva av laxen och lägg upp på fat. Toppa med en liten dutt wasabimajonnäs och sriracha samt ha över rostad lök. Tänk på att nigiri är bäst när riset är ljummet.

## 2021 Wolfgang Grüner Veltliner

ÖSTERRIKE  
ARTIKEL 59722, 1000 ML, 12%, 99 KR, <0,3 G/100 ML SOCKERHALT, BT-BETYG: 4 AV 5 POÄNG

Grüner veltliner är Österrikes nationaldruva och landets mest odlade med en tredjedel av vinmarkerna. I nyheten Wolfgang får vi en generös litersbutelj i pigg gråpäronfruktigt ungdomlig stil med diskreta och för druvan så typiska vitpeppriga inslag, örter och citrus. Smaken är frisk, stenfruktigt krispig och med pigg citrus i skalstram stil. Charmant läskande, torr och ren i sin okomplicerade och väldigt matvänliga stil. Ett gott vin helt enkelt.

## MATCHNINGEN

Den lätttrökta salmalaxen är så subtil i sin karaktär och visar omgående hur väl den ligger sig med vinets fruktiga och lätt peppriga karaktär. Den lilla hettan är även den precis på rätt nivå och det lilla krispiga från löken ger matchningen den extra texturen. Med små medel skapas en lyxig känsla och där det svenska köket korsas med det japanska för att mötas av en läcker österrikisk grüner veltliner.



## PIZZA AL TONNO & CHARMERANDE FYNDMÄSSIGT VITT FRÅN PORTUGAL



Recept för  
två pizzor

Att få till en bra pizza utan vare sig hemmabyggt pizzaugn eller sten fungerar alldeles utmärkt om du blott har koll på ett par detaljer. Här tillagar vi en favorit, pizza al tonno e cipolla, tonfisk och rödlök, och resultatet är fantastiskt gott! Och är det något vi lärt oss genom åren så är det att inte glömma bort de smakrika vita vinerna som fungerar förträffligt till pizza med skaldjur eller fisk. I våra glas, Ramos Elegant White från en av Portugals mest ansedda och hyllade vinmakare, João Portugal Ramos.

### *Ingredienser:*

Hemligheten i en bra pizza sitter i detaljerna. Som en riktigt bra deg, en tomatås med såväl syra som sötna, toppning och såklart en mozzarella av rang. Och så använder du givetvis färska örter och inte torkade.

#### **DEG**

- 1 pkt jäst
- 6 dl mjöl, mixa durum (tipo-00) och manitoba cream
- 2,5 dl vatten
- Salt, olivolja

#### **TOMATSÅS**

- 1 burk konserverade tomater av bättre klass, gärna San Marzano
- En skvätt vitt vin (det du kommer dricka)
- Olivolja
- Basilika, färsk
- 1 tsk socker
- Salt, svartpeppar

#### **TOPPNING**

- 2 burkar tonfisk i olja av bättre sort
- 1 rödlök
- 2 tsk små kapris
- 3 paket mozzarella a 125 gram styck
- Basilikablada

Börja med att sätta degen. Knepet för att få den lite så där lagom seg och för att kunna få botten tunn är att arbeta med ett bättre mjöl, som tipo-00. Ta nästan ett helt paket jäst när du blandar ut med fingervarmt vatten, salt och två-tre matskedar olivolja för då får degen en boost och jäser snabbare. Rör i mjölet och tillsätt eventuellt mer om så behövs. Låt vila med handduk över.

Börja göra tomatsåsen. Koka upp tomatburken med olivolja, snåla inte, salt, socker, peppar och riv ner en näve färsk basilika. Ha i en skvätt vitt vin och låt puttra samman under cirka 30 minuter under lock och tills du har en reducerad bas som inte är rinnig.

Toppningen kräver lite förberedelse för att du inte ska råka ut för en degig pizza. Låt mozzarella rinna av ordentligt och skiva upp den i slantar som du lägger på hushållspapper. Vänd slantarna så bägge sidor förlorar vätska. Skiva löken och bryt ut till ringar. Skiva inte för tunt. Öppna tonfisken och låt rinna av. Lägg på hushållspapper. Detsamma gör du med kaprisen.

Sätt ugnen på högsta effekt. Börja knåda ut två pizzabottnar när du ser att degen lyft. De brukar vara redo efter cirka en timmes jäsnig. Självklart kan du förbereda detta i förväg och låta jäsa långsamt också. Mjöla arbetsytan och jobba ut pizzan med händerna, kavla inte. Det gör inget om pizzorna inte blir perfekt runda. Spara en något tjockare kant på pizzorna. Lägg på mjölad plåt och bre på din tomatås. Lägg på lök och mozzarella, toppa med tonfisken och kapris. Ställ överst i ugnen och använd varmluftsfunktionen de sista minuterna. Pizzan behöver drygt 7 minuter och håll koll den sista tiden så den inte bränns även om kanterna gärna får vara lite sotade.

Låt vila ett par minuter när du tar ut den. Strö över basilika och börja dela första pizzan medan den andra åker in i ugnen.

### **Ramos Elegant White**

PORTUGAL  
ARTIKEL 79034, 3000 ML, 12%, SOCKERHALT 0,3 G/100 ML, 210 KR

Här möts vi av en generös och ungdomlig doft där honungsslöjade tropiska frukter såsom mango och papaya backas upp av orange citrus och kryddaromatiska inslag. Fruktig smak med krämig textur där fernão pires-druvan visar upp sin karaktär medan arinto skänker fräschör i form av alert syra. Solig smak men ändå gulfruktigt stram och med citrusfräschör i det kryddigt rena avslutet. Ett charmant, rättfram och personligt vitt som vågar gå sin egen väg. Fynd dessutom beaktat priset vilket resulterar i full pott, 5 av 5 poäng!

#### **VINET & PIZZAN**

Pizza och du tänker sannolikt direkt på något italienskt rött, men sanningen är att många gånger gör sig vita viner inte bara bättre, de höjer också fräschören i mötet. I det här fallet är det tonfisken, kaprisen och löken som gör valet av ett smakrikt vitt givet. Och Ramos fina fruktighet glänser till saltan i pizzan liksom till den smälta mozzarellan och den syrliga tomatsåsen.

RÄKOR OCH  
VITT VIN



# GRILLADE PIRI PIRI-KRYDDADE SCAMPISPETT, FÄRSK MAJSKOLV, TOMAT, TZATZIKI & ETT SUPERFRÄSCHT SYDAFRIKANSKT VITT



Serverar 4  
personer

Grillsäsongen har oss i ett tight grepp och vi säger inte emot, särskilt inte när vi grillar rejäla scampispett och kryddar dem med piri piri. Det är sommar i ett nötskal och det hela förstärks med grillade primörer som majskolvar, tomater och lök. Till våra grillade scampispett med tillbehör serveras en klassisk tzatziki och i våra glas ett superfräscht vitt från ett av Sydafrikas äldsta vinhus, Spier.

## Ingredienser:

### SCAMPISPETT

- Råa scampi, cirka 7-800 gram
- Piri piri-sås
- 1 vitlöksklyfta
- Olivolja, salt, svartpeppar, paprikapulver, citronsaft

### TZATZIKI

- 1 halv gurka
- 1/2 liter grekisk yoghurt
- Färsk dill
- 1 vitlöksklyfta
- Vitvinsvinäger, havssalt, olivolja

### TILLBEHÖR

- 2 färska majskolvar
- 4 tomater
- Färsk gul och/eller röd lök
- Färskpotatis

### SCAMPISPETT

Blanda samman alla ingredienser till en marinad. Tina räkor i god tid och lägg i marinaden. Bäst är de stora råa som inte är förkokta. Trä på ett spett och grilla hastigt ett par minuter. Pensla gärna under grillningen med marinaden. Styrkan på spetten avgörs av din preferens, vinet tål en hel del krydda.

### TZATZIKI

Riv gurkan och mixa med yoghurten. Addera olivolja, en pressad vitlöksklyfta, salt och vitvinsvinäger samt hackad färsk dill och låt stå en halvtimme.

### TILLBEHÖR

Förkoka majskolvarna lätt i saltat vatten. Grilla upp och pensla med smör. Grilla även var sin tomat som du först fuktat och rullat i lite salt. Gott till är även grillad färsk lök och några färskpotatis är aldrig fel att koka upp därtill.

## 2021 Spier Signature Sauvignon Blanc Sémillon

SYDAFRIKA  
ART.NR. 2234, 750 ML, 13,5%, 81 KR, 4,5/5 P

Här möts sauvignon blanc och semillon där den senare står för cirka en fjärdedel av vinet. Två klassiska druvor som av tradition blandats samman i vit Bordeaux och det finns också vissa likhetstecken mellan detta vin och den klassiska franska regionen. Doften är ungdomligt driven med aromatisk profil och rent fruktanslag. Vi finner de typiska sauvignon blanc-dragen med grönska i form av krusbär, äpplen, grön paprika, gräs, färska örter och blommighet men också passionsfrukt och lime. Smaken är fräsch och aptitretande med renhet i det stenfruktigt limesyrliga och det kikäkar även fram passionsfrukt tillsammans med de örtigt aromatiska inslagen. Semillon ger vinet lite mer tyngd och bidrar till den medelfylliga stilen som avslutar torrt och med behaglig längd.

### MATCHNINGEN

Vi har ett purungt vitt i glaset, ett vin som tydligt visar sin fruktgenerositet men på ett stramt och svalskande vis vilket passar maträtten med kryddiga smaker, fräschör och grillade toner. Spier hanterar de kryddheta spetten suveränt och hela matchningen andas sommar, semester och njutning!

# KUNG PAO PRAWNS & TYSK RIESLING I LYSANDE MÖTE



Serverar  
4 personer

Kung Pao, egentligen Gong Bao, är ett recept från regionen Sichuan i Kina. Idag är det sannolikt än mer känt utanför hemlandet och originalet Gong Bao Ji Ding är baserat på tärnad kyckling. Versionen med scampi är precis lika god och här serverar vi den krydheta rätten tillsammans med en tysk riesling som älskar mötet chilin. I våra glas; Black Tower Riesling Club Edition.

## Ingredienser:

- 500-600 gram scampi, råa
- 1 grön paprika
- 1 rödlök
- 1 purjolök, den vita delen (salladslök går lika bra, använd då 2-3)
- 1 bit färsk ingefära, cirka 3-4 cm
- Drygt en dl osaltade rostade jordnötter
- Torkade hela chili, eller flakes, rätten ska ha hetta så minst en msk torkade flakes
- Olja, 3-4 msk

## SÅS

- 5 msk ljus soja, vi använder Kikkoman
- 4 msk ketchup manis
- ½ dl vatten
- 1 tsk majsstärkelse
- 1 msk sesamolja
- 1 msk risvinäger
- 1 tsk socker
- Vitpeppar, gärna färskriven

Börja med att mixa samman alla ingredienser till såsen och rör ut stärkelsen ordentligt. Ställ åt sidan. Hacka ingefära, klyfta lök och hacka paprikan i mindre bitar. Hetta upp en wok eller stekpanna och häll oljan i riktigt varm panna. Fräs snabbt upp ingefäran och tillsätt paprika, lök och den torkade chilin. Addera räkorna som du innan torkat av så de inte är vattniga. Toppa med jordnötterna och fräs till scampin ändrar färg. Häll på såsen och låt reducera in samtidigt som stärkelsen gör sitt. Servera direkt och gärna med nudlar.

## 2021 Black Tower Riesling Club Edition

RHEINHESSEN, TYSKLAND  
ARTIKEL 57612, 750 ML, 11,5%, 1,2 G/100 ML RESTSÖTMA, 81 KR, BETYG 4 AV 5 POÅNG

Det senaste tillskottet i Black Tower-serien är en riesling i flirtigt fruktigt utförande där vi finner inslag av tropiska frukter, persika, citrus och stenfrukter i en ren, ungdomligt pigg och aromatisk stil. Smaken fortsätter på inslagen bana med rent stenfruktigt driv i en halvtorr stil men där en hög närmast spritsig syra säkerställer balansen och skänker vinet ett torrt intryck i avslutet. En härligt fräsch riesling!

## MATCHNINGEN

Här finns chilihetta, sojasälta och krispiga räkor, något som vår riesling direkt finner samhörighet med. Inte minst är den lilla rondören i vinet så viktig för att matcha saltan och vinets fruktighet lyfter också i mötet. Här blir det gärna till stora klunkar för här får vi precis det samspel vi älskar mellan mat och vin!

A close-up photograph of a clear wine glass being filled with white wine. The wine is being poured from the top right, creating a dynamic splash and bubbles within the glass. The background is a soft-focus arrangement of autumn-themed items, including pumpkins, gourds, and various leaves in shades of yellow, orange, and green. The overall lighting is warm and golden, creating a cozy and inviting atmosphere. The text 'VITT VIN TILL ASIATISKA SMAKER' is overlaid on the left side of the image in a clean, white, sans-serif font.

VITT VIN TILL  
ASIATISKA SMAKER



# VIETNAMESISKA VÅRRULLAR, NUOC CHAM & CHARMANT FRUKTIG TYSK RIESLING



4 personer

Rispappersrullar fyllda med krispiga grönsaker, vermicelli och scampi är inte bara ljuvligt gott, det är dessutom fräsch och hälsosam mat. Rullarna som brukar kallas vietnamesiska vårrullar penslar vi med soja och doppar i en Nuoc Cham, Vietnams härligt kryddstarka chilisås som baseras på röd chili och vitlök innan den blandas med limesaft, fisksås och rörsocker. Till våra spring rolls som vi serverar som en förrätt plockar vi fram ett vin som mer eller mindre är stöpt för lite kryddhetta - den mycket prisvärda nyheten Revenge of the Little Squid, en riesling från tyska Rheinhessen!

## Ingredienser:

### RÄKORNA

- Scampi, råa & räkna med cirka 2 i varje rulle
- 2 msk sesamolja
- 1 msk fisksås
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 1/2 finhackad röd chili urkärnad
- 2 lime
- 1 liten bit färsk ingefära, finhackad

### RULLARNA

- 12 rispapper
- 1 morot, strimlad i stavar
- 1 rödlök, strimlad
- 1 avokado, skivad tunt
- Vermicelli, ca 50 gram torkad
- Färsk koriander
- Sesamfrön
- Japansk soja

### NUOC CHAM

- 3 färska röda chili
- 2-3 vitlöksklyftor
- Saften från en lime
- 3-4 msk fisksås
- 2 msk rörsocker
- 3-4 msk vinäger, gärna på ris

### Räkorna

Tina upp räkorna, mixa samman marinaden genom att pressa saften ur limefrukterna och addera övriga ingredienser. Halvera räkorna och låt dem tillagas i den syrliga marinaden i kylskåp ett par timmar. Låt rinna av innan de används i rullarna.

### Rullarna

Koka upp vermicellin enligt anvisning på paketet. Låt svalna och rinna av ordentligt. Blötlägg rispapperet ett åt gången i varmt vatten. Det tar cirka 15 sekunder per ark innan det är helt mjukt. Lägg upp på en kökshandduk och lägg ett par korianderblad något under mitten av arket. Fortsätt med räkor, två i varje, alltså fyra halvor. Lägg på avokado, strimlad morot, lök och några sesamfrön och avsluta med vermicelli, cirka 2 matskedar. Vik ihop rullarna tigt på sidorna först, sedan rulla från botten och upp. Innan servering, pensla lätt med en japansk soja.

### Nuoc Cham

Finhacka vitlök och chili och knåda sedan till en grov massa med hjälp av en mortel. Tillsätt sockret och rör ut detta tillsammans med limesaften. Addera övriga ingredienser och rör samman.

## 2021 Revenge of the Little Squid Riesling

RHEINHESSEN, TYSKLAND  
ART.NR. 57360, 750 ML, 11,5%, 81 KR, 4 AV 5 POÄNG

Det röda vinet Revenge of the Little Pig får nu sällskap av ett vitt i hämndserien och det är en klassisk riesling från tyska vinregionen Rheinhessen. Det är ett vin som fint fångar rieslingkänslan med stenfruktiga toner, blomörtiga inslag samt ett piggt citrusanslag som drar mot lime. Smaken är omisskännligt riesling med kittlande syra och en diskret rondör som vinet mår bra av, inte minst den pigga frukten som för tankarna motgröna äpplen, päron och persikor. Ett fräscht vin som förlänger sommaren långt in på hösten.

### MATCHNING

Vietnamesiska springrolls är kul att tillaga, kul att äta och dessutom superbt fräscht med hettan i den kompletterande dippsåsen Nuoc Cham. Just styrkan i maträtten gör riesling med lätt rondör till det mest givna vinvalet och Revenge of the Little Squid kompletterar serveringen på ett förnämligt vis genom att dämpa hettan och accentuera fräschören.



## MAKIRULLAR, SOMMAR, RELAX!



3 makirullar  
(9 bitar per  
rulle)

Maki är de ris-, fisk- och grönsaksfyllda norirullarna, det vill säga ett algblad som fylls och sedan rullas i en bambumatta. Har du väl fått in tekniken, vilket inte är svårt alls, så kommer du älska att rulla dina egna maki - särskilt sommartid då rullarna är fräscha och perfekt sommarmat. Här rullar vi klassisk maki men även en som vi vänder på och kallar inside out. Till det dricker vi en klassiker - Relax Riesling!

### *Ingredienser:*

Om det är första gången du tillagar egna maki så kan du behöva ett par ingredienser och tillbehör som kanske annars inte finns i hushållet. Som bambumatta, risvinäger, wasabi och gari (inlagd ingefära).

- 3 dl sushiris
- 3 noriblad
- 1 bit salmalax
- 1 paket crabsticks
- 1 avokado
- 3 gurkstavar
- Risvinäger
- Strösocker
- Sesamfrön

### **TILLBEHÖR**

- Japansk soja, gari, wasabi

Börja med att blötlägga riset i 20 minuter. Häll av vattnet och mät upp nytt och koka försiktigt. Ha inget salt i vattnet och följ anvisningarna på paketet. Riset är mer som grötris och har en kläbbig konsistens men får inte vara för fuktigt. Låt riset kylas ner en aning innan du har i 2-3 matskedar risvinäger som du innan rört i en tesked socker i.

Fortsätt med att stava upp gurka och salmalax. Längden är helt enkelt noribladets men ta gärna någon centimeter extra så att alla rullar blir snygga när du väl pressar samman dem med bambumattan. Dela även avokadon i stavliknande form och ta fram crabsticks.

Lägg ett noriblad på bambumattan, den mindre blanka sidan upp. Bre ut ris försiktigt över algbladet men spar en centimeter på toppen av bladet. Viktigt är att jobba med lätt fuktiga händer och knåda ut riset så att rullarna inte blir för tjocka. Två-tre centimeter från botten så lägger du sedan ut gurstaven, salmalax, crabsticks och avokado tätt intill varandra. Sedan börjar du rulla i omgångar med mattans hjälp. Tryck till lätt så att det fäster och fortsätt rulla tills du kommer till kanten som inte har ris på sig. Den fuktar du lätt med vatten och stänger sedan igen rullen med mattans hjälp. Pressa till den så att makin blir fint packad.

När du gör en inside out så täcker du den blanka ytan med ris, hela noribladet. Strö sedan över sesamfrön över riset och lyft arket och vänd på det. Lägg sedan de önskade ingredienserna längs nedre delen och börja rulla.

När du skivar upp så tänk på att arbeta med en vass kniv och fukta den ofta. Servera med japansk soja, gari och wasabi.

### **2021 Relax Riesling, Schmitt Söhne**

RHEINHESSEN, TYSKLAND  
ART.NR. 7230, 750 ML, 8,5%, 75 KR, 4/5 P

Här möts vi av en rättfram doft där rieslingkaraktären drar åt det stenfruktiga hållet med tydlig örtighet, ungdomlig livlighet och ett stänk vinbärsblad samt citrus. Smaken har en kittlande fruktsyra vilket matchar den halvtorra smakprofilen och vinet är läskande i sin stil samtidigt som det har syrliga äpplen och citrus i avslutet. Lätt att gilla helt enkelt men inte utan karaktär.

### **MATCHNING**

Umamikänslan är högst närvarande i våra makirullar och det passar rieslingen förträffligt. Och när vi doppar rullarna med salmalax och crabsticks i soja samt petar på lite wasabi så får vi den fina kontrasten mellan sötma och sälla. Att vinet har en lägre alkoholstyrka är även av vikt då de finstämda smakerna i rätten inte slås ut.

**THE  
ORIGINAL.  
RICH  
COMPLEX  
PIEMONTE.**



**5/5 Bx toppen**  
Oktober 2020

**"Synnerligen prisvärt"**  
– Tre Kronor Vin, jan 2023

Piemonte, 294 kr, Nr.76055, 3000ml  
Lively Wines Sweden AB

**Att börja dricka i  
tidig ålder ökar risken  
för alkoholproblem.**

**RÖDA VINER TILL  
RÄTTER MED KÖTT**



## LÅNGSAMT TILLAGAD ÖRT-, CITRON- & VITLÖSKRYDDAD KARRÉ I GJUTJÄRNSGRYTA & GENERÖS CÔTES-DU-RHÔNE I GLASEN



4 personer

Mat som får jobba många timmar i grytan eller ugnen, där allt du behöver göra är att ösa lite då och då, måste vi erkänna är rätt oslagbart. Till vår timjan-, vitlöks- och citronmarinerade fläskkarré i bit som fått gå på låg värme i gjutjärnsgrylan tillsammans med vita bönor, schalottenlök, sötpotatis, rött vin och tomat är valet av en Côtes-du-Rhône helt rätt. I glaset; den prisvärda rödvinsboxen 2019 Pascal Costeau Côtes-du-Rhône Grande Réserve.

### Ingredienser:

- En bit fläskkarré i bit, 1-1,2 kg
- 1 citron
- 4 schalottenlök
- 3 sötpotatis
- 1 paket vita bönor, typ cannellini
- 3 vitlöksklyftor
- 2 lagerblad
- 1 röd färsk chili
- En knippa färsk timjan
- 1 burk passerade tomater, 400 gram
- Drygt 2 dl rött vin
- Salt, svartpeppar, olivolja

### TILLBEHÖR

- Lantbröd

Pressa citronen i en bunke, hacka vitlöken grovt och lägg i några kvistar timjan. Lägg karrébiten i skålen och låt suga åt sig av saften i rumstemperatur cirka trettio minuter. Ta upp köttet, torka av och gnid in det i salt. Hetta upp generöst med olivolja i en gjutjärnsgryla och stek köttbiten tillsammans med schalottenlöknarna hastigt så att köttet stänger igen och får lite yta. Hacka ner chilifrukten och låt fräsa med någon minut innan du häller i marinaden från tidigare och det röda vinet. Addera lagerblad, resten av timjan, de passerade tomaterna, salt och svartpeppar. Låt puttra under lock så länge du har tid men gärna tre timmar. Lyft på locket och ös köttet då och då. Rör inte om mer än någon enstaka gång bland grönsakerna för annars går de lätt sönder till sist. När halva tillagningstiden gått tillsätts grovt tärnad sötpotatis och bönorna. Se till att grytan nått och jämnt puttrar så den får arbeta långsamt.

När det börjar rycka i hungertarmen och doften blir allt för oemotståndlig så tar du upp köttet och skivar upp det. Servera med ett lantbröd för här vill du inte lämna en droppe säs kvar.

### 2020 Pascal Costeau Côtes-du-Rhône Grande Réserve

FRANKRIKE  
ARTIKEL 52873, 3000 ML, 13,5%, 174 KR, 4 AV 5 POÄNG

Här bjuds en rättfram och generös Côtes-du-Rhône i skogsbartigt fruktig stil och med lätt kirschiga toner, kryddiga inslag och örtiga vindar. Grenachefruktigheten går i täten men även syrah-druvans lagerbladskryddighet noteras och det är en smakrik och välbalanserad gomkänsla med silkiga men närvarande tanniner och pigg syra som gör detta till ett lyckat vin med fin ursprungskänsla och mycket sympatisk prislapp. Dessutom kvardröjande eftersmak. Servera lätt kylt.

### MATCHNINGEN

Ibland är det bara så enkelt att sätta mat och vin. Den smakrika karrén och dess långkokta tillbehör matchar vinet fenomenalt bra tack vare det syrligt fina inslaget i rätten, örtigheten och inte minst den mustiga karaktären behöver ett vin som kan ta kampen. Pascal Costeau Côtes-du-Rhône Grande Réserve gör det med bravur.



# Nederburg



The Winemasters  
ESTABLISHED 1891  
CABERNET SAUVIGNON

## ROSTAS PROVENCALE, CHORIZOSMÖR, HARICOTS, ROTFRUKTER & SYDAFRIKANSK TOP-PBOX FRÅN NEDERBURG



Serverar  
4 personer

Oxfile Provencale behöver väl knappast någon närmare introduktion, rätten som skapades av mannen som även stod bakom Wallenbergaren, kocken Julius Carlsson. Här inspireras vi av klassikern men ger den en twist och låter en rostasfile skina tillsammans med ett chorizosmör. Och i stället för enkom skivad potatis så mixar vi i palsternacka och morot för vi har ett vin i våra glas som älskar mycket smaker; toppboxen The Winemasters från Nederburg!

### Ingredienser:

#### KÖTT

- 750 gram rostasfile
- Smör, salt, svartpeppar

#### CHORIZOSMÖR

- 150 gram smör
- En knippa färsk timjan
- 1 vitlöksklyfta
- En skvätt tabasco
- En chorizokorv

#### ROTFRUKTER

- 4 större potatisar, skalade
- 1 större morot, skalad
- 2 större palsternacka, skalade
- 2 vitlöksklyftor, skivade
- Smör, olivolja, salt, svartpeppar
- 1 tsk Red Wonder örtmix från Spicewave

#### TILLBEHÖR

- Haricots Verts
- Tomater, stekta
- Färsk timjan som dekoration

Börja med att sätta på ugnen på 200 C. Skiva potatis, morot och palsternacka tunt, halvcentimetersskivor, och lägg i kallt vatten så den värsta stärkelsen får dra ur potatisen. Torka av, salta och peppra och stek i en mix av smör och olivolja i omgångar. Addera örtmixen. Vänd emellanåt så att rotfrukterna får fin färg. Mot slutet så mixar du ner de två finskivade vitlöksklyftorna och steker med. Lägg upp i en ugnform.

Mixa samman chorizosmöret med stavmixer. Det gör du genom att först steka upp chorizon och sedan avskinna den och dela grovt. Addera smör, vitlök, tabasco och timjan. Lägg smöret i plastfilm, forma och ställ kallt. Salta och peppra köttbiten som du steker i smör. Vänd så att hela biten får fin yta och stänger till. Ta bort från spisen när detta är gjort och lägg rostasfilén ovanpå de skivade rotfrukterna och ställ formen in i ugnen. Använd stektermometer och låt köttet gå till 55 C. Då är den rätt blodig. Ta ut formen, höj ugnstemperaturen till 250 C och när värmen är uppe så skivar du köttbiten och lägger tillbaka på rotfrukterna samt klickar över skivor av chorizosmör. Ställ in i ugnen och låt gå tills smöret helt smält ut. Servera haricots verts därtill, lätt kokta, stekta halverade tomater och toppa anrättningen med timjankvistar. En extra klick av chorizosmöret kommer också uppskattas kring bordet, tro oss!

### 2020 Nederburg The Winemasters Cabernet Sauvignon

WESTERN CAPE, SYDAFRIKA  
ARTIKEL 57479, 3000 ML, 14%, <0,3 G/100 ML, 274 KR, 5/5 I BETYG

Vi har en rätt klassisk sydafrikansk cabernet sauvignon i glaset med attribut som cassis, körsbär, mynta, rökighet och cederörtiga nyanser som lindats in i fatkryddiga toner där inte minst kafferostade inslag kikä fram. Smaken är generös och åt det fylligare hållet till med strama, uppbackande tanniner samt frisk syra. Det mörkt bärfruktiga är omfamnande men vinet är ändå torrt och avslutar i örtigt hållen stil med lätt gräsiga inslag, så typiskt för druvan. Här har vi en box som lyfter sig ett snäpp från mängden vilket innebär högsta betyg!

#### MATCHNINGEN

En rätt maxad med smaker kräver ett vin som kan hantera bombardemanget av intryck och Nederburgs The Winemasters är som gjord för uppdraget och ser till att det blir både harmoniskt och träffsäkert. Inte minst är chorizosmöret länken mellan vin och rätten som får det att glänsa lite extra!



## ITALIENSKA KÖTTBULLAR I FÄNKÅLSKRYDDIG TOMATSÅS, ARGENTINSK MALBEC I GLASEN



Serverar  
6 personer

Det finns sannolikt lika många varianter på italienska köttbullar som det finns italienare. Det blir lätt så med klassiska serveringar som älskas av en hel värld. Men även om ingredienserna i köttbullen spelar stor roll så sitter mycket av hemligheten i en bra tomatsås, och att inte stressa den. Vi lagar våra köttbullar på kalvfärs mixat med fläskfärs och hackat rimmat stekfläsk för extra saftighet och textur. Till anrättningen blir det en boxnyhet från Argentina, Buco Nero som fått högsta betyg av Boxtoppen!

### *Ingredienser:*

#### **KÖTTBULLARNA**

- 1 kg kalvfärs & fläskfärs, 500 gram av varje
- 250 gram rimmat stekfläsk
- 2 ägg
- Innanmätet av en ljus fralla
- Bladpersilja
- Salt, svartpeppar

#### **TOMATSÅSEN**

- 2 burkar tomater, gärna av bättre kvalitet
- 1 dl rött vin
- Ett par färsktomater
- 2 msk tomatpuré
- 1 gulllök
- 1 morot
- 2 vitlöksklyftor
- 3 selleristjälkar
- 1 dl grädde
- 1 chili, gärna med lite krydda
- 2 tsk fänkålsfrön
- 2 tsk torkad oregano
- 1 msk kapris
- Bladpersilja
- Salt, svartpeppar, olivolja

Börja med att förbereda såsen genom att finhacka morot, lök, vitlök och stjälkselleri. Har du fått tag på en selleri med blast kvar så hacka gärna med några blad. Fräs upp i generöst med olivolja men bränn inte. Låt gå i pannan några minuter innan du tillsätter tomatpuré, rör runt och låter steka vidare en liten stund. Tillsätt finhackad chili, salt och peppar. När röran börjar få lite mörkare nyanser, dock inte bränd, så häller du i vinet, burktomaterna, de hackade färsktomaterna och grädden. Hacka även ner en näve bladpersilja och strö över oreganon. Låt puttra.

Skär av svålet från det rimmade stekfläsket. Finhacka så gott det går men det gör inget om det finns lite mindre bitar med. Ta inte bort fett för det blir viktigt i köttbullarna. Blanda färs med fläsket, knäck ner ägg och mixa ner innanmätet av frallan. Krydda med salt och peppar men tänk på att sälta redan finns i det rimmade. Tillsätt även hackad bladpersilja.

Forma köttbullar i handflatan, italienska får gärna vara större än våra egna. När du rullat alla så lägger du dem försiktigt i stekpannan med den puttrande tomatsåsen och lägger på lock. Kör på låg värme så att de nått och jämnt sjuder i uppåt 45 minuter. Rör försiktigt om vid enstaka tillfällen och först när köttbullarna stelnat till. Lägg i kapris i såsen när det återstår drygt fem minuter av tillagningen.

Gott till är spaghetti, mixa gärna ner några matskedar av den färdiga såsen i pastan innan servering och servera såklart riven parmesan till anrättningen.

### **2021 Buco Nero**

MENDOZA, ARGENTINA  
ARTIKEL 57711, 3000 ML, 13%, 254 KR, SÖTMA 0,6 G/100 ML, 5 AV 5 POÄNG

Buco Nero fångar fint malbecs generösa karaktär där svarta plommon, körsbär och lätt violblommiga toner gifter sig med fatkryddiga toner såsom mjölkchoklad, vanilj och kaffe. Smaken är harmoniskt smeksam i en fruktigt generös stil som drar mot det fylliga hållet utan att bli tungt samtidigt som syran är frisk och tanninerna bjuder på lagom dos motstånd. Fatkryddigt avslut som dröjer sig kvar.

#### **MATCHNINGEN**

Tomatsåsen leder vägen här och efter att ha puttrat först på egen hand och sedan med köttet så har den blivit härligt fyllig och sprängfylld med komplexa smaker. Och köttbullarna är saftiga och även de smakrika vilket passar malbec-vinet lysande som står upp galant mot de många intrycken och bidrar till helhetskänslan. Inte minst den fina frukten i vinet matchar rättens sätta som toppas med den färskrivna parmesanosten på toppen.



## DOUBLE CHEESEBURGER PÅ HÖGREV, ÄDELOST & CHEDDAR, PICKLAD RÖDLÖK, BACON OCH EN FYNDMÄSSIG SYDAFRIKAN I GLASEN



4 hamburgare

En bra burgare är något av det godaste vi vet och kräver egentligen inte särskilt mycket av dig. Se bara till att du har råvarorna och inte steker eller grillar köttet torrt, ja då har du sannolikt förutsättningarna för en fenomenal burgare. Här satsar vi på en härligt ostdrypande dubbel cheeseburgare på högrevsfärs och som toppas med bacon, picklad rödlök och massor av cheddar och ädelost. Till den fyndmässiga boxnyheten 2020 Nederburg The Winemasters Cabernet Sauvignon från Sydafrika blir det en fullträff!

### *Ingredienser:*

- 800 gram högrevsfärs, forma 8 hamburgare
- 250 gram ost, vi mixade ädelost och cheddar med viss övervikt av den senare
- 4 rödlök
- 4 brioche, gärna färska
- 8 skivor bacon
- Smör, salt, svartpeppar

### **PICKLAD RÖDLÖK**

- 2 rödlök
- 1 lagerblad
- Några svartpepparkorn
- Knappt en dl socker
- 1 dl vatten
- ½ dl ättika 12%
- En gnutta salt

Börja med att pickla löken vilket du gör genom att koka upp vatten och ättika tillsammans med socker, salt, svartpepparkorn och lagerblad. Tillsätt den skivade löken och dra kastrullen åt sidan och låt svalna.

Forma åtta hamburgare som du saltar och peppar. Skiva upp ost och ha redo. Rosta briochebröden.

Smält en klick smör i stekpannan och börja med baconskivorna som du steker krispiga men inte brända. Ta ur och låt rinna av på hushållspapper. Spara fettet i pannen, addera lite extra smör och stek upp hamburgarna på hög värme. När du vänder dem så lägger du efter ett par minuter osten på respektive hamburgare, snåla inte, och lägger på ett lock i en kort stund. Då får du en vackert smält ost. Stek fyra hamburgare åt gången men helst i två pannor så alla blir färdiga samtidigt. Ta upp köttet och montera hamburgarna med picklad lök och bacon. Två hamburgare i varje.

Gott till är hemsvängda pomes med en majjodipp.

### **2020 Nederburg The Winemasters Cabernet Sauvignon**

SYDAFRIKA  
ARTIKEL 57479, 3000 ML, 14%, RESTSÖTMA 0,4 G / 100 ML, 274 KR, 5 AV 5 POÄNG

Vi har en rätt klassisk sydafrikansk cabernet sauvignon i glaset med attribut som cassis, körsbär, mynta, rökighet och cederörtiga nyanser som lindats in i fatkryddiga toner där inte minst kafferostade inslag kikar fram. Smaken är generös och åt det fylligare hållet till med strama, uppbackande tanniner samt frisk syra. Det mörkt bärfruktiga är omfamnande men vinet är ändå torrt och avslutar i örtigt hållen stil med lätt gräsiga inslag, så typiskt för druvan. Här har vi en box som lyfter sig ett snäpp från mängden!

### **MATCHNINGEN**

Det här vinet är precis vad våra ostburgare ber om. Fylligt, smakrikt och med mogen bärfruktighet som möter sältan i osten och baconet. Svårare än så här är det inte för att lyckas med dina hamburgare.



...cine  
...  
"New-Skin"  
-to prevent in faction  
...  
"How Can I Earn Money?"  
...  
"How to Flour"

# Följ oss på vår resa

facebook®

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/LIVETSGODA/](https://www.facebook.com/livetsgoda/)



[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/LIVETSGODA\\_MAGAZINE](https://www.instagram.com/livetsgoda_magazine)

## Livets Goda

[WWW.LIVETSGODA.SE](http://www.livetsgoda.se)

