

DROST  
HO  
WINE OF SOU  
CHENIN

# BOX TOPPEN.SE

SVERIGES GUIDE TILL DE BÄSTA VINERNA I DE LÄGRE PRISKLASSERNA

## *Vår & Sommarsmaker*

**Recept  
& Vintips**

**IFOKUS**

**Vita viner och  
mousserande**

# 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 specialtidskriften 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



Grande vinställ med eller utan dörrar



Vinställ Modul, byggbart 60x90 cm



Vinställ i plexi för vin och champagne



Nytänk på vinskåp från Expo



IP vinskåp serie Parma Fristående/inbygg.



Vinförvaring i betong med många möjligheter



Vinbox - låsbar för 100 flaskor



Bygg ett vinrum eller vinskåp  
Många lösningar på vinklimatanläggningar



Stora korksruvar i flera färger



Handgjorda Laguiole i många material



Lehmann Excellence  
Maskingjorda vinglas 30, 39 & 50 cl



Lehmann Jamesse  
Maskingjorda champagneglas



Munblåsta glas från Sophienwald



Glashängare Svart, krom & mässing vägg & tak 25, 30 och 40 cm



Expo vinkylare



## Lehmann Glas serie F Sommer

Glaset på bilden är Psyché 56 cl, ultralight



## Lehmann Glas serie A Lallement

Glaset på bilden är Lallment No 4, 43 cl ultralight



## Lehmann Glas serie P Jamesse

Glaset på bilden är Jamesse Synergie, 75 cl ultralight

PROWINE  
NORDIC  
[www.prowine.se](http://www.prowine.se)

Passion för vin sedan 1996  
[www.prowine.se](http://www.prowine.se)



# XAVIER VIGNON

## LA TEMPÉRANCE



“För att skapa ett kraftigt, elegant och rent Grenache vin från Cairanne har jag blandat fyra årgångar och vinifierat dem i vinklot av glas.”

XAVIER VIGNON

www.philipsonsoderberg.se



Nu tillgänglig i de flesta av Systembolagets butiker  
 Xavier Vignon Arcane La Tempérance / Cairanne AOC  
 90% Grenache & 10% Syrah / Blandning av 2015-16-17-18  
 Art. 57106 / 209 kr / 15 % / 750 ml  
 Passar till kraftiga anrättningar på kött, fågel eller grönsaker



**Alkohol kan skada din hälsa.**



## EN TIDLÖS KLASSIKER

från familjefirman

### DUFOULEUR-FRÈRES

Beaujolais Royal gjorde sin debut på systembolaget redan 1955. Med sin runda och mjuka smak har den varit en favorit sedan dess. Servera gärna vinet lite svalt, omkring 14 grader, till sommarens härliga bufféer.

BEAUJOLAIS ROYAL ART NR: 5408 ALK: 12,5 %



4,3 av 5  
vinguiden.com 2020

69:-  
37,5 cl

www.moestue.se

**Alkohol  
kan skada  
din hälsa**

# Relax!



Relax Riesling har funnits i mer än 21 år på den svenska marknaden!

Vinet har en druvig smak med fin sötna, inslag av gräpärön, melon och citrus.



4/5  
BOXTOPPEN.SE  
2020

4,7/5  
VINGUIDEN.COM  
2020

Serveras svalt, gärna till fisk och asiatiska rätter.

Art 7230  
Alk 8,5 %

**78 kr**

www.moestue.se

**Alkohol  
kan skada  
din hälsa**

# Freixenet

Finns att  
beställa på  
Systembolaget!



**Guldmedalj!**

Dryckeslistan, v. 14 2023



Aftonbladet, 4 april 2023

**EN PÄRLA!**

Fredrik Schelin, mars 2023

Freixenet Cordon Negro Organic  
Art nr: 7738 Pris: 109 sek, 750 ml, alk vol 11,5% [henkell-freixenet.se](http://henkell-freixenet.se)

**Alkohol kan  
orsaka skador  
på lever och  
bukspottskörtel.**

# THE ORIGINAL. RICH COMPLEX PIEMONTE.



**5/5 Boxtoppen**

Oktober 2020

**"Synnerligen prisvärt"**

– Tre Kronor Vin, jan 2023

Piemonte, 299 kr, Nr.76055,  
3000ml Lively Wines Sweden AB

**Alkohol  
kan skada  
din hälsa**

# 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**



**"Substance is the integrity of making wine.  
From the vineyard, to the bottle, to the glass."**

Winemaker, Charles Smith

## WINES OF SUBSTANCE

### **Ch** Substance Chardonnay

#79566 | 14% | 75 cl | 199:- (Beställ)

Med Charles Smiths tolkning av vin världens kanske mest mångfacetterade druva blir det inte som förväntat. Här har vi ett krispigt vin som pulserar av mineral och friska toner av mogen persika. En förtäring av ek är väl det enda som känns bekant för oss som gillar en fatlagrad Chardonnay.

### **Cs** Substance Cabernet Sauvignon

#74083 | 14,5% | 75 cl | 199:- (Finns i många butiker)

*"The quality of being important, valid & significant"*

Smakrikt med komplexitet och karaktär. Stor och mäktig doft av svarta vinbär, mörka plommon, viol, tobak, örter och en touch av... blyerts. Fylligt och med nya och spännande dimensioner som träder fram efter varje klunk.



Är du intresserad av goda drycker? Kom med i **FRIENDS OF HANDPICKED**. Tips, kunskap, provningar och senaste nytt om oss på Handpicked Wines och alla våra produkter. Registrera dig för vårt nyhetsbrev på [handpicked.se](http://handpicked.se)

Friends of  
Handpicked

UPPTÄCK ÄVEN **STUDIO HANDPICKED** | TEMAKURSER OCH UTBILDNINGAR | [handpicked.se](http://handpicked.se)

# Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.



## 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



## PETITE ROUGE - EN CHARMANT & ENERGISK PINOT NOIR FRÅN ALSACE

För två-tre decennier sedan var alsacisk pinot noir något av en raritet, en kuriositet som blott de mest inbitna kände till. Men i takt med ökad temperatur och en global efterfrågan på viner på den världsberömda druvan så har arealen ständigt utökats i Alsace och idag så når man upp till en tiondel av den odlade ytan i regionen. Har du aldrig provat en pinot noir från Alsace ges du nu chansen med nyheten Petite Rouge - en purung version av den nobla druvan och som sprudlar av rödbärg energi!

Den enda tillåtna blå druvsorten i Alsace är pinot noir. Att den gått från att hänga i periferin med blott ett par procent av arealen till drygt 10 stavas först och främst nya förutsättningar med den globala uppvärmningen. Alsace är betydligt varmare idag jämfört med början av 1990-talet och det har förändrat scenen för pinot noir. En hel del går till regionens mousserande viner men du finner alltmer röda bordsviner på druvan och det är egentligen bara logiskt då Alsace jordmånsmässigt blir som en förlängning flera ställen av Bourgogne varifrån druvan har sitt ursprung.

Här bjuds vi ett purungt vin som i närmast Beaujolais Nouveau-stil precis lämnat rankorna! Men precis som de gamay-sprungna Nouveau-vinerna så har det ungdomligt busiga sin definitiva charm med massor av skogsbärga toner av hallon, körsbär och smultron med en örtblommig bakgrund. I smaken varvas rödbärga toner med ungdomlig druvkärighet vilket skänker vinet en stramare, mer matorienterad känsla. Tanninerna är typiska för druvan, försiktiga, och i stället är det syran som skänker vinet dess ryggrad. Ett vin som charmar frankofiler och som bäst njutes lätt kylt, gärna till charkbrickan där vinet kommer excellera.

**Betyg: 4 av 5 poäng**



Petite Rouge Pinot Noir är en nyhet i Systembolagets beställningssortiment och flaskan (750 ml, 13%) har artikelnummer 59166 och kostar 109 kronor. Vinet beställer du till önskad butik för uthämtning.



# MYTH WHITE BLEND - DEN GREPPBARA FLASKAN NU ÄVEN SOM VITT VIN

Den röda Myth Red Blend tog ett nytt grepp om vinflaskan när den lanserades förra året och succén var snabbt ett faktum. Nu lanseras den vita motsvarigheten i form av Myth White Blend och det är en mix mellan de tre aromatiska druvsorterna vermentino, viognier och muscat. Resultatet är ett högst lättgillat vin!

Vermentino är en högt skattad druva i norra Italien och ner mot kusten, i södra Frankrike och inte minst på Korsika. Viognier är främst synonym med en liten vinregion i franska Rhône-dalen - Condrieu - men den svårödlade druvan har vunnit alltmer popularitet utanför dess ursprungsområde och det med all rätt. Slutligen har vi muscat-druvan och den känner nog många till, inte minst tack vare Moscato d'Asti-vinerna!

Den röda greppvänliga Myth-flaskan kompletteras lagom till vårens snara inträdande med en vit buteljering i samma flaskformat. Innehållet är tre aromatiska druvor som doftar vår och sommar, nämligen vermentino, viognier och muscat. Mogna päron, persikor, ananas och fläder möter i doften tillsammans med citrusfrukter och blommiga inslag. I smaken får vi ett ungdomligt vin med generös fruktighet som drar åt stenfrukter, honungsmelon, citrus och tropiskt samt en diskret sötma som skänker vinets syra en rondör. Rent, friskt och aromatiskt avslut gör detta till ett högst lättgillat vin med personlig karaktär tack vare de tre uttrycksfulla druvsorterna som utgör basen i Myth White Blend!

**Betyg: 4 av 5 poäng**



Här har vi ett vin som passar perfekt till skaldjurssallader, till småplock och charkbricka men även till lite mer kryddhet asiatisk matlagning.

Myth White Blend är en nyhet i Systembolagets beställningssortiment. Flaskan (750 ml, 12,5%) har artikelnummer 50876 och kostar 119 kronor. Sockerhalten är 0,8 g/100 ml.







## CUVÉE CELESTE - HÖGT BETYG TILL FRANSK MOUSSERANDE NYHET MED ATTRAKTIVT PRIS!

Begreppet Blanc de Blancs har du säkert stött på tidigare när det kommer till mousserande viner och förklaringen är precis som den låter, vitt av vitt. Eller då, vitt av gröna druvor. Det är precis vad man använt sig av i den mousserande franska nyheten Cuvée Celeste som för sina blott 79 kronor levererar en liten vardagspärla med stor charm!

Anledningen till att man anger att det är producerat på enkom gröna druvsorter hänger samman med att det mest förnämliga av alla mousserande viner, champagne, även tillåter blå druvsorter i form av pinot noir och pinot meunier. Karaktären blir då annorlunda på vinet även om du på färgen kanske inte omedelbart ser att det varit blå druvsorter med i bilden. Att det däremot kan smyga sin in nyanser av exempelvis röda bär i ett bubbel där även blåa sorter ingår är inte alls ovanligt, snarare tvärtom. Med Blanc de Blancs vill producenten därför berätta att det är ett annat uttryck, ofta med stort fokus på det stenfruktiga i doft och smak, något vi också noterar i Cuvée Celeste.

Ungdomligt generös och frukt driven doft där fläderblommiga toner möter citrus och stenfruktiga nyanser, inte minst päron. Smaken är rättfram med smeksamma bubblor, viss rondör och stenfruktssyrighet som lierar sig med citrustonen. En charmig och lättgillad vardagspärla till alldeles utmärkt pris och som onekligen har vissa likheter med de italienska proseccovinerna, dock med en torrare känsla i avslutet.

Betyg: 4 av 5 poäng



Blanc de Blancs Cuvée Celeste Brut har artikelnummer 59786 och flaskan (750 ml, 11%) kostar 79 kronor. Vinet beställer du till din föredragna butik för uthämtning. Vinet är en "lillasyster" till, tidigare av oss på Boxtoppen, hyllade Crémant de Loire Blanc de Blancs Brut Cuvée Celeste (artikel 50534, 99 kr).

## PRISVÄRD EKOLOGISK SPANSK ROSÉ I BOX-IN-BAG

Rosésäsongen är här och med den håller vi upp den senaste skörden för att få det piggt ungdomliga och fräscha som gör rosévinerna så charmanta och perfekta till årstiden. Från Spanien hämtar vi Essence Rosé som är en ekologisk treliters box på klassiska tempranillodruvan. Det prisvärda vinet säljs i en passande tygkasse – och är därmed först med konceptet box-in-bag.

En ny tappning och årgång har landat av ekologiska Essence Rosé från Spanien, en rosé producerad på druvan som är så betydelsefull för många vinregioner i landet - tempranillo. Druvans namn anspelar på det spanska ordet temprano som betyder tidigt och här i diminutivform så blir tempranillo fritt översatt 'den tidiga'. Det är nämligen en av de drusorter som mognar först och det gör druvan populär som rosé utöver att vara den stora i de röda vinerna från Rioja och Ribera del Duero.

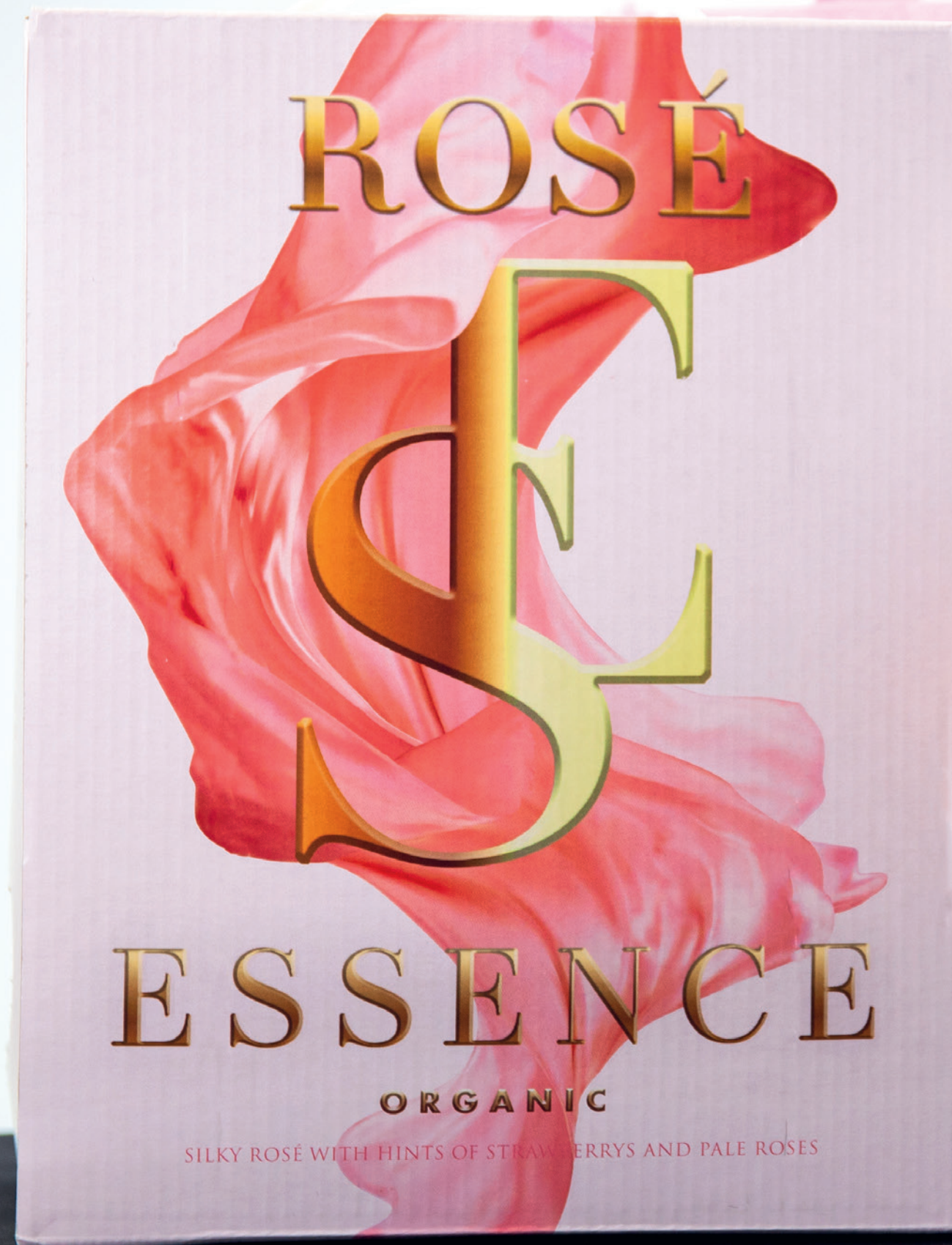
Här får vi ett friskt rödbärigt vin i ungdomlig stil och där blodröd citrus möter röda vinbär, hallon och solmogen jordgubbe i doften. Smaken fortsätter på inslagen bana och är lättsam i en frisk och torr stil där blodgrapezestiga toner skänker extra fräschör till det rödbäriga anslaget. För priset precis under tvåhundra så är det en rosé som verkligen levererar det vi vill ha till vår och sommar!

Betyg: 4 av 5 poäng



Vårt tips är att hålla över den del av vinet du ska dricka i en karaff då det mår bra av luftning en kvart innan det hälls upp i glaset.

Det ekologiska Essence Rosé från Spanien återfinns i Systembolagets beställningssortiment. Boxen (3000 ml, 12%) har artikelnummer 56493 och kostar 199 kronor. Sockerhalten är 0,5 g/100 ml vilket gör det till ett torrt vin.





# 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".**







## SAFFRANSDOFTANDE MUSSLOR & CHARMANT PERSONLIGT VITT PÅ VERDEJO-DRUVAN!



4 personer

Paellan är vi väl bekanta med när det kommer till det spanska köket och det är också denna som delvis inspirerar oss när vi tillagar blåmusslor i saffran. Fonden som kokas samman doftar och smakar Spanien med tonerna av saffran, rökt paprika, vitlök, bladpersilja och vitt vin vilket såklart gör vinvalet enkelt - ett ungt och fruktigt vitt på den spännande verdejo-druvan. I glaset: det ekologiska Ostras Pedrín.

### Ingredienser:

- 1 nät blåmusslor
- 2 schalottenlök
- 0,5 gram saffran
- 1 tsk rökt paprikapulver
- 2 vitlöksklyftor
- En knippa bladpersilja
- 2 tomater
- Drygt 2 dl vitt vin
- En bit röd chili
- Salt, svartpeppar, olivolja

### Tillbehör

- Bröd

Börja med att putsa musslorna och avlägsna de som inte stänger sig när du knackar på dem. Hacka upp löken och fräs upp i generöst med olja. Låt den inte ta färg, bara bli blank innan du adderar vitlöken för en kort stund. Fortsätt med hackade tomater, chili, bladpersilja, saffran, paprikapulver och vitt vin som får puttra samman några minuter. Smaka av med salt och svartpeppar. Stavmixa fonden slät.

Hetta upp olivolja i en djup gryta och addera musslorna. Låt fräsa under lock en stund och håll sedan på den släta såsen. Låt puttra samman ett par minuter. Släng de musslor som inte öppnar sig. Servera med ett gott bröd till, gärna surdeg.

### 2021 Ostras Pedrín Organic Verdejo

SPANIEN  
ARTIKEL 5152, 3000 ML, 13%, 239 KR, SÖTMA 0,3 G/100 ML, 4,5 AV 5 POÄNG

Spanien är onekligen ett fantastiskt vinland och hem för många unika druvsorter, verdejo inte minst. Druvan har sitt ursprung i Rueda, en vinregion i Castilla y León som brer ut sig nordväst om Madrid. Här får vi ett fint exempel på druvans aromatik där mogna men svala stenfrukter möter galiamelon, grillad citron, limezest och ett pikant inslag av grön banan. I gommen får vi ett smakrikt vin i citrusstramt torr och aptitretande stil med pigg syra, gröna stenfrukter, melon och örtiga anslag. Eftersmaken är ren och frisk och den lilla citrusskalbeskan skänker vinet en sval spänst. Det är onekligen en känsla av buteljerad sommar vi har i våra glas, denna högst charmiga och prisvärda verdejo som visar upp Spaniens druvmångfald!

### MATCHNINGEN

Här får vi maxad medelhavskänsla med ett ungt fruktigt och aromatiskt vitt som möter de saffransdoftande musslorna. Matchningen är mitt i prick där vinet hanterar det karaktärsfulla saffransinslaget men även de rökiga paprikatonerna och den syrliga tomaten. Tillsammans blir det både läskande och balanserande.

# ANKRILETTE





## DEN PERFEKTA APTITRETAREN: ANKRILLETTE PÅ SMÖRSTEKT SURDEGSBRÖD & EN CRÉMANT DE BORDEAUX



4 personer

Ankrillette är rivet ankkött vilket blandas upp med ankfett och något av det bästa vi vet till ett glas bubbel. Gör du rilette själv så har du många timmar framför dig men tjuvningen är att det går att köpa riktigt bra färdig ankrillette på burk och då gör du livet lätt för dig utan att det går ut över den lyxiga känslan. Här smörsteker vi surdegsbaguett, toppar med uppvärmd rilette, droppar citron över, river med telicherry-kvarnen och toppar med friterat svartkål. Till det en Crémant de Bordeaux, ett mousserande vin som förtjänar betydligt mer uppmärksamhet.

### *Ingredienser:*

- 200 gram ankrillette på burk
- Surdegsbaguette
- Smör
- Citron
- Havssalt, telicherrypeppar

Rilette är bäst när den ännu har lite av värmen då fettet blandar sig bäst med ankköttet då. Börja med att i smör steka upp skivor av baguetten så de blir krispiga. Värm upp rilletten, blanda i lite färskpressad citron, en gnutta salt och lite telicherry. Lägg upp en sked på respektive brödbit, droppa lite citron över och riv ett varv med pepparkvarnen igen.

### **Haut-Mouleyre, Crémant de Bordeaux**

Frankrike  
Nr. 54041, 750 ml, 11,5%, 99 kr, 4 av 5 poäng (Sockerhalt 1,1 g/100 ml)

Entre-Deux-Mers betyder mellan två hav och anspelar på floderna Garonne och Dordogne som omsluter appellationen. I Haut-Mouleyre får vi ett inbjudande mousserande i svalt utförande och där gulfruktiga inslag backas upp av en subtil nyans av hallon, örter och kaksmulor. Gomkänslan visar upp ett smeksamt uttryck med silkig mousse, svag rondör och pigg grön stenfruktighet, grapefrukt och citrusskal. Avslutet är rent och med riktigt fin fräschör. En högst trivsamt introduktion till Crémant de Bordeaux och dessutom till ett mycket sympatiskt pris!

### **MATCHNINGEN**

Det finns en väldigt enkel anledning till att det här är en vansinnigt god kombination och det är hur vinet möter det feta i ankrilletten, närmast skär genom det. När ankan dessutom ligger på en smörig brödbit så är det homerun för Crémant-vinet!



## RÖKT SALMALAX, KRISPIGA RÄDISOR, RÖKT CHILIAIOLI & GENERÖS CHARDONNAY



Serverar 4  
personer som  
förrätt

Den rökte salmalaxen är en ny favorit på redaktionen och här serverar vi den naturell i små bitar tillsammans med krispig rädisa, hyvlat fänkål och en rökig chilioli. En perfekt aptitretare och till det en av Systembolagets bästa vita boxviner; den härligt omfamnande och generösa Chateau Ste Michelle Chardonnay från Washington State i USA!

### Ingredienser:

- 1 paket rökt salmalax, 190 gram
- 1 liten fänkål
- 6 rädisor
- 1 dl Majonnäs
- 1 msk Chipotlepasta

Mixa samman majonnäs och chipotlepastan. Den rökte chilipastan hittar du i tacosavdelningen. Hyvla fänkål och rädisor tunt och lägg i iskallt vatten cirka 10 minuter så att de blir krispiga. Låt rinna av och lägg på handduk. Skär laxen i mindre bitar. Fördela ut på tallrik tillsammans med chilimajonnäsen.

### 2020 Chateau Ste Michelle Chardonnay

Washington State, USA  
artikel 5409, 3000 ml, 13,5%, 299 kr, 5/5 poäng (restsötma 0,4 g/100 ml)

Den nya årgången sätter ner foten direkt och visar såväl doft- som smakmässigt att den inte avviker från tidigare buteljeringar kvalitetsmässigt. Den tropiska rikedomens kännetecken doftspektrumet där även smörnötiga nyanser kikäkar fram tillsammans med vanilj från fatlagringen och uppbackande citrusfrukter. Smaken har även den de rostade fatinslagen men frukten blir betydligt stramare, drar mer mot stenfrukter där persika och gula äpplen är särskilt framträdande även om det finns en hint av ananas. Citrus piggar upp och vinet visar upp en rik gomkänsla och där eftersmaken dröjer sig kvar fint. Ett svalare uttryck jämfört med förra årgången och vi gillar det skarpt.

### MATCHNINGEN

En generös chardonnay med rik frukt och kryddiga toner från faten är precis rätt till den heta rökte laxen med krispiga grönsaker. Det här är en perfekt aptitretare som känns extra passande i vintertid och där vinet hanterar styrkan förnämligt.





## BLÄCKFISKSALLAD, SJÖGRÄS & KORIANDER PÅ SVART RIS & GW:S RIESLING



4 personer

Få gröna druvor har samma breda användningsområde som riesling och inte minst är vi särskilt förtjusta i hur druvan uppför sig till asiatiskt inspirerade rätter. GW:s nyhet, en riesling från kvalitetsproducenten Krug'scher Hof i Rheinhessen, hör till de mest seriösa kändisvinerna vi provat och vi serverar den till en förrätt bestående av en lätt kryddig bläckfisksallad (Chuka Ika sansai) med wakame-alger, koriander, tärnad kålrabbi och ett svart ris. En lysande kombination!

### *Ingredienser:*

- 2 dl svart ris
- 250 gram Chuka Ika sansai
- 100 gram wakame
- Kålrabbi, litet huvud
- Färsk koriander, en kruka
- 1 gul chili
- 2 cl citronsaft
- 2 cl sriracha
- 2 cl fisksås
- 2 tsk socker
- Olivolja, havssalt, spiskummin

Chuka Ika sansai och wakame kanske låter ovanligt och svårfunnet men faktum är att välsorterade matbutiker idag för det i sitt sortiment, färskt dessutom. Bläckfisksalladen som har en läcker sesamkaraktär står också att finna i fryst form i matbutiker. Vi köper färdig bläckfisksallad, låter den rinna av lätt och tillsätter en marinad på citronsaften, sriracha, fisksås och socker som rörts samman. Låt stå och dra till sig.

Koka upp osaltat svart ris och när du har cirka fem minuter kvar så salta lätt vilket får riskornen att dra ihop sig. Låt sedan svalna då riset bäst serveras ljummet. Smaka av med en skvätt olivolja och lite spiskummin.

Tärna färsk kålrabbi och finhacka chilin utan fröhuset. Lägg upp ris på mitten av tallriken, strö hackad koriander runt om tillsammans med sjögrässalladen wakame, tärnad kålrabbi och några bitar av chilin. Toppa med bläckfisksalladen i mitten, ovanpå riset och servera.

### **2021 GW:s Riesling**

TYSKLAND, RHEINHESSEN  
ARTIKEL 59664, 750 ML, 12%, 119 KR, BOXTOPPENS BETYG: 5 AV 5 POÅNG

GW:s vinserie har nu kommit till Tyskland och vinregionen Rheinhessen. Bakom etiketten finner vi den erkända kvalitetsproducenten Weingut Krug'scher Hof och att det är årgång 2021 gör knappast saken sämre. Efter några varma år i Tyskland så är det här ett svalare uttryck, en klassisk riesling med fräschör och krispigt anslag i den rena och syradrivna smaken. Här bjuds ungdomlig spänst med limezestiga toner, stenfrukter med päron och persika i spetsen och ett lätt blomörtigt drag. Gomkänslan är omiskännligt riesling, inte minst den fräsiga syran som bär fram det stenfruktiga och citrusfrukterna på ett klassiskt vis. Avslutet är piggt, friskt och skönt kvardröjande. Ett seriöst kändisvin!

### **MATCHNINGEN**

Rieslingdruvan i rätt händer har en överträffad spänst och syra och när det matchas med så delikat frukt som i 2021, blir det svårslaget. Till vår bläckfiskanrättning så är just vinets fruktiga fräschör den som omedelbart finner samspelet med rättens umamistinna smaker och syrliga kryddighet, utan att förlora sin egen identitet. Hanterar dessutom hetta formidabelt.



## PILGRIMSMUSSLA PÅ ÄRTPURÉ, ÄRTSKOTT, APELSINREDUKTION, BACON, SKALZEST & FRANSKT FAVORITBUBBEL



4 personer

Café de Paris är Frankrikes favoritbubbel och nu har det även nått till oss. Det är ett mousserande vin som visar upp en direkt publik charm men inte utan att släppa på personligheten. Här kombinerar vi vinet till en halstrad pilgrimsmussla som serveras på en ärtkräm, ärtskott, apelsinreduktion, bacon och mortlade apelsinskal. Ljuvligt!

### *Ingredienser:*

- 8 stora pilgrimsmusslor
- 250 gram ärtor
- 1 dl grädde
- 1 msk smör
- Ärtskott
- Apelsinjuice, 3 dl
- Fiskbuljong
- Färsk ingefära
- Salladslök
- Koriander
- Apelsinzest från 1 apelsin
- Bacon, 4 skivor
- Havssalt, vitpeppar, vinäger, buljong, smör, arrowrot

Skala en apelsin och kör i ugnen på 100 C tills bitarna är torra. Mortla sedan. Koka upp ärtorna i buljong. Sila av, lägg i en bunke och addera grädden. Klicka i smöret, salta och vitpeppra och kör till en slät massa med mixer. Lägg ärtpurén i en sil och pressa ur lite vätska som du spar. Skiva färsk ingefära, salladslök och fräs upp i lite smör. Häll på apelsinjuicen, koriander, lite fiskbuljong och låt reducera in. När en tredjedel återstår sila och red sedan av med arrowrot. Du ska ha en salta och sötma i ett då.

Lägg ärtskotten i kallt vatten för mer krispighet. Kör bacon i ugnen på bakplåtspapper tills de är krispiga. Ta ur och dela i små bitar. Fräs upp pilgrimsmusslorna i smör, endast saltade. Räkna med en minut på varje sida. Dekorera varje serveringstallrik med ärtpuré, knyckla ihop en boll av ärtskotten och lägg upp, placera ut pilgrimsmusslorna, två var, och ringla sedan över apelsinreduktionen och ärtsåsen. Toppa med bacon och den mortlade zesten från apelsinskalet.

### **Café de Paris Brut**

FRANKRIKE  
ARTIKEL 59638, 750 ML, 11,5%, 89 KR, 4 AV 5 POÄNG I BOXTOPPENBETYG  
Uttrycksfullt franskt mousserande med maritima vindar, svala stenfruktiga toner, grapefrukt, mandel och örtiga instick. Diskret rondör i smaken, livliga men krämiga bubblor, citrusfräschör och skalstrama stenfrukter i ren, ungdomlig och lätt örtig stil. Ett högst lättgillat vardagsbubbel med en skön dos personlighet.

### **MATCHNINGEN**

Sötman från ärtorna, syrligheten från apelsin, sältan från bacon och umamin från pilgrimsmusslan är en fantastisk match till vinet vars fruktighet lyfter fram råvarorna på ett fenomenalt vis. Lyxig förrätt när det är som bäst!



PILGRIMSMUSSLA



## SCHNITZEL ENLIGT KONSTENS ALLA REGLER, SYRLIG POTATISSALLAD & VIT PREMIUMBOX FRÅN SYDAFRIKA



Serverar 4  
personer

Österrikes bidrag till världens gastronomi är tveklöst schnitzeln. På plats allt som oftast serverad med en potatissallad och med ett vitt vin. Här lånar vi österrikarnas paradrätt och serverar den med mycket lyckat resultat till den vita boxnyheten Cape Blanc i Foot of Africa-serien, ett riktigt seriöst lådvin!

### *Ingredienser:*

#### **SCHNITZEL**

- 700 gram fläskfilé, kalv är originalet men fläsk ger mer textur
- Ströbröd, vi mixar panko och klassiskt ströbröd
- 2 ägg
- Mjöl
- Citronsaft
- Havssalt, vitpeppar, rapsolja, smör

#### **POTATISSALLAD**

- 1 kg potatis, skalade
- 1 rödlök
- Bladpersilja, färsk
- Vitvinsvinäger, 3 msk
- Olivolja, 1 dl
- Dijonsenap, 1 rågad msk
- Havssalt, vitpeppar

#### **TILLBEHÖR**

- Grönsallad
- Citronklyftor

Börja med potatissalladen, en given servering till schnitzeln. Skala potatisarna och se till att ha jämnstora. Koka tills de är redo och fasta i formen. Kyl ner och skiva när de är rumsvarma. Skiva rödlöken och lägg i vatten en stund för att öka krispigheten. Blanda olivolja, dijonsenap, vitvinsvinäger, salt och peppar samt bladpersiljan och rör om. Dressingen håller du sedan över potatisen och rödlöken. Låt potatissalladen stå kallt en stund innan servering.

Putsa fläskfilén och dela sedan i lagom bitar som du därefter snittar på mitten. Banka ut med köttklubban mellan plastfilm så de blir större och tunna. Salta. Vänd sedan i mjöl, uppvispat ägg och slutligen i ströbrödet. Se till att hela schnitzeln är täckt. Låt vila minst 20 minuter i rumstemperatur innan du börjar steka upp dem. Sätt ugnen på 60 C.

Hetta upp stekpannan och addera smör och rapsolja, hälften av respektive. Snåla inte. Schnitzeln ska närmast fritera i fett. Stek två schnitzlar åt gången, cirka 2-3 minuter på varje sida. Låt rinna av på hushållspapper vid behov. Lägg de färdiga i en ugnform och på bakplåtspapper så de håller värmen medan du ger dig på nästa par schnitzlar.

Vill man hålla det autentiskt så smälts smör i panna och gott om hackad bladpersilja adderas och som sedan kan hällas över schnitzeln. En citronklyfta till är också obligatoriskt, vinet kommer dessutom älska det.

### **2022 Cape Blanc by Foot of Africa**

WESTERN CAPE, SYDAFRIKA  
ARTIKEL 2110, 3000 ML, 13%, 259 KR, 5 AV 5 POÄNG I BETYG

Nyhet i serien Foot of Africa och en riktigt bra sådan där en trojka druvor står för blenden; chenin blanc, chardonnay och sauvignon blanc. Bakom vinet står den klassiska egendomen Kleine Zalze och här har man fått till en högst seriös box med ungdomligt blomaromatiska toner, persika, limezest, päron och ett stänk tropiskt. Smaken är generös men inte yppig utan mer åt det strama och aptitretande torra hållet med stenfruktiga anslag, lime och en diskret men fin grapefruktsbeska. Avslutet är friskt och lätt kryddigt med fint kvardröjande eftersmak. En box som levererar och som även bör följa med på vårens och sommarens inköpslistor, när grillen åker fram.

#### **MATCHNINGEN**

Frasig och precis lagom flottig schnitzel gör sig bäst till ett vitt vin, inte minst om man haft lite färsk citronsaft över köttbiten. Men du behöver också ett vitt med smakrikedom och det får vi med Cape Blanc som även finner smakbryggor med den syrliga potatissalladen. Mycket lyckat - och gott tillsammans!

# PIZZA BIANCA MED STENBITSROM, VÄSTERBOTTENOST, CITRONZEST & LÖK TILL SUPERBT MATCHANDE CAVA!



Serverar  
2 pizzor

Pizza bianca är en favorit hos oss då den är så vinvänlig, inte minst när vi har bubbel i glaset. Pizzabotten gör du som vanligt men sedan brer du på crème fraîche i stället för tomat och det ger en ljuvlig syrlighet som kontrasterar sältan i toppingen och Västerbottenosten. Till den välsmakande aptitretaren serverar vi synnerligen prisvärda cavanyheten Pata Negra Semi Seco som passar förträffligt till pizzerian!

## Ingredienser:

### PIZZADEG

- 4-5 dl mjöl av typen tipo-00
- 2 dl ljummet vatten
- Drygt ett halvt paket jäst
- Olivolja, havssalt

### FYLLNING

- 1 burk crème fraîche
- 150 gram Västerbottenost
- 1 rödlök
- 1 knippa färsk gräslök
- Zest från en citron
- 1 burk stenbitsrom
- Salt, peppar, olivolja

Börja med att sätta degen vilket du kan göra långt i förväg. Smula jästen, addera en halv tesked havssalt, ett par matskedar olivolja och sedan ljummet vatten (38 C). Rör ut jästen och ha sedan i mjölet. Mängden är alltid svår att exakt säga men du märker när du jobbar med degen. Knåda och låt sedan jäsa i bunke under duk.

Sätt varmluftsugnen på 225 C. Finhacka rödlöken, riv citronzesten och hacka gräslöken. Baka ut två pizzabottnar. Tipset är att grädda en åt gången så vänta med att lägga topping på pizza nummer två. Börja med att bre ut crème fraîche på pizzabotten. Strö sedan över riven Västerbottenost. Grädda i ugnen på bakplåtspapper högt upp. Räkna med 7-8 minuter. Ta ut och gör sedan samma med pizza nummer två. Lägg på rödlök på första botten men vänta någon minut innan du adderar klickar av crème fraîche samt stenbitsrom; detta för att det inte ska rinna ut. Toppa med citronzest och gräslök samt riv ett varv med svartpepparkvarnen. Upprepa proceduren med pizza nummer två medan den första serveras.

## Pata Negra Semi Seco

CAVA, SPANIEN  
NR. 53268, 750 ML, 11,5%, 79 KR, 4 AV 5 BOXTOPPENPOÄNG

Cavan Pata Negra hämtar namninspiration från den lyxigaste av de spanska lufttorkade skinkorna och faktum är att vinet hanterar köttets fetma och sätta lysande med sin fräschör, lilla sötma och syra. Här har vi en cava på de klassiska druvsorterna xarel-lo, macabeo och parellada som fått sin andra jäsning i flaska, den klassiska metoden helt enkelt. Semi Seco indikerar att det finns en sötma involverad vilket ger vinet en halvtorr karaktär men som bärs upp fint av syran som får vinet att upplevas torrare. Doften kommer med välkända cava-attribut som grillad citron, grapefrukt, örtighet och mogna gula stenfrukter, markörer som vi också fångar upp i den fräscha gomkänslan där krämiga bubblor smeker förtjänstfullt. För 79 kronor är det här inget annat än ett mycket bra cava-köp!

### MATCHNINGEN

Det här är så fräscht och vi älskar hur sältan i pizzan jobbar med cavsans rondör. Dessutom syrligheten från crème fraîche och citronzest lyfter smakerna i bubblen och vi får ett oerhört harmoniskt möte mellan mat och dryck.

# WHISKY & BOURBON

## TECKNA PRENUMERATION PÅ SVERIGES WHISKYMAGASIN NR 1

En helårsprenumeration på Whisky&Bourbon kostar 149 kr för digital och 175 kr för den tryckta. Beställ din prenumeration genom att besöka vår prenumerationssida på [www.livetsgoda.se/prenumerera](http://www.livetsgoda.se/prenumerera)



WHISKY & BOURBON



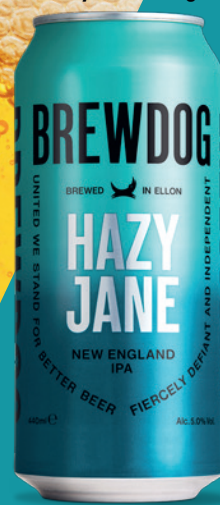
Flaska 330 ml · 5,4 %  
Nr 1515 · Pris: 23:90



Burk 330 ml · 5,4 %  
Nr 89892 · Pris 22:90 + pant



Burk 330 ml · 4,5 %  
Nr 11463 · Pris: 19:90 + pant



Burk 440 ml · 5 %  
Nr 56687 · Pris: 26:90 + pant



# BREWDOG

Beställs enkelt till  
ditt Systembolag

MER INFORMATION HITTAR DU PÅ MOESTUECASK.SE

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

## Fyrtal i craftbeer



**Helles Good Lager**  
Nr 37142 · Burk 440 ml  
5 % · Pris: 18:90 + pant



**Apocalyptic Thunder Juice**  
Nr 32684 · Burk 330 ml  
6,5 % · Pris: 28:90 + pant



**Sculpín IPA**  
Nr 89928 · Burk 355 ml  
7 % · Pris: 32:90 + pant



**Grunion Pale Ale**  
Nr 20026 · Burk 355 ml  
5,5 % · Pris: 24:90 + pant



MER INFORMATION HITTAR DU PÅ MOESTUECASK.SE

Alkohol kan orsaka nerv- och hjärnskador.



PINSA IN THE  
MAKING

RECEPT NÄSTA  
UPPSLAG...



# PINSA TOPPAD MED PARMASKINKA, BURRATA & SVARTKÅL TILL APTITRETANDE TYSK RIESLING



Recept  
- per pinsa

Tysk riesling hör till våra favoriter året om men när det nalkas varmare tider så är vinerna på en av världens främsta gröna druvsorter oslagbara. Till en pinsa, ett mellanting mellan pizza och foccacia och som vi toppat med parmaskinka, rostad svartkål, burrata, parmesan och basilika, så blir den riktigt fina tvålittersboxen 50° Riesling Trocken till en perfekt matchning. Perfekt bjudmat till ett vitt som är omöjligt att inte gilla!

## *Ingredienser:*

- 1 pinsabröd (Zeta säljer)
- 6 skivor parmaskinka
- 1 burrata
- 1 mozzarella
- 2 svartkålsblad
- Parmesanost
- Olivolja, salt, svartpeppar

Sätt ugnen på hög värme, 250 C. Låt burrata och mozzarella rinna av på hushållspapper och tryck till så du får ut vätskan. Hacka svartkål och lägg i en skål med några droppar olivolja. Pensla pinsanskanter med olivolja så den blir krispigare. Fördela ut osten över pinsan, lägg ut parmaskinkan och avsluta med svartkålen. Grädda i ugnen, gärna med varmluft och räkna med cirka 6-7 minuter eller tills osten smält och brödet har en gyllene färg. Ta ut och strö över lite riven parmesanost samt toppa med nymalen svartpeppar och basilikablåd.

## **50° Riesling Trocken**

Rheingau, Tyskland  
Nr. 5824, 2000 ml, 11,5%, 219 kr, 5 av 5 Bxotoppenpoäng

Här möts vi av ett ungt och livligt druvaromatiskt uttryck med expressiv fruktighet i form av gröna syrliga äpplen, limezest, persika, gula plommon och örtiga inslag. Smaken är frisk och med den omisskännliga syran som är så aptitretande och läskande på samma gång. Det fruktiga drivet är tydligt, med päron, äpplen och persika samt citrusfrukt, och eftersmaken har en härlig renhet och uppfriskande karaktär. Vinets lilla rondör märks knappt och den är dessutom fullständigt essentiell i tysk riesling i och med den höga syran och tillsammans skapar de något unikt!

## **MATCHNINGEN**

Fluffigt bröd, salta från parmaskinkan, grönt från svartkålen och fetma från osten; ja det är allt du behöver för att göra en riesling lycksalig!





## KRÄFTSTJÄRTSTAGLIATELLE, DILL, CITRONZEST, SOCKERÄRTOR & CHENIN BLANC FRÅN DROSTDY-HOF



4 personer

Lyxig pasta som inte tar särskilt lång tid att svänga samman är vi starka anhängare av, till vardags och vid festligare tillfällen. Här arbetar vi med kräftstjärtar som med sin dillnyans framkallar en längtan till våren och sommaren och med ett glas av den senaste tappningen av alltid lika stabila Drostdy-Hof Chenin Blanc. Lyx på tjugo minuter!

### Ingredienser:

- Grön tagliatelle, ca 500 gram
- 300 gram kräftstjärtar, vi använde frysta
- 1 kruka färsk dill
- Skalet av 1/2 citron + saft
- 3 dl crème fraiche
- 1 rödlök
- 1 msk dijonsenap
- 150 gram sockerärter
- Salt, vitpeppar, vitvinsvinäger, olivolja, citron till dekoration

Koka upp crème fraiche, salta och vitpeppra. Addera zest från citron plus ett par matskedar saft, en näve hackad dill samt hackad rödlök och dijonsenap. Låt puttra samman men låt inte löken bli mjuk utan säkra att den är ännu lite krispig. Ta bort från spisen och tillsätt tre fjärdedelar av kräftstjärtarna. Koka upp pastan enligt anvisning men håll den al dente. Mixa såsen med pastan och toppa sedan varje servering med resterande kräftstjärtar. Dekorera med dillkvist och citronskiva.

Som sidorätt och för att addera textur har vi en sallad på sockerärter som vi blott kokat upp några sekunder, kylt ner och sedan toppat med en dressing på vitvinsvinäger, olivolja, lite Dijon, hackad dill och salt.

### 2022 Drostdy-Hof Chenin Blanc

WESTERN CAPE, SYDAFRIKA  
NR. 2069, 3000 ML, 12%, 219 KR, SOCKERHALT 0,4 G/100 ML, 4 AV 5 BOXTOPPENPOÄNG

Chenin blanc-druvan trivs verkligen i Sydafrika och det märks i denna alltid lika prisvärda vitvinsbox som bjuder på stenfruktig generositet i doften mixat med citrus, krusbär och tropiska inslag där passionsfrukt sticker ut. Smaken är frukt driven och ren i sitt uttryck med strama gröna äpplen, citrus, grön sparris och pigg syra som följer med i eftersmaken och skänker en torr aptitretande finish till vinet.

### MATCHNINGEN

Vår läckra kräftstjärtspasta har inga som helst problem med att tämligen omgående liera sig med de friska citrustonerna i Drostdy-Hofs chenin blanc som möter upp zesten i pastan. Rättens salta är likaså väldigt passande till den fruktrika sydafrikanska stilen som rundar av matchningen.



CHENIN BLANC



# ÖRT- & VITLÖKSSPÄCKAD KARRÉ, RATATOUILLE & EN LÄCKER BARBERA FRÅN PIEMONTE



6 personer

Den här årstiden lagar vi feelgood-rätter som får oss att må bra. Bland favoriterna hör onekligen ratatouille som dessutom är en riktig rödvinsvän. När den serveras med en långsamt tillagad karré som vi späckat med vitlök, gnidit in i citron och generöst med örter, ja då blir matchningen fenomenal. Till det serverar vi en riktigt trivsamt boxnyhet i form av Luigi di Grasso från Piemonte, en barbera som bara älskar smakerna av örter, vitlök och tomat!

## *Ingredienser:*

### **KARRÉ**

- Karré i bit, välj gärna en ordentlig bit, ca 1,2–1,5 kg (gott även dagen efter)
- Vitlösklyftor
- Örter, vi valde oregano, timjan, salvia
- Citron
- Salt, peppar, olivolja

### **Ratatouille**

- 1 stor zucchini
- 1 aubergine
- 1 mindre butternutpumpa
- 3 större tomater

### **SÅSBAS TILL RATATOUILLE**

- 1 burk krossade bättre tomater
- En skvätt rött vin
- 1 gul paprika
- 1 gul lök
- 3 vitlösklyftor
- 1 färsk röd chili
- Timjan, salvia, basilika
- Salt, svartpeppar, olivolja

### **TOPPNING TILL RATATOUILLE**

- Mixade örter, persilja, vitlök, olivolja, citronsaft

### **KARRÉ**

Sätt ugnen på 200 C. Börja med att sticka hål i köttbiten och pressa in halverade vitlösklyftor. Hur många du använder är en smaksak men sprid gärna klyftorna runt hela steken. Låt fett på köttbiten sitta kvar då det ökar saftigheten. Gnid sedan in köttbiten i citronsaft. Därefter salt, örter och peppar. Stek upp biten i olivolja så att den får färg och stänger igen. Det räcker med ett par minuter och se till att samtliga sidor får yta. Ställ in karrén i en form i ugnen och sätt i en termometer. Lägg gärna klyftor av citron och vitlösklyftor runt köttbiten och kör på 200 C i 20 minuter innan du sänker till 160 C och kör karrén tills den når 80 C i innetemperatur. Ös med jämna mellanrum från den vätska som finns i formen. När temperaturen uppnåtts, ta ut och låt vila 10 minuter innan du skär upp och serverar.

### **Ratatouille**

Börja med att sätta ugnen på 200 C. Hacka lök, vitlök, chili och gul paprika till ratatouillesåsen. Fräs upp i olivolja men ge inte grönsakerna stekyta. Håll på tomaterna, vinet samt salta och peppra. Låt puttra samman en 10–15 minuter. Smaka av så att du är nöjd med sältan.

Skiva grönsakerna till ratatouillen. Tunna skivor. Lägg dem förslagsvis indelat efter respektive grönsak på en plåt. Salta och peppra. Lägg tomatsåsen i botten på en rund ugnform. Börja sedan med att lägga grönsakerna vilket du gör genom att ta en av respektive från plåten och forma längs formen. När du nått ett varv runt så jobbar du dig inåt tills du är klar. Avsluta med att mixa samman toppningen till ratatouillen, mixa med olivolja, citronsaft och finhackad vitlök. Håll toppningen över din ratatouille. Ställ in i mitten av ugnen och lägg folie över. Låt den gå i cirka 45 minuter i ugnen innan du tar bort folie och kör ytterligare 15–20 minuter tills du fått lite färg på anrättningen.

## **2021 Luigi di Grasso Piemonte Barbera**

Italien  
artikel 58433, 3000 ml, 13%, 4,5 av 5 poäng i betyg, 0,4 g/100 ml sockerhalt

Luigi di Grasso-serien är ett omtyckt varumärke som tagits fram av den svenska importören tillsammans med en kvalitetsproducent i Piemonte. Vinerna spänner från ett spännande mousserande från Alta Langa till regionens och Italiens mest omtalade vin, Barolo. Nu lanseras även en barbera i lådvinsformat, druvan som är Piemontes arbetshäst och givna val till ett otal klassiska rätter från området. I boxnyheten får vi ett ungt och piggt rödbärigt uttryck med körsbär, mörka hallon, blomörtighet, söt lakrits och ett stänk pepprig kryddighet. Smaken är klassisk barbera med generös bärfrukt, silkiga tanniner och en pigg syra som balanserar. Örtiga toner, plommon och diskret citrusfrukt följer med i det torra och strama avslutet. Ett klockrent val till rätter där tomat spelar en viktig roll.

### **Matchningen**

Barbera-druvan har en enastående förmåga att fungera till tomat och hemligheten sitter i de matchande syrorerna. Det ungdomliga i vinet älskar dessutom vitlöksinslaget i kött och ratatouille och likaså det örtigt generösa. Det här är en kombination som får en att le av välbehag.



# KRYDDPANERAD TORSK, ZA'ATAR-RULLADE SÖTPOTATIS, HARISSAMAJJO, SALSA & TROPISK CHARDONNAY



Serverar  
4 personer

Vi älskar tacosfredagen men tar den gärna till nästa nivå, byter ut köttet mot panerad torsk och får en härligt fräsch känsla med hetta i vår dipp. Till det serverar vi sötpotatis som rullats i en za'atar-kryddblandning, typisk för Mellanöstern och lätt att svänga ihop själv, och bjuder likaså på en salsa med dill samt en majjo på harissa och limezest. I våra glas, den ytterst pålitliga Chill Out Chardonnay från Australien.

## Ingredienser:

### SALSA

- 2 större tomater
- 1/2 gul lök
- Dill
- 1 tsk rörsocker
- Ett stänk salt och olivolja

### SÖTPOTATIS

- 800 gram sötpotatis
- 3 msk za'atar (oregano, sumac, sesamfrön, olivolja)
- 1 msk torkad vitlök
- 3 msk polentagryn, okokta
- Salt, peppar, olja

### HARISSAMAJJO

- 1 dl majonnäs
- 1-2 tsk harissa, styrka får du själv avgöra
- Saften av en lime + skalet
- Salt

### FRITERAD TORSK

- 600-700 gram torskfilé
- 2 ägg
- 100 gram mjöl
- 2 tsk torkad vitlök
- 2 tsk Coleman's senapspulver
- 2 tsk Santa Maria paprikapulver
- 1 tsk chiliflakes
- 1 tsk Santa Maria gurkmeja
- Salt, peppar
- 5 dl neutral olja

### SALSA

Finhacka tomaterna och löken, rör ner socker och salt samt hacka dillen och lägg i. Låt stå kyligt tills du serverar.

### SÖTPOTATIS

Sätt ugnen på 200 C. Skala potatisen och gör stavar av dem. Mixa ihop din za'atar genom att ta lika delar torkad oregano, sesamfrön, sumac och rör ihop med olivolja till en smet. Addera polentan sist. Ringla olivolja över sötpotatisen och gnid in. Ta sedan kryddmixen och gnid in. Avsluta med salt och lägg på bakplåtspapper i ugnen tills potatisen är krispig.

### HARISSAMAJJO

Mixa samman ingredienserna och låt stå kallt tills servering.

### FRITERAD TORSK

Blanda kryddor med mjölet och salta, peppra. Ta gärna i lite med saltet. Slå äggen och salta lätt. Vänd bitar av torskfilén, större munsbitar, i mjölet först, sedan ägget och avsluta med mjölmixen igen. Hetta upp neutral olja i tjockbottad kastrull och börja fritera fisken i omgångar när oljan har hettan. Drygt två minuter räcker per fiskbit. Servera torsk, harissamajjo, salsa och sötpotatisen med koriander och minimajstortillas.

### TILLBEHÖR

Minitortillas på majs

## 2022 Chill Out Chardonnay

AUSTRALIA  
NR. 22280, 3000 ML, 13%, 219 KR, SOCKER 0,5 G/100ML, BOXTOPPENPOÅNG: 4 AV 5 P  
En ny årgång har landat av Chill Out Chardonnay och vinet fortsätter på den inslagna vägen med att leverera en fräsch druvkaraktär i en sval men ändå rik stil. Tropisk fruktighet lierar sig med citrus och stenfrukter och visar upp sig i en ungdomligt pigg doftprofil med en uppbackande vaniljkryddig fatkaraktär. I gommen får vi ett vin med stenfruktig friskhet, pigg syra och en hint av det tropiska. Känslan är mogen frukt men ändå torrt vilket gör vinet lika välägnat som aptitretare som till maten. Det här är återigen ett väldigt bra köp för blott 219 kronor.

### MATCHNINGEN

Det generöst fruktiga med dragning mot tropiskt möter rättens hetta perfekt och att fruktigheten i vinet dessutom antar en fin druvmognad gör att även sältan möts upp på ett formidabelt vis. Tillsammans accentuerar vinet och maten fräschören och tar din tacosfredag till nästa nivå.

# PANKOFRITERADE BLÅMUSSLOR, PORTABELLA, SVARTKÅL & EN KRÄM PÅ BLOMKÅL & JORDÄRTSKOCKA



Serverar  
4 personer  
(serveras som  
en förrätt)

Friterat och mousserande är ljuvligt tillsammans, inte minst när det är havets läckerheter som står för innehållet. Här har vi pankofriterat blåmusslor som lagts på en blomkåls- och jordärtskockakräm, fräst skivor av portabella hårt och sedan knaperfräst svartkål. Vi toppar med lite mortlat och ugnsrostat apelsinskal och håller upp en klassisk cava som numera blivit ekologisk - Freixenets tidlösa svarta flaska Cordon Negro!

## Ingredienser:

### Musslor

- Ett paket frysta blåmusslor, bara köttet, ca 250 gram
- 1-2 ägg
- Mjöl
- Panko ströbröd
- Salt, neutral olja

### Kräm

- 1 blomkålshuvud, 700-800 gram
- 3-4 jordärtskockor
- 1 bit färsk ingefära, 2 cm
- Gräddolja, 1 dl
- Salt, buljong, vitpeppar, smör

### Övrigt

- 4-5 blad svartkål
- 2-3 Portabella
- Skalet av en apelsin att rosta i ugn
- Neutral olja, salt

### Tillbehör

- Rätten har dekorerats med oxalis som bidrar med syrlighet

Skala en apelsin som du tvättat av ordentligt innan. Hacka skalet fint och lägg på bakpapper i ugnen. Kör på 60-70 C tills skalet torkat och kan pulvreras i mortel. Tipset är att göra lite mer och ha i burk hemma så det håller aromerna överraskande länge och är en doft- och smakförhöjare till många fisk och skaldjursrätter eller i dressingar.

Tina upp musslorna. Torka sedan av vätska på hushållspapper.

Börja med att koka upp blomkålen i buketter i saltat vatten. Se till att den blir mjuk då du senare ska stavmixa den och vill ha en slät kräm. Koka därefter upp de skalade jordärtskockorna som du slantat. Ha gärna lite grönsaksbuljong i vattnet i stället för salt. När grönsakerna är mjuka och svalnat något så lägg dem i en bunke tillsammans med en bit ingefära som du finrivit och håll på gräddolja. Konsistensen ska vara relativt fast men ändå porös så stavmixa slät medan du successivt har i grädden tills rätt konsistens nås. Smaka av med salt, vitpeppar och en schysst klick smör.

Skiva Portabella och stek upp i olja. Salta. Svampen ska bli krispig. Hacka svartkålen och gör samma med denna. Börja med lit högre temperatur och sänk sedan och låt fräsa tills den är frasig.

Knäck ägg på en tallrik och vispa lätt ut med gaffel. Ha mjöl på en annan och panko på en tredje. Blanda gärna ner lite salt i pankoströbrödet. Vänd musslorna i mjöl, sedan ägg och slutligen panko. Upprepa tills alla musslor är täckta och låt stå kallt cirka 20 minuter så de klistrar till. Hetta upp olja i en mindre kastrull med tjock botten. Musslorna ska kunna täckas av oljan. Friterar när temperaturen kommit upp och ha inte i för många åt gången så att de sänker temperaturen. processen går snabbt, 30-45 sekunder. Låt musslorna rinna av på hushållspapper.

Montera förrätten på uppvärmda tallrikar.

## Freixenet Cordon Negro Brut Organic

SPANIEN

NR. 7738, 750 ML, 12%, 109 KR, SOCKERHALT 0,9 G/100 ML, 4 AV 5 POÄNG

Ett klassiskt mousserande vin som skärpt till sig rejält i och med den ekologiska klassificeringen. Här får vi en pigg och nyanserad doft med stenfruktiga inslag, persika, grillad citron, kaksulor och örtiga toner. Gompkänslan ger oss ett vin med pigg och fräsch citrusstänkt stenfruktighet, örtiga inslag, maritima hintar och ett torrt och aptitretande avslut där grapefrukt och citruszest möts. Ett vin vi alla känner igen och som står sig mycket väl på den mousserande scenen.

### MATCHNINGEN

Freixenet i ekologisk tappning är ett steg upp i kvalitet och vinet har fått en mer gastronomisk anstrykning vilket vi sätter stort värde på. Till förrätten där hav möter jord blir mötet perfekt då smakerna är milda och komplexa och behöver ett vin som kan binda samman intrycken. Det gör Cordon negro med bravur och fångar samtidigt upp den lilla sältan i rätten på ett strålande vis. En lyxig matchning som alla kan lyckas med!



## TIDLÖS KLASSIKER; TOAST SKAGEN & VIT BOURGOGNE



4 personer

Desto kallare det blir i haven desto bättre blir räkorna. Med andra ord; det är egentligen under vinterhalvåret som Toast Skagen borde vara som mest självklar. Det här är en klassiker som aldrig går ur tiden eller känns fel men vars förträfflighet vi ibland behöver bli påmind om. Vår variant håller sig rätt nära Tore Wretmans original och skippar därmed löken men toppar mackan med stenbitsrom. Till vår Skagen dricker vi den formidabla Bourgogne Blanc från Terres Secrèts, en knastertorr chardonnay som kommer i behändig 2,25-liters box.

### Ingredienser:

- ½ kg färska räkor, ger cirka 200 gram skalade
- 1,5 dl bra majonnäs
- 1 kruka färsk dill
- Färsk citron
- 1 burk stenbitsrom
- Salt, vitpeppar, smör
- Levain

Skala räkorna. Hittar du inte färska så köp handskalade räkor på burk och låt dem rinna av ordentligt innan du torkar dem på hushållspapper. Finhacka dill och lägg i en bunke tillsammans med räkorna och majonnäsen. Pressa över saft från en halv citron, salta och vitpeppra. Röran ska sitta samman fint och inte vara lös. Stek upp levainskivor i gott om smör tills de är frasiga. Servera bröden vid sidan om Skagenröran så att brödet behåller spänsten. Dekorera med citronskivor och resten av dillkvistarna och toppa med stenbitsrom.

### 2020 Bourgogne Chardonnay, Terres Secrèts

FRANKRIKE  
ARTIKEL 5555, 2250 ML, 12,5%, 319 KR, SÖTMA MINDRE ÄN 0,3 G / 100 ML, BETYG 5 AV 5  
POÄNG

Redan färgen skvallrar lite om att vi är i Burgognes södra delar, Macönnais närmare bestämt. Här är det aningen varmare och det skänker vinet en större rikedom och mer gyllene färgskepnad. Doften har ännu ett ungdomligt anslag med generös fruktighet där vi noterar stenfrukter såsom persika, gula äpplen men också ett stänk tropiskt samt citrusfrukter. Faten lindar med sin kryddighet in doften i en smörnötig ton vilket känns härligt klassiskt Bourgogne. I smaken bjuds skön fruktintensitet med stenfruktiga och tropiska inslag. Citrus stramar upp den relativt fylliga kroppen och syran ger skärpa som följer med fint i den kryddigt fästade eftersmaken. En utmärkt box-Bourgogne för den som vill ha mesta möjliga kvalitet utav sitt lådvin.

### MATCHNINGEN

Även om ingredienserna är få i en Toast Skagen så är det en rätt med mycket smak vilket kräver ett vin som inte bara kan matcha anrättningen utan även harmoniera med den. Terres Secrèts Bourgogne går detta med bravur och vinets fina generositet och syra sätter matchningen mitt i prick. En perfekt start på en middag!



# Följ oss på vår resa



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

The Facebook logo, consisting of the word "facebook" in white lowercase letters on a solid blue rectangular background.

facebook®

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

## Livets Goda

[WWW.LIVETSGODA.SE](http://WWW.LIVETSGODA.SE)

