

ät&drick!

NUMMER 3, 2025

Mat och dryck i kombination

Hög tid för härliga högtider

50 nyanser
av rosa

Älskade buffé
– plock på topp

Försommar = g(r)illa





KVALITET SOM HÅLLER LÄNGE

Ge bort en perfekt start i kökslivet!

WMF Provence grytset 5 delar Rostfri

1699:-
(3999:-)



WMF Philadelphia bestickset 48 delar

1699:-
(3699:-)



Cervera

Välkommen till våra butiker och [cervera.se](https://www.cervera.se)

Vi välkomnar varma vindar

I maj går startskottet för den varma årstiden och för många härliga utedagar ute i det fria. Nu vaknar både naturen och människan till liv igen efter lång vinterdvala och med det en stark förväntan om sommaren som väntar bakom hörnet. Maj är en fest för både kropp och knopp, en tid då mat och dryck får ta plats i takt med att dagarna blir längre och ljusare.

Det finns månader då maten smakar lite mer och lite godare och maj är en sådan. Efter månader av långkok, inomhusmiddag och vintergrönsaker får smaklökarna äntligen andas vår. Nu är början på en lång och smakrik utomhussäsong där många börjar ta med sig maten ut till picknick i parken, fika i bersån eller en enkel lunch på balkongen. Så gå ut och njut. Naturen bjuder på sina första primörer såsom läckra och krispiga sparrisar. Givetvis hyllar vi detta välsmakande värtecken i detta nummer av **ät&drick!**

Vi bjuder även på annan utomhusmat. Nu är det hög tid att plocka fram, damma av och tända grillen för säsongen. Sommartid sprider sig doften av nygrillat över innergårdar, altaner och parker, aromer som väcker positiva känslor till liv. Från hus till koja experimenteras det med allt

från fågel till fisk och det mesta där emellan medan diskussionerna går heta om det är kol, briketter eller gasol som ger det bästa resultatet för maten. Vi slänger en flankstek på gallret och serverar med härliga tillbehör. I det här fullspäckade numret bjuds även på krämig potatissallad och en bedårande fetaostcheesecake som båda är lätta att ta med sig ut i det gröna att njuta av på picknickfilten. Till efterrätt blir det en urgod dajmtårta som går utmärkt att frysa och plocka fram en stund innan servering.

I glaset håller vi allt från bubbel till stilla viner i alla nyanser från rött, vitt och rosé. Givetvis är alkoholfritt fortsatt ett utmärkt alternativ. Vi tipsar om säsongens godbitar. Rosévinet tar stor plats under sommarmånaderna men hur tillverkas det egentligen? Blandar man rött och vitt vin? Vi reder ut begrepp och förklarar processen. Denna gång besöker **ät&drick!** även flertalet producenter runt om i världen som alla outtröttligt tillverkar fantastiska viner i rosa nyanser. Utöver det grillskola, goda tilltugg och annan svalkande inspiration.

Trevlig läsning
Jenny & Caroline



Jenny Asplund

Kommunikatör och sommelier med rötterna i Västerås. Bytte Sverige mot Paris för studier samt marknadsföringsjobb och i romantikens huvudstad föddes vinintresset. Sedan länge bosatt i Stockholm där jag tidigt halkade in i dryckesbranschen, något jag tackar min lyckliga stjärna för. Förkärleken till vin, språk och att skriva har nu lett mig hit.

Caroline Hofberg

Kostekonomen som längtade efter kreativitet och sadlade om till matskribent. Ett varierat yrkesliv som även resulterat i 17 kokböcker och matbloggen "Caroline i köket". Liksom Jenny uppvuxen i gurkstan och en sann frankofil efter 15 år i södra Frankrike. Även mitt vinintresse väcktes i ostens och baguettens förlovade land vilket ledde till en sommelierexamen.

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR
Caroline Hofberg
caroline@atodrick.se

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se
 atodrick

All redaktionell text, recept och dryckestips skapas av **ät&drick!**

Omslagbild: Atlas Company, Freepik

HÅLLBARA FYNDVINER FRÅN PORTUGAL!

»Väldigt mycket vin för pengarna!«
Vinkompassen 2024

5

Alf Tumble DN 2024



Casa Relvas Touriga Nacional 2022
Portugal / Eko / 75 cl / Alk 14% / Nr 2809
Pris **139 kr**

Ett uttrycksfullt och elegant fruktigt vin med Portugals hållbara märkning WASP gör Casa Relvas lika vacker på insidan som på utsidan. Lika njutfullt till bufféer som smakrika köttträtter och vegetariskt.

TOPP RANKAD 2023
Vinbetyget.se

GULD!
DryckesListan.se



Merino Organic 2023
Portugal / Eko / 2 l / Alk 13,5% / Nr 2289
Pris **199 kr**

Ekologiskt certifierade Merino är ett smakrikt rött vin med läcker koncentrerad röd frukt och fin kryddighet. Utmärkt till vardagsmaten som pasta, matigare sallader eller bufféer.

»Bästa röda vinet under 100 kr«
Vinbanken 2024

TOPP RANKAD 2023
Vinbetyget.se



Segredos de São Miguel Organic 2023
Portugal / Eko / 75 cl / Alk 13,5% / Nr 2603
Pris **99 kr**

Miljöcertifierade Segredos är full av charmig frukt, färska örter, pigga tanniner och en härlig energi. Ett riktigt gott ekologiskt vin som är grym till grillat, oavsett kyckling, kött eller vegetariskt.

www.provinum.se

Alkohol är beroendeframkallande

Rosévinet

– från druva till glas

Nu när solen tittar fram mer frekvent och kvällarna blir längre, finns det få flytande godsaker som symboliserar säsongens avslappnade stil lika mycket som ett glas friskt och väl kylt rosévin.

Rosé är ett låneord från franskan och betyder helt enkelt rosa. Det skimrande vinet har sedan länge varit förknippat med den varmare årstiden, men har tack vare sin mångsidighet på senare år blivit ett självklart alternativ på matbordet året om. Den rosa vintypen har genomgått en imponerande utveckling de senaste åren, både i Sverige och runt om i världen och kvaliteten har ökat avsevärt. Den här vintypen tillverkas i alla vinproducerande länder även om Europa dominerar stort med 75 % av produktionen. Tillverkningen av rosé uppgår till 8 % av den totala vinproduktionen och Frankrike toppar listan då närmare en tredjedel av världens rosévin kommer härifrån. Numera lägger producenter mer fokus på nya druvsorter. Vinet framställs dessutom av många med samma noggrannhet som rött och vitt vin. I takt med allt detta har konsumenter fått upp ögonen för att rosé går att dricka året om och tack vare den ökade kvaliteten är man även villig att betala mer.

Rosévin är som bekant känt för sin vackra rosa färg och friska smak, men hur tillverkas det egentligen? Trots att vinet kan verka som ett mellanting mellan rött och vitt vin är rosévinet långt mer än så, det är en vinstil med egen historia, tradition och tillverkningsmetod.

Druvornas betydelse

Till skillnad från vad man kanske tror görs de flesta roséviner på blå druvor. Den stora skillnaden mellan rött och rosé ligger i hur länge druvmusten får vara i kontakt med skalen varifrån både färg och mycket av smaken extraheras. Druvsorter som grenache, syrah, pinot

noir och mourvèdre är vanliga val men även andra används beroende på i vilket land och region man befinner sig. Oftast används lokala druvsorter som är anpassade till rådande klimat och jordmån. I Provence, rosévinernas nav, används ofta en blandning av grenache, cinsault och syrah. I Spanien är tempranillo och garnacha vanliga, medan man i Italien ser rosato på sangiovese eller negroamaro. Nya världen experimenterar fritt, allt från pinot noir till zinfandel. Varje druva sätter sin prägel, från de ljusa och citrusfriska uttrycken till de mer bäriga, kryddiga och ibland nästan tropiska karaktärerna. Vissa kan lätt misstas för att vara röda både tack vare sin mörka färg och sina djupa smaker. Variationen av stilar gör att vinet passar till många maträtter och vid diverse tillfällen. Även om rosévin görs på typiska rödvinsdruvor, ligger det smakmässigt närmare karaktärer hos vita viner.

Rosé är inget nytt. I själva verket var de första vinerna som tillverkades i världen förmodligen ljusa, nästan roséfärgade, eftersom tekniken för att låta skalen ligga länge i musten inte var utvecklad. Rosé har alltså uråldriga rötter, även om dess moderna renässans till stor del började i Provence. I Frankrike som är det största konsumtionslandet står rosévin för omkring en tredjedel av de stilla vinerna och här dricks det mer rosé än vita viner.

Rosévin kan produceras på olika sätt och varje metod påverkar slutresultatets smak, karaktär och färg.

Direktpressning

Här pressas hela klasar eller avstjälkade blå druvor försiktigt direkt efter skörd. Skalen får bara mycket kort kontakt med musten, oftast kortare än två timmar. Druvmusten alkoholjäsas sedan utan skalen. Direktpressningen ger ett ljust och friskt rosévin med ljus färg.



Skillnaden mellan rött vin och rosé ligger i hur länge druvmusten får vara i kontakt med skalen varifrån både färg och mycket av smaken extraheras.

Maceration

Den vanligaste metoden i Europa. Druvorna krossas och får ligga med skalen i allt mellan några timmar upp till ett par dygn. Ju längre kontakt, desto mer färgintensitet och smak extraheras. Sedan separeras musten och jäsas utan skalen som ett vitt vin.

Saignémetoden

Namnet kommer från det franska ordet saignée, "att blöda". Tekniken innebär att rosévinet görs genom att en del av musten "blöds av" av från en rödvinsjäsning och jäsas separat till rosévin medan resten fortsätter sin skalkontakt och blir ett kraftigare rödvin. Metoden ger sällan rosé av högsta kvalitet då druvorna främst är ämnade för rödvinsproduktion. Den ses dock som ett smart sätt att skapa två viner från samma druvor.

Rosa tråden på middagsbordet

Rosévin är ett flexibelt och mångsidigt matvin som tack vare sin fräschör, fruktighet och ofta balanserade syra passar till mycket. Lätta och torra roséer, som de från Provence, är utmärkta till medelhavsmat, skaldjur, sallader och grillad fisk. Kraftigare roséviner med mer struktur fungerar väl till grillat kött och charkbrickan. Rosé är också ett smart val när man bjuder på buffé, då det ofta fungerar som en smakbrygga mellan vitt och rött vin.

Blandning av rött och vitt vin

Detta är som det låter, man blandar en liten mängd rödvin med vitt vin. Inom EU är det endast i Champagne som denna metod är tillåten, i övriga regioner är det blå druvor som krävs för att tillverka rosé. Metoden är desto vanligare i Nya Världen.

Roséviner jäsas oftast i temperaturkontrollerade ståltankar för att bevara frukt, fräschör och syra. Lagringen sker vanligtvis under kort tid då rosé oftast är tänkt att drickas ungt. Ekfat används mer sällan men förekommer exempelvis i de franska regionerna Tavel och Bandol där man producerar kraftfullare och lagringsdugliga roséviner. Här spelar "terroir" en stor roll, det vill säga samspelet mellan jordmån, klimat, topografi och vinmakarens varsamma handpåläggning. Historiskt sett har detta inte varit lika framträdande som i rött och vitt vin men är nu på uppgång.

CHILL OUT[®]

FRISKT & KRISPIGT
ROSÉVIN FRÅN SÖDRA

Frankrike

“EN FRANSK ROSÉ
FÖR SVENSKA
SOMMARKVÄLLAR!!

SUZANNE RIBBING
VINBÖRSEN, MAJ 2024

FINNS I BUTIK OCH
ATT BESTÄLLA

ART.NR: 56383 • 1000 ML • 12 % VOL • ÅRGÅNG 2024 • PRIS: 95 KR

Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor.

Think pink



För bara ett decennium sedan dominerades rosévin av sötare och enklare varianter medan de i dag är mer nyanserade där fokus snarare läggs på torrare och mer eleganta stilar. Idag har den rosa drycken tagit plats i vinvärldens finrum där kvaliteten har stigit och det finns en betydligt större bredd i uttryckssätt än tidigare. Det tack vare att vinproducenter runtom i världen nuförtiden experimenterar med olika druvblandningar, vingårdslägen och produktionsmetoder. Deras arbete resulterar ofta i roséviner med komplexitet, struktur och lagringspotential som gör att drycken passar året runt och är ett utomordentligt val till mat.



Portugals motsvarighet till tjuren Ferdinand

Casa Relvas är familjeproducenten som inte enbart producerar kvalitetsviner utan också samtidigt värnar om naturen. Deras hållbara synsätt löper som en röd tråd i arbetet och genom-syrar allt från druvodlingarna till återplantering av korkeksskogar.

Den soliga och varma regionen Alentejo i södra Portugal erbjuder perfekta förutsättningar för odling och här har producenten tillverkat populära viner i drygt tre decennier. Med över 350 hektar vinodlingar och nära 900 hektar skog spridd över regionen, har familjen en stor och viktig roll i att bevara och skydda naturen. Genom återplantering av korkeksskogar och deras stora variation av träd och växtarter främjar de biologisk mångfald vilket skapar en hälsosam miljö för många olika arter att leva och frodas i. Familjen ser sig själva som förvaltare av jorden och strävar efter att lämna den i ett ännu bättre skick till kommande generationer.



Casa Relvas Pom Pequeno Rosé, 2024, nr 92186, 129 kr.



Ikonisk rosé med ny design

Välrenommerade Mulderbosch Vineyards i Stellenbosch har snabbt skapat sig ett rykte som en av Sydafrikas förnämsta vinproducenter. Så sent som 1989 köpte den kände vinmakaren Mike Dobrovich, ihop med en kompanjon, en nergången gård med fruktodlingar. Naturen och svalkande influenser från Indiska oceanen och Atlanten gav utmärkta förutsättningar för vinproduktion. Effektivt arbete med röjning och nyplantering av vinrankor gav resultat, bara 15 år senare producerade de viner i världsklass.

Idag leder den sydafrikanske toppvinmakaren Henry Kotzé arbetet i vinkällaren. Mulderbosch har gjort sig kända för sin kvalitet och får år efter år höga betyg och internationella omnämnanden för sina viner oavsett prisklass. Förutom fokus på högsta kvalitet i flaskorna är hållbarhet och socialt ansvarstagande en av grundpelarna hos producenten. Mulderboschs rosévin

produceras till hundra procent på rödvinsdruvan cabernet sauvignon. Att just använda sig av denna druva ger en speciell kombination av kraftfullhet och fräschör vilket gör vinet till ett utmärkt matvin med viss fyllighet. Passar bra till aperitif och chark såväl som till sallader och lättare grillrätter. Så här års är vinet även en fin följeslagare i picknickkorgen. Ett av de främsta kännetecknen för Mulderbosch är den långsmala etiketten som löper längs med flaskan, likt ett "cigarrband". Nu släpps det ikoniska rosévinet i en ny härlig ärgång och dessutom med uppdaterad fräsch design.

I Systembolagets sortiment finns bland annat **Mulderbosch Rosé 2024, nr 6077, 99 kr** och Mulderbosch Cabernet Sauvignon Rosé 2024, nr 74050, 279 kr (3000 ml).



Grattis till jubilaren!

Väster om Provence ligger regionen Languedoc-Roussillon, som trots sin kanske mer kända granne är världens äldsta, såväl som största vinodlarregion. I hjärtat av detta undersköna landskap ligger vinkooperativet Foncalieu som bildades 1967 av några av regionens mest passionerade vinodlare. Idag har man 650 medlemmar som tillsammans förfogar över 4000 hektar odlingar. Det geografiskt stora området erbjuder många olika möjligheter och spänner mellan hav och berg, medelhavsområdets varma sol, mistralutsatta bergssluttningar, jordmän av olika slag och en mängd druvsorter.

Foncalieu utsågs 2012 till Frankrikes främsta kooperativ. Den kvinnliga chefsvinmakaren Nathalie Estribeau har även hon fått ett fint utnämmande, en hedervärd plats på Drink Business topp-lista för kvinnliga vinmakare. Den prisbelönta sammanslutningen, som tillverkar många av vinvärldens

mest kända varumärken, har gjort sig kända för att skapa moderna, frukt-drivna och välgjorda viner för en bred publik i karaktäristisk sydfransk stil. Rosévintillverkningen utgör 37 procent av Foncalieus totala vinproduktion. Vi svenskar kanske inte känner till Foncalieus, däremot är vi väl bekanta med Puy Chéri som är Sveriges mest sålda rosévin. I år firar dessutom Puy Chéri hela 25 år på den svenska marknaden. För att fira jubiléet lanseras ett vitt vin på box med elegant fruktighet och druvtypisk karaktär, Puy Chéri Sauvignon Blanc.

I Systembolagets sortiment finns bland annat **Puy Chéri Syrah Rosé 2024, nr 2209, 259 kr (3000 ml)** och Puy Chéri Syrah Rosé 2024, nr 2209, 95 kr.



Till roséminglet passar krustader och crostini med god och lättfixad topping utmärkt. Rörorna passar dessutom i matiga mackor och är perfekta att ta med i sommarens picknickkorg.

Örtig kycklingcaesar (2 ½-3 dl)

- ½ dl kesella
- ½ tsk dijonenap
- 2 sardellfiléer
- 1 hackad vitlöksklyfta
- 2 krm worcestershiresås
- 2 msk hackad persilja
- 2 msk hackad gräslök
- ½ tsk rivet citronskal
- 1 dl majonnäs
- 2 dl fintärnad grillad kyckling
- ½ dl finriven parmesanost
- salt
- nymald peppar
- hackad persilja till garnering

1. Mixa kesella, senap, sardeller, vitlök, worcestershiresås, örter och citronskal.
2. Vänd ner majonnäs, kyckling och ost för hand. Smaka av med salt och peppar. Låt smakerna mogna i kylan.

Tonfiskmousse (ca 3 dl)

- 1 burk tonfisk i vatten, 170 g
- 2 msk kapris
- 2 sardellfiléer
- 3 msk mild ajvar relish
- 4 msk naturell färskost
- 2 msk majonnäs
- 1 riven vitlöksklyfta
- 3 msk hackad rödlök
- ½ tsk sambal oelek
- salt
- kapris och hackad gräslök till garnering

1. Låt tonfisken rinna av noga, pressa ur vätskan. Hacka kapris och sardeller.
2. Blanda ingredienserna och smaka av med salt. Låt smakerna mogna i kylan.

CÔTÉ MAS

SYDFRANSK ROSÉ I NY KOSTYM!

GLÖM BORT!

KOM IHÅG!



Côté Mas Rosé är en hyllning till Medelhavets druvor – gjord av mourvèdre och syrah från ekologiska odlingar. Stilen är elegant och frisk med toner av röda bär, citrus och örter.

Servera till rätter av fisk och skaldjur, somriga sallader, grillad kyckling eller som aperitif!

Côté Mas Rosé har funnits på Systembolaget i nästan 10 år, och inför våren 2025 har vinet fått en helt ny design!

99 KR

CÔTÉ MAS ORGANIC ROSÉ
VARUNR 2282. 12,5 % VOL.

DOMAINEWINES.SE



Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

När vinet och livet går i rosa

Rosévin är det självklara valet när dagarna blir ljusare och middagarna flyttar ut. Med sin friska syra, bäriga toner och vackra färg är rosé både elegant och lättillgängligt.

Rosévin förknippas med sommar, sol och som sällskapsvin eller aperitif. Det passar givetvis bra i ensamt majestät men även utomordentligt till mat. Energidepåerna i kroppen fylls på av den skimrande varma färgen vilket leder till välmående. Servera de lätta och friska rosévinerna väl kyllda, runt 8–10 grader. De fylligare och ekfatslagrade vinerna mår bra av att drickas vid något varmare temperatur, 10–12 grader, eftersom de då släpper fram mer aromer och smaker. Just nu poppar det upp en stor mängd nya rosa viner på systembolagshyllan som samsas om utrymmet med en del trotjänare. Vi väljer ut några godingar i olika nyanser.



Urtrevlig flarra från rosévinets vägga, Provence. Denna skapelse med härligt rödbäriga toner och vattenmelon samt bedärande utsida fångar lätt ens uppmärksamhet som lockar till köp. Mmmm.

M de Minuty Rosé, 2024
Frankrike / 2590 / 179 kr

Klockrena toner av smultron och skogshallon samt smöriga kex. En frisk fläkt av nybakad rabarberpaj. Säg hej till spänstig syra och läskande avslut. Cava mia!

Julia & Navinés Cava Organic Rosé
Spanien / 56008 / 99 kr
Ekologiskt



Herencia Altés
La Tarentina Rosé, 2024
Spanien / 93320 / 139 kr
Tillfälligt sortiment
Ekologiskt



Pärla från undersköna Toscana. I munnen spritter det av allsköns smaker; persika, tranbär, vattenmelon, blodgrape samt en och annan mandel. En rökig touch blir pricken över i. Trivs extra väl med mat.

Belguardo Rosé, 2024
Italien / 92781 / 149 kr
Tillfälligt sortiment



Läskande smak och en palett av allt man vill se hos ett torrt och fräscht rosévin. Sommarens röda bär, saftig vattenmelon, en knippa örter och syrlig blodapelsin.

Chivite
Las Fincas Rosado, 2024
Spanien / 92200 / 129 kr
Tillfälligt sortiment



Charmig rosé signerad den karismatiska vinmakaren i Pfalz, Ernie Loosen som gör att vinet smakar det där lilla extra. Röda bär, rabarber, pomelo och färska örter gör susen.

Villa Wolf
Pinot Noir Rosé, 2024
Tyskland / 92310 / 139 kr
Tillfälligt sortiment



Foto: Leloo, Pexels

Italiensk burrata – ljuvligt god och krämig

Burrata är en delikatessmozzarella från Apulien i södra Italien, med krämig, gräddig fyllning. Perfekt som topping på sallad, pasta, pinsa/pizza och gott till grillat. Eller precis som den är, med några droppar smakrik olivolja och nymalen svartpeppar.

Goda recept hittar du på zeta.nu
Buon appetito!



En god nyhet!



Stracciatella – den mjuka, gräddiga blandningen av strimlad mozzarella och färsk grädde som finns inuti burrata. Mild och fyllig smak. Perfekt som lyxig topping på pizza, pasta och sallader.



Från en familj där mat är kärlek.

Säg cheese!

Och du blir en lyckans ost

Vankas det försommarfest med buffé? Eller kanske är det dags att packa picknickkorgen? Gemensamt för dessa umgängesformer brukar vara att bjuda på kalla och lättlagade rätter. Därutöver brukar allt som går att förbereda vara tacksamt så att man själv kan delta i festligheterna.

Att utgå från vegetariskt är ofta en bra idé. Därefter är det ett sant nöje att lägga till sallader, chark eller grill för att tillfredsställa allas smaker och behov. Något gott med ost gör de flesta smaklökar lyckliga, vi drar på smilbanden och säger cheese.



Potatissallad med tomat och mozzarella

Sallad med färskpotatis kan man inte få nog av så här års, den är ett måste till sommarens grillmat, i picknickkorgen såväl som på buffén. Förutom klassiska ingredienser från Caprese har vår försommarsallad även härlig smak av pepprig ruccolavinägrett.

4 portioner (eller 6-8 bufféportioner)

ca 800 g färskpotatis
250 g cocktailtomater
1 förpackning minimozzarella, 280 g (125 g avrunnen vikt)
1 ¼ dl hackad rödlök
1-1 ¼ dl svarta oliver
salt
nymald peppar

Dressing
3 dl hackad ruccola
3 msk hackad mynta
2 hackade vitlöksklyftor
½ dl kapis
2 msk pressad citron
1 dl olivolja
salt
nymald peppar

1. Börja med att mixa ingredienserna till dressingen. Låt gärna smakerna mogna.
2. Tvätta potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Låt svalna och dela i grova bitar.
3. Blanda potatis och dressing, gärna när potatisen fortfarande är lite ljummen.
4. Dela tomaterna. Låt osten rinna av.
5. Blanda alla ingredienser till salladen strax före servering. Smaka av med salt och peppar.

Fetaostcheesecake med nektarinsalsa

En matig cheesecake är verkligen praktisk. Dels ska den göras någon dag innan servering, dels passar den också att bjuda på vid många olika tillfällen; som förrätt, tilltugg, på en buffé eller att packa i picknickkorgen. Men fyllningen av fetaost och örter gör också att den, tillsammans med salsan, är ett gott tillbehör till grillade lammkotletter och kryddig lammkorv.

8-10 bitar

Botten
75 g smör
200 g kavring

Fyllning
1 kruka basilika
250 g mascarpone
300 g fetaost
400 g naturell färskost
1 msk olivolja
1 riven vitlöksklyfta
rivet skal av 1 citron
1 gelatinblad
salt
nymald peppar
nektarinklyftor och basilika till garnering

Salsa (ca 8 dl)
4 dl fintärnade cocktailtomater
4 dl fintärnade nektariner
2 tsk vit balsamvinäger
4 tsk olivolja
ca 1 ½ tsk hackad röd chili
½ dl rostade pinjenötter
¼ dl strimlad basilika
salt
basilikabladd till garnering

1. **Botten:** Smält smöret och låt svalna. Smula brödet i matberedaren. Blanda i smöret. Tryck ut smulorna i en form med löstagbar kant, 24 centimeter i diameter. Låt stelna cirka 1 timme i kylan.
2. **Fyllningen:** Grovhacka basilikan, även stjälkarna. Lägg hälften av mascarponen i en liten kastrull.
3. Mixa resten av mascarponen med basilika, fetaost, färskost, olivolja, vitlök och citronskal.
4. Blötlägg gelatinet i kallt vatten 5 minuter. Värm mascarponen försiktigt, den får inte koka. Ta från värmen och blanda i gelatinet. Låt svalna något och rör ner i smeten. Smaka av med salt och peppar.
5. Bred fyllningen över botten. Låt stå i kylan minst 4 timmar. Garnera med nektarinklyftor och basilika.
6. **Salsan:** Blanda ingredienserna och smaka av med salt.

Smakrik fetaost, grön örtighet och solvarm salsa trivs med friska viner med tydlig fruktton. Stilla eller bubbelvin, båda klarar många smaker, även ihop med andra rätter.



Frisk sydifransk charmör med krusbär, vita vinbär, galiamelon och passionsfrukt. Vinet kan lätt beställas i butik eller via hemsidan.

Puy Chéri
Sauvignon Blanc, 2024
Frankrike / 79373
249 kr (3000 ml)
Beställningssortiment

Sprudlande bubbler till sommarhänget. Prosecons karaktistiska pigga och ungdomliga smaker bjuder på viss sötma, fruktiga toner av päron, fläder, citrusstest och honungsmelon.

Castelmondo Prosecco
Extra Dry
Italien / 73085 / 99 kr



Mild insalata caprese och färskpotatis, men här är det dressingen av pepprig ruccola i samklang med frisk mynta som sätter tonen. Sommarfräscha viner i form av ljusrosa bärighet eller friska gula frukttoner.



Clunkvänligt och knasterortt med röda sommarbär, färska örter, frisk ton av granatäpple och saftig blodapelsin. La Spinetta betyder noshörningen på svenska.

La Spinetta
Il Rosé di Casanova, 2024
Italien / 90076 / 169 kr
Tillfälligt sortiment
Ekologiskt

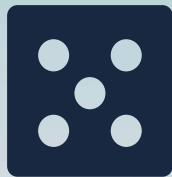
Somrigt, friskt och fruktigt från Romeo och Julias hemregion. Italiensk vit persika, solmogen galiamelon och gult päron samsas med pikant ton av mandel och en knippe örter.

Masi Masiano Pinot Grigio
delle Venezie, 2024
Italien / 2415 / 99 kr



”KUNGLIG ROSÉ”

Johan Magnusson /
Magnusson Fine Wine



SvD

2024-02-23

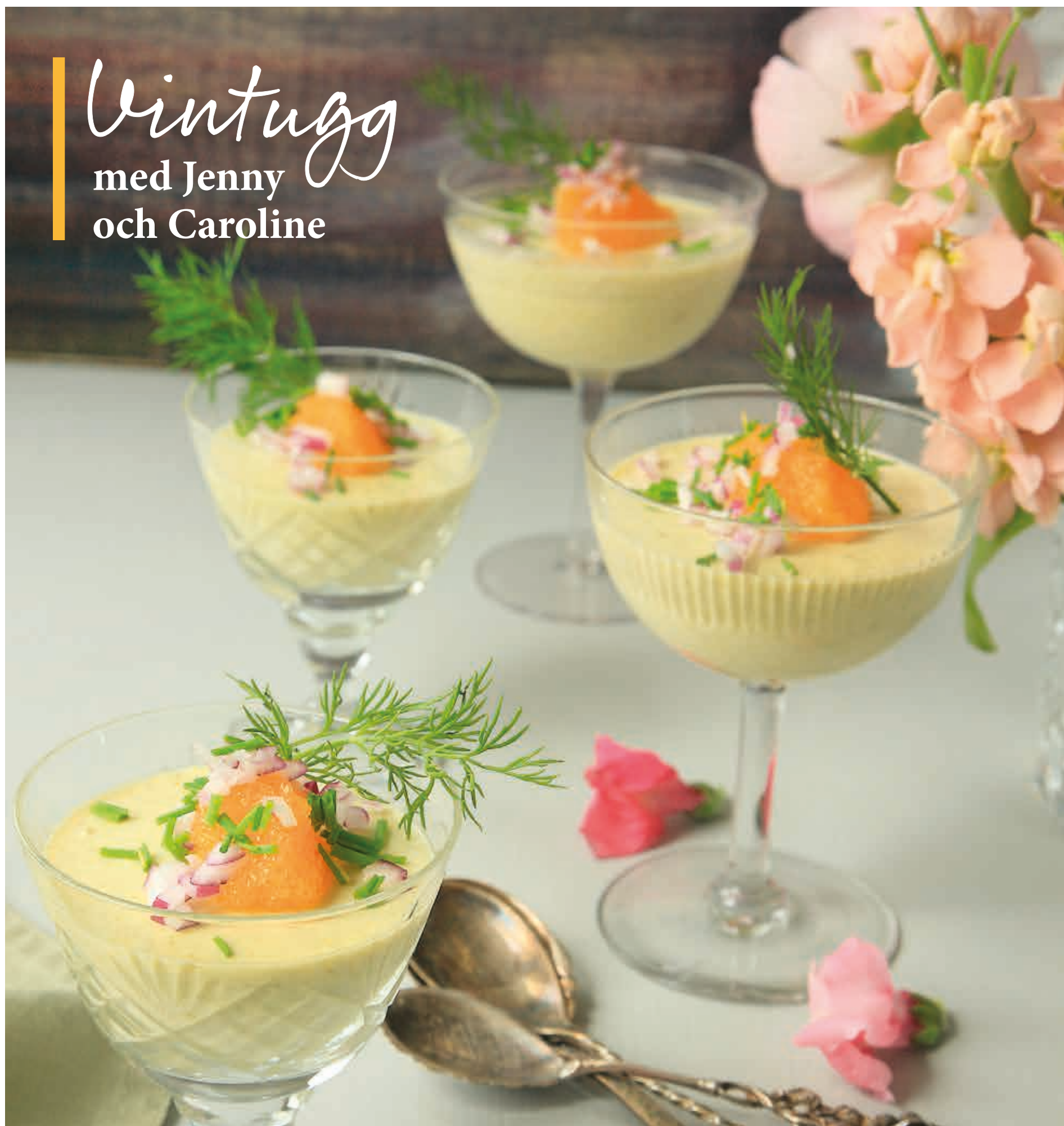


ART.NR: 2203 139 SEK - 75CL - 13% VOL
FINNS PÅ DITT NÄRMASTE SYSTEMBOLAG



Alkohol är
beroendeframkallande.

Vintugg med Jenny och Caroline



Sparrispannacotta

4 portioner (ca 5 dl)

250 g späd grön sparris
1 schalottenlök
rapsolja
2 dl vispgrädde
2 dl lätt crème fraiche
2 gelatinblad
1 msk pressad citron
½ krm cayennepeppar
salt

Topping

ca 80 g valfri rom, t ex sikrom
hackad rödlök
hackad gräslök
dill

1. Bryt av den nedersta grova delen av sparrisstjälkarna, det ska bli cirka 125 g sparris. Skiva sparrisen tunt.
2. Hacka löken och mjukstek i olja utan att den tar färg, cirka 5 minuter.
3. Tillsätt sparris och grädde. Koka sakta under lock tills sparrisen är mjuk, cirka 5 minuter.

4. Ta från värmen, tillsätt crème fraiche och mixa till en slät smet.
5. Blötlägg gelatinet i kallt vatten 5 minuter. Värm citronsaften i en liten kastrull. Ta från värmen och rör ner gelatinet.
6. Rör ner gelatinet i smeten. Smaka av med cayennepeppar och salt.
7. Häll upp i små glas. Låt stelna minst 4 timmar i kylan.
8. **Vid servering:** toppa med rom, rödlök, gräslök och en dillkvist.



Foto: Janine Laag

Nu stundar årets främsta kalasperiod med allt från storhelger till skolavslutningar, kickoff och bröllop. En buffé med olika plockrätter är ofta ett lika praktiskt som omtyckt sätt att servera maten på. Även en minibuffé med drinktillugg brukar vara en uppskattad inledning på festen. Vi bjuder på en annorlunda variant med rom och crème fraiche vilken vi kombinerar med säsongens sparris. Perfekt att bjuda på som delikat aptitretare eller ihop med flera bufféretter.

Isamklang med den spirande årstiden infaller primörtiden. Just nu är vi inne i sparrisens korta säsong, förknippad med vår och tidig sommar. Denna flärdfulla primadonna bland primörer är knappast en nymodighet. Liljeväxten odlades redan av forntida egyptier, greker och romare. Längre norröver dröjde populariteten dock längre och i Sverige kom sparrisodlingen igång först på 1600-talet.

Vit och grön sparris är egentligen samma sort. När sparrisen, såväl som andra växter, träffas av solens strålar stimuleras produktionen av klorofyll vilket ger växterna sin gröna färg. För att behålla sparrisen vit måste produktionen av klorofyll stoppas, därför täcks de första skotten för att förhindra kontakten med solljuset. Generellt sett är sparris ofta dyrare än andra grönsaker vilket beror på att odlings- och skördeprocessen är mycket arbetskrävande.

Eftersom vit och grön sparris odlas på olika sätt skiljer även en hel del i både smak och textur. Den vita blir tjock, får ett kraftigare skal, är rik på fibrer och mer trådigt textur. Den gröna sparrisen blir tunnare och innehåller färre trådiga fibrer. Det finns många olika sorters sparris, alla förekommer både som vita och gröna. Den vita sparrisens

kraftiga skal gör att den alltid behöver skalas, till skillnad från den gröna. Den vita kan också ha ett uns av beska.

Vad gäller vin till sparris hör man ibland att det kan vara en lite trixig kombination. En del primörer innehåller oxalsyra, exempelvis vit sparris, som kan ge en metallisk biton och beska i vinet. Detta gäller främst i kombination med rött vin. Här gäller det att hitta bra smakbryggor som gör oxalysran mer vinvänlig. Grön sparris innehåller däremot ingen oxalsyra och är därför lättare att kombinera med vin. Men precis som med många grönsaker är det bra att smaksätta med ”de ständiga smakbärarna” salt, syra och fett för att lättare lyckas i kombinationen med vinet. Vi väljer vitt fruktigt vin med hög syra då man bör undvika kraftfulla viner med ekfatslagrade toner. Även bubbel av olika karaktär passar bra. I båda fallen bryter syran och friskheten i bubblen genom den lite feta sparriskrämen fint samtidigt som det matchar sältan i romen. Ett friskt rosévin är också helt rätt att bjuda på till pannacotta.

Friskt pärlande och lättdruck- en lägprocentare, 8,5 %, som andas sommar lång väg. Ungdomliga smaker med inslag av päron, gul melon, Granny Smith och lime.

Casal Garcia Vinho Verde
Portugal / 2596 / 77 kr



Elegant sommardröm i underbar pava från Loiredalen med lena lager av mogna jordgubbar och smultron samt pomelo och röda vinbär. Sparris och Sancerre litar väl!

Fournier Sancerre Rosé
Les Belles Vignes, 2024
Frankrike / 93760 / 199 kr
Tillfälligt sortiment



Ärgångsbubblor gjord enligt traditionella metoden. Elegant smak av gröna äpplen, päron, fräscha gräpetoner och smöriga kex. Dryck såväl som pris får humöret att bubbla.

François Martenot Crémant
de Bourgogne Brut, 2023
Frankrike / 70451 / 139 kr



Äppel päppel pirum parum. Till det exotisk ananas och solgul citron. Smaker där munnen ber om mer. Underbar mineralitet som vittnar om dess ursprung i omtalade Bourgogne.

Patriarche Chablis Cuvée
Léonce Bocquet, 2023
Frankrike / 5383 / 179 kr



EN AV SYSTEMBOLAGETS BÄSTA CAVOR

Banda Azul
VINTAGE 2023
PATERNINA CAVA

Generöst fruktig, mycket frisk, komplex smak med inslag av päron, gröna äpplen, kex, vita vinbär, mineral och citrusskal. en ärgångsbetecknad ekologisk & veganvänlig cava från 2023.

”EN AV
SYSTEMBOLAGETS
BÄSTA CAVOR”
Allt om Mat 20230810

99
kronor

Spanien, CAVA
Art.nr 71275
vol.11,5% - 750ml

Det här är en annons från Brandpartners AB

Alkohol är beroende- framkallande

Maten smakar alltid bättre

utomhus

Att samlas runt grillen är ett lika omtyckt som lättamt nöje, men att laga hela middagarna utomhus på en stekhäll blir allt mer populärt. Vi reder ut begreppen kring den svenska nationalsporten, sommarens utomhusmatlagning.

Kol- eller gasolgrill

Att välja mellan kol- eller gasolgrill är en fråga om tycke och smak då det finns för- och nackdelar med båda. Om smaken påverkas, därom tvistar de lärde. Det finns blindtester som visar att de flesta inte kan känna skillnad utan att aromerna främst kommer från olika smaksättare. En kolgrill är ofta billigare i inköp, den ger också



en traditionell grillkänsla. Är du inte en van grillare är det svårare att få till och hålla rätt temperatur i en kolgrill, men den kommer å andra sidan upp ordentligt i temperatur. Gasolgrillen blir snabbt varm och det är enkelt att justera temperaturen. Den avger också mindre os och rök.

Direkt grillning

Vid direkt grillning lägger man råvaran direkt på värmekällan. Grillas köttet med direkt grillning blir grillaromerna och rök-smaken mindre dominanta än vid indirekt grillning, däremot blir stekytan tydligare. Direkt grillning passar bäst för ”snabba styckningsdelar” som skivat kött, clubstek, burgare och korv. Låt alltid köttet vila 5–10 minuter efter att det grillats till önskad stekgrad.

Direkt grillning gör att köttet eftersteker 5–8 grader efter att det lyfts bort från grillen. Man brukar prata om två olika temperaturer, nämligen inntemperatur när råvaran ligger på grillen och sluttemperatur när den vilat färdigt. Även fisk, hel såväl som filéer och spett grillas med den här metoden, likaså grillrost och mjukare grönsaker.

Indirekt grillning

Det går lika bra att använda kol- och gasolgrill. Om kolgrill används, fyll halva grillen med briketter och vänta tills glöden är optimal. Lägg köttet på halvan utan glödbädd, köttet grillas med indirekt värme och smaksätts av röken. Att grilla med locket på hjälper att bevara smaken och saftigheten i köttet eftersom värmen och fukten stannar i grillen. Det bidrar även till att göra köttet mörkt. Denna metod passar större styckningsdelar såsom stek men även exempelvis ribbs, fläskkarré och hel kyckling.

“Vi reder ut begreppen kring den svenska nationalsporten, sommarens utomhusmatlagning.”

Hårdare grönsaker passar också bra att tillaga under lock. Innan tillagning, låt det som ska grillas ligga i rumstemperatur cirka en halvtimme. Vänd köttet då och då under grillningen och låt det vila innan det skivas upp.



Stekhäll

Stekhällen har sitt ursprung långt tillbaka i tiden, när elden var en självklar del av vardagen. Numera ser många den som ett fint komplement till grillen eftersom det mesta går att laga på en häll. Den är också trevlig att samlas kring när man blir många. Att hällen finns i olika varianter, material och storlekar gör den väldigt mångsidig. Gasolbrännare är den optimala värmekällan för de flesta situationer utomhus. De har vanligen två eller tre brännare som går att reglera individuellt, på så vis kan man även laga mat med indirekt värme. Öppen eld ger oslagbar mysfaktor, exempelvis på utflykten, men då blir det lite svårare att reglera värmen. Kol är bra om man vill använda sin vanliga grill som värmekälla.

Ekologiskt gårdskött

direkt till dörren

Gårdssällskapet levererar färskt svenskt ekologiskt kött av högsta kvalitet direkt till dörren i stora delar av Sverige. Man erbjuder ett alternativ till konventionellt producerat kött från producenter som värnar en ansvarsfull djurhållning. Vi har träffat en av grundarna, Kenny von Walden.

Ni är tre barndomsvänner från Jämtland som startade Gårdssällskapet. När var det och hur fick ni idén?

Vi grundade Gårdssällskapet 2013. Vi hade en önskan att återskapa hur våra



Gårdssällskapets Grillåda

familjer köpte kött direkt från bonden när vi växte upp, men på ett enklare och mer lättillgängligt sätt. Vi vill att fler ska få tillgång till bra kött direkt från gården, där djuren levit ett bra liv. Det ska göra gott, och smaka gott, att handla från oss.

Numera är det vanligt med E-handel för mat, men hur togs den idén emot då?

Vi började med att ”knacka dörr” och sälja våra köttlådor i personliga möten, vilket var ett fantastiskt sätt att lära känna kundernas önskemål. När vi sedan lanserade vår e-handel var det många som kände igen Gårdssällskapet tack vare våra bilar och säljare ute på villaförorternas gator. Under flera år sålde vi både fysiskt och via e-handeln, en kombination vi tror hjälpte oss in på marknaden under en period när e-handeln fortfarande var i sin linda.

Hur har svenskar förhållande till ekologisk odling och djurhållning förändrats sedan ni startade?

Svenskarnas relation till ekologisk mat har varierat över tid, vi har sett både ökande intresse och tydliga arvmattningar under det senaste decenniet då vi varit verksamma. Det är tydligt att efterfrågan på ekologiskt i hög grad påverkas av konjunkturen. Bland våra egna kunder har lojaliteten varit stor medan ekologiskt kött har backat i marknadsandelar. Under de senaste åren har vi fortsatt växa, vilket vi är lika tacksamma som stolta över.

Hur många ekologiska producenter samarbetar ni med idag?

Vi arbetar med ett tjugotal ekologiska gårdar och småskaliga mathantverkare.

Vad skiljer en ekologisk gård från annat jordbruk?

På en ekologisk gård lever djuren under naturliga förhållanden med gott om utrymme, fri tillgång till utevistelse året runt och ekologiskt foder. Samtidigt odlas jorden utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel, något som främjar den biologiska mångfalden och skyddar våra ekosystem. De allra högsta kraven på djuromsorg och bra foder ställs på KRAV-certifierade gårdar. Störst skillnad mellan eko och KRAV är det på grisgårdar. För att vara KRAV-gård ska exempelvis grisarna gå utomhus i gröna hagar med tillgång till lerbad, vilket idag endast 1% av Sveriges grisar gör.

Vilken respons får ni från era kunder vad gäller närproducerat?

Vi tycker oss se ett större intresse för våra köttlådor, vilket är väldigt roligt förstås. Vi tror att det är en effekt av att fler vill veta var maten kommer ifrån och vad man betalar för. När man handlar från Gårdssällskapet finns inga onödiga mellanhänder.

Måste man prenumerera på era köttlådor eller går det även att beställa vid enstaka tillfällen?



Björn Malmqvist, Kenny von Walden och Petter Olander

Det går utmärkt att köpa en låda i taget. Samtidigt väljer de flesta av våra kunder att prenumerera, just för att det ger dem full flexibilitet. Man kan själv välja innehållet i lådan, ändra eller pausa när som helst och det finns ingen bindningstid.

Ert utbud förändras efter säsong, hur ser det ut så här i grilltider?

Ja visst är det härligt! Under grillsäsongen erbjuder vi ovanliga grilldetaljer i vår prenumerationslåda Stamkundslådan, som exempelvis marinerade fläskdetaljer, Tomahawk, T-benstek och en helt sagolik eldstad från ett bymjeri i Jämtland. Självklart har vi också Grilllådan som är perfekt för våren och sommarens alla grillkvällar!

På gardssallskapet.se finns mer information.



KOMPLETTERA MED EN NY FAVORITPANNA

Stek köttbitarna på grillsidan för snygga grillränder. Vänd sedan på pannan och stek tillbehören på den släta sidan. En fiffig detalj som ger fler funktioner med färre prylar.

PRAKTISKT ÖVERDRAG!

Passar gasolflaska PC10 och PK10.



LAGA MAT SOM ETT PROFFS

Förkläde i buffelskinn som skyddar mot värme, stänk och gnistor.



ORIGINALET I NY TAPPNING

Våra stekhällsset finns i flera storlekar – från 48 cm till 120 cm i diameter. Med ny, uppdaterad design och smarta funktioner som gör matlagningen både rolig och smidig.



NU ÄR ALTANMIDDAGARNAS OCH UTEFESTERNAS TID

Med ett stekhällsset i trädgården eller på altanen är du redo för allt från vardagsmiddagar till vårens och sommarens alla bjudningar.



HITTA RECEPT & UPPTÄCK HELA VÅRT SORTIMENT PÅ MUURIKKA.SE

Följ oss på Instagram @muurikkasverige

MUURIKKA®

THE ORIGINAL

Rött till kött



Det ryker, det fräser och det doftar sommar. Grillning är inte bara matlagning, det är en ritual, en samlingspunkt och en ursäkt att stanna ute länge. Vad lyfter grillkvällen mer än rätt vin i glaset?

När det grillas kött får det många att se rött. Vinets tanniner binds naturligt till proteinet i köttet vilket rundar av både vinets strävhet och framhäver köttets smak. ”Match made in heaven” eller som vi säger på svenska kött älskar rött. Vi besöker några vinproducenter som med stor tillgivenhet tillverkar viner som passar perfekt till sommargrillen. Så skål för glöden, både grillens och producenternas.



Het spanjor till det grillade köttet

Flera generationer kopplade till vin har skapat Marqués de Cáceres framgång. Allt började med att Enrique Forner var springpojke i vinbranschen i början av 1900-talet. Hans pappa och farfar grundade 1920 en familjefirma som cementerade Enriques passion för vin. Under inbördeskriget tvingades familjen i exil till Frankrike och i början av 1960-talet köpte Enrique mark i Bordeaux. Det var startskottet till hans dröm om att producera viner i världsklass. Familjen flyttade tillbaka till Spanien och bara några år senare, 1970, bildades Bodegas Marqués de Cáceres i staden Cenicero i hjärtat av La Rioja Alta. Tack vare nära arbete med Professor Peynaud i Bordeaux har Enrique haft

stor inverkan på den modernisering av Riojas vinindustri som skett under de senaste årtiondena. De röda vinerna har mycket frukt, struktur och finess man sällan ser i traditionella riojaviner. Vinrankorna som tillhör producenten är dock gamla, allt mellan 65–85 år. I familjens moderna bodega lagras sedan vinerna mestadels på franska ekfat.

Enrique är numera avliden och vingården drivs vidare av Enriques dotter Cristina. Hon har med sin ihärdighet i kombination med innovation och ny teknik lyckats nå ut internationellt med bodegans viner som idag finns i över 120 länder. I Sverige finns Marqués de Cáceres Crianza sedan drygt 25 år. Den kryddiga smaken med inslag av mörka bär och ekfatsskarakter i form av kakao, kanel och vanilj gör det till ett givet val till det grillade köttet, gärna ihop med en fet sås.

Marqués de Cáceres Crianza, 2021, nr 2734, 99 kr.



Tralcettovinet blev ”pinnvinet” med hela svenska folket

Cantina Zaccagnini grundades i slutet av 1970-talet i regionen Abruzzo på italienska östkusten. Från en blygsam vinproduktion i gårdens garage i byn Bolognano växte vinhusets grundare, Ciccio Zaccagninis, vision till verklighet. Gården är fortfarande densamma och idag jobbar även sonen Marcello Zaccagnini i verksamheten. Tillsammans har de fått vineriet att blomstra och byggt familjeföretagets framgångssaga.

Idag produceras vin från 300 hektar vingårdar i det vackra och bergiga området. Alla viner görs av lokala druvsorter som exempelvis den blå druven montepulciano samt den gröna, vilken delar namn med en italiensk ost, pecorino.

Med målmedvetet kvalitetsarbete, moderna hållbarhetsvärderingar och miljövänlig odling i kombination med lokal tradition är man idag en betydande aktör. Sedan ett par år tillbaka är alla produkter från Cantina Zaccagnini på Systembolaget ekologiska. Vinproducentens karaktärsfyllda och matvänliga viner passar till sommarens grill såväl som på buffén, till italiensk mat och charkbrickan. Man producerar även ett fruktigt vitt vin. För oss svenskar är familjens omåttligt populära tralcettoviner de mest kända, ofta benämnda som ”pinnvinet”. Själva pinnen, ”tralcetton”, kommer från vinterbeskärningen av de vinrankor som druvorna vuxit på och binds traditionsenligt kring flaskhalsen av kvinnor från byn Bolognano.

I Systembolagets ordinarie sortiment finns flera ”pinnviner”, exempelvis **Pinnvinet by Cantina Zaccagnini Dal Tralcetto Montepulciano d’Abruzzo, 2022, nr 3023, 299 kr (3000 ml)** samt Cantina Zaccagnini Dal Tralcetto Montepulciano d’Abruzzo Organic, 2023, nr 2390, 119 kr.



Power women i spanska vinvärlden

Alejandro Fernandez var en av vinvärldens stora pionjärer, känd för att sätta Ribera del Duero på kartan som ett av världens främsta vindistrikt. Historien om Familia Fernández Rivera började år 1972 då Alejandro köpte ett gammalt stenpresshus ihop med en kompanjon. Redan vingården Pesqueras första vin gjorde succé och ledde till uppgång i regionen för kvalitet såväl som kvantitet. Det bidrog även till att Ribera del Duero 1982 fick sin ursprungsbe-teckning D.O.

Framgången fortsatte och idag har Familia Fernández Rivera hela fyra världskända vingårdar. Dehesa la Granja, som köptes 1998, är en

300 år gammal gård på 800 hektar. Historiskt hade den använts till vinodling och under gården finns en 3 000 m² stor vinkällare av tunnlar från 1700-talet. Vid familjens övertagande användes dock gården till uppfödning av tjurar för tjuräktning. Idag är 250 hektar planterade med tempranillo längs floden Guareña på 620-750 meters höjd. På egendomen bedrivs även jordbruk och boskapsuppfödning. Efter Alejandros bortgång 2021 drivs verksamheten av hans döttrar, med Lucía Fernandez i spetsen, och är en av de ledande producenterna i Ribera de Duero. Arbetet fortsätter i familjens anda med passion och stort engagemang för regionen. Förutom vinodling och jordbruk finns även boutiquehotell och restaurang med egenproducerade råvaror på Dehesa la Granja.

På Systembolaget finns ett komplext mörkbärgigt vin med fina ekfatstoner som passar ypperligt till smakrika grillade köttretter av nöt såväl som lamm och kyckling. **Dehesa La Granja 2020, nr 4505, 129 kr.**



Grillad flankstek med dragon- och bacon-majonnäs

Bea och pommes må vara de klassiska tillbehören till en grillad köttbit men vi väljer en mer somrig touch med kall dragonmajonnäs, grillade grönsaker och levainbröd samt en skål plockvänliga cornichoner.

4 portioner

600–800 g flankstek
salt
nymald peppar
4–6 rejäla skivor levain
1 isbergssallad
4 tomat
cornichoner

Dragonmajonnäs

1 dl hackad färsk dragon
2 rivna vitlöksklyftor
2 tsk dijonsenap
2 msk urkramad kapris
1 ½ msk vitvinsvinäger
¾ dl olivolja
2 dl majonnäs
salt
nymald peppar
1 paket bacon, 140 g

1. **Majonnäs:** Mixa ihop allt utom majonnäs, salt, peppar och bacon. Vänd ner blandningen i majonnäsen, salta och peppra. Låt mogna i kylan.
2. Knaperstek baconet i torr panna, låt rinna av och strimla. Vänd ner i såsen vid servering.
3. Skär sneda, ytliga snitt i köttet. Salta och peppra. Grilla till en temperatur på 57 grader. Låt vila i folie cirka 5 minuter innan det skärs upp.
4. Skär köttet rakt ned, över köttfibrerna. Skär du sneda skivor och längs med fibrerna blir köttet segt.
5. Grilla brödet. Skär salladen i fyra klyftor, grilla ena snittytan till fin färg. Grilla halverade tomat
er hastigt.

Grillad lax med chimichurri och sesamrostad färskpotatis

En frisk och fräsch chimichurri smakar härligt tillsammans med grillad lax, liksom sommarens rostade färskpotatis med nötiga toner av sesamfrö.

4 portioner

ca 600 g lax av sushikvalitet
solrosolja
salt
rostade sesamfrön
grillade grönsaker och grillad citron till servering

Chimichurri (ca 4 dl)

1 röd chilifrukt
1 dl hackad grön paprika
3 hackade vitlöksklyftor
2 dl hackad bladpersilja
1 dl hackad oregano
1 dl hackad koriander
rivet skal och saft av 1 citron
1 tsk flytande honung
2 ½ dl olivolja
salt

Sesamrostad färskpotatis

800 g färskpotatis
2 msk olivolja
3 msk sesamfrö
flingsalt

1. **Lax:** Skär laxen i portionsstora bitar. Pensla lätt med olja och lägg den gärna i halster.
2. Använd termometer och grilla till en innertemperatur på 46 grader för att behålla en rå kärna.
3. Grilla den första sidan tills laxen har fin yta, cirka 2-3 minuter. Vänd försiktigt och fortsätt grilla till rätt temperatur, cirka 2-3 minuter.
4. Låt laxen vila någon minut före servering. Krydda med salt och strö på lite rostat sesamfrö.
5. **Chimichurri:** Klyv och hacka chilifrukten, behåll gärna en del kärnor för sting i smaken. Blanda ingredienserna och smaka av med salt. Låt gärna smakerna mogna.
6. **Potatis:** Sätt ugnen på 225 grader. Tvätta potatisen och halvera de större. Blanda potatis, olja, sesamfrö och salt på en plåt med bakplåtspapper.
7. Rosta mitt i ugnen tills potatisen är mjuk, cirka 25 minuter. Rör om någon gång under tiden.



Fina fisken till laxen

Prisvärt så det förslår! Äpple, päron och lime varvas med gul melon och tropiska toner. Sommar på flaska.

Il Capolavoro Bianco, 2023
Italien / 72606 / 67 kr

Lethsamt med najs toner av päron, gröna äpplen och citrus samt skön syra.

Leth Riesling Selection, 2024
Österrike / 2581 / 109 kr

FRØYA[®]
SUSHI GRADE



Framgång i köket.

Varje gång.

Frøya loins består av den tjockaste delen av filén – den finaste delen på laxen. Det gör det enklare att tillaga Frøya rå eller lätt tillagad.

Hemligheten bakom Frøyas färska och milda smak är de två korta timmarna det tar från att fisken simmar i havet tills Frøya är färdigförpackad.



Med Frøya lyckas du i köket!

Skanna QR-koden för receptet.



Budget eller lyx

Maj och juni är inte bara månader då solen står högt på himlen utan även en tid då kalendern är fylld med röda dagar, utomhushäng och studentmottagningar. Nu stundar långhelger såsom Kristi Himmelsfärd och även pingst, en högtid som går i kärlekens tecken då många par väljer att gifta sig den helgen. Vi går in i sommarbufféens högtid med allt från fågel, fisk och det mesta däremellan. Och sist men inte minst firar vi dessutom Sverige den 6 juni, hurra! Många ljusa tillfällen att se fram emot, fira och skåla in med något alldeles extra i glaset. Vi tipsar om drycker till dessa smakrika höjdpunkter; flytande godsaker som sätter tonen och som gör varje tillfälle lite godare och lite gladare oavsett väderlek.

Kristi flygare – kalas

Kristen högtid som alltid infaller på en torsdag och markerar dagen då Jesus enligt Bibeln lämnade jorden och “for upp till himlen”. Betyder långhelg för många och är således det perfekta tillfället att kicka igång grillsäsongen. Tönt var det här!

Rött vin som ber om köttigt sällskap. Stråk av svarta vinbär, mörka plommon, vanilj, lakrits och örter i en härlig blandning. Bang for the buck.



Tungviktare från maradonaland. Främst gjord på nationaldruvan malbec bjuder den på mycket av allt. Potpurri av björnbär, svarta vinbär, choklad, kaffe, viol och lakrits.

Altavista Atemporal, 2022 Argentina / 94355 / 199 kr Tillfälligt sortiment

Le Sablon Bergerac, 2022 Frankrike / 2196 / 89 kr

Bröllops-bubbel

Endast det bästa är gott nog när det bubblar av lycka och förväntan hos både brudpar och gäster. Självklart väljer vi bubblor av bästa snitt till bröllopsskålen vid en av livets höjdpunkter. Champagne som får alla närvarande att utbrista jaaa!

La vie en rosé med både förförisk ut- och insida där ljuva toner av smultron, blodapelsin, smöriga kex samt krämig nougat går hand i hand likt ett kärlekstörstande par.



Här en enastående champagne i sin prisklass med ett stort spektrum av dofter och smaker. Gula äpplen, brioche och nougat lyser upp tillvaron tillsammans med krusbär och en hint av mandel.

Palmer & Co Vintage Brut, 2016 Frankrike / 7867 / 499 kr

André Clouet Brut Rosé Frankrike / 77253 / 469 kr

Buffé – bonanza

Rätterna på sommarens buffébord är lätta och läckra samt uppskattas brett då det finns något för alla. Säsongens bästa sätt att samla familj och vänner vare sig det är under partytältet en regnig dag eller på altanen i gassande sol.

Det så folkära ”bläckfiskvinet” lyckas med sitt inslag av sötna, solvarm gul frukt, fläder och lime att knyta ihop alla spretiga och läckra smaker som en buffé har att erbjuda.



Crudo Catarratto Zibibbo, 2024 Italien / 20142 239 kr (3 000 ml)

Vackert förpackad roségoding där smultron, skogshallon och mörkröda bär för taktpinnen samtidigt som en behaglig kryddighet går som en röd tråd genom hela upplevelsen.

Longview Nebbiolo Rosato, 2024 Australien / 93429 / 159 kr Tillfälligt sortiment

Student – skivan

Sjung om studentens lyckliga dag. När mössan sitter på sned och framtids-hopp om en ljusnande framtid är på topp, är det dags att höja sitt glas och skåla farväl till skoltiden. Dags för alla nybakade studenter att börja tänka både utanför och innanför boxen.

Till ungdomligt firande sitter ett rosa och veganvänligt vin som en smäck. Inslag av sötna, röda bär, geléhallon samt blodapelsin får både smaklökar-na och gästerna att trivas.



Chill Out Syrah Rosé California, 2023 USA / 3105 235 kr (3000 ml)

Proppat med mörka bär och ekfatskaraktär i form av kryddor och choklad. Ikoniskt rödvin från anrik producent. Festligt tips är att hälla upp vinet på karaff.



Periquita Reserva, 2023 Portugal / 2560 269 kr (3000 ml)

Nationaldags – njut

Vår nationaldag firas av två anledningar. 1523 just denna dag kröntes Gustav Vasa till kung och 6 juni 1809 trädde Sveriges nya regeringsform i kraft, viktig milstolpe i vår demokratiska utveckling. Kallades tidigare för ”svenska flaggans dag”.

Fina Falkenberg levererar. Vi firar vår blå-gula dag med cider från Halland som bjuder in till varm och somrig feststämning med smak av ananas och kokos.



Somersby Piña Colada Sverige / 1401/ 17.50 kr

Exotisk frukt, humlearom, citrusset och perfekt balans av sötna och beska. Vi chillar och grillar med mixed BBQ och svenskbryggd IPA i blågula toner. Heja Sverige!

Nya Carnegiebryggeriet 100W IPA Sverige / 31059 28.90 kr + 1 kr i pant

CHAMPAGNE

Heidsieck & Co.

Edition Jönköping

329 KRONOR

DOMAINEWINE.SE

Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad.

Ekologiskt & Smakrikt vin från Italien



ZENSA PRIMITIVO ORGANIC
109 kr, art.nr: 73966, alk: 14% vol, 750 ml
solera.se

Sprudlande, svalkande och snurrfria sommar drycker

Säsongen är full av tillfällen att
Skåla men det behöver inte
alltid bubbla av procent i glaset
som ger snurr i skallen. Alko-
holfria drycker har tagit steget
från nödlösning till njutning och
kännetecknas nuförtiden av både
smak- och uppfinningsrikedom.
Från träffsäkra tonics, till iskylda
teer, kreativa mocktails och sval-
kande öl, finns något som passar
varje smak, stämning och stund
i solen. Vi höjer våra glas och
skålar för en sommar där alla kan
vara med i gemenskapen.

Naturligt gott från skånska
Kullahälvön; korallrosa äp-
pelmust med försomrig ton
av rabarber. God törstsläckare
och frisk drinkbas.

Kullamust Äpple & Rabarber
Rek. pris 25 kr (630 ml)



Frisk sauvignon blanc med
svartvinbärsblad, syrliga krus-
bär och citrus. Njut i bersån,
på picknicken och till som-
marmaten.

Les Fumées Blanches
Sauvignon Blanc
Non-Alcoholic
Frankrike / 11971 / 79 kr
NYHET

Nollprocentig ljus lager där in-
gen ölålskare saknar procent-
en. Örtiga humletoner, rostat
knäckebröd och citruszest.

Carlsberg Hoppy Lager
Alcohol Free
Sverige / 1989
13.50 kr (330 ml)



Klassisk drink med bubblor
och persika. Fruktigt, sött
och härligt sprudlande som
sällskapsdryck eller till frukt-
desserten.

Nozeco Peach Bellini
Alcohol Free
Frankrike / 11921 / 59 kr



Smakrikt där äpple, mynta
och bergamott varvas med
nektarin och grönt te. Perfekt
törstsläckare både på dagen
och på kvällen.

Lazy Estate Sparkling Tea
Lemongrass & Mint
Alcohol Free
Sverige / 1988 / 79 kr

Mojito är en favoritdrink hos
många av oss och denna noll-
procentiga goding går inte
av för hackor. FF = frisk och
fräsch.

ISH Mojito
Non Alcoholic Cocktail
Österrike / 11936
23.90 kr + 1 kr i pant



Premiumtonic med autentisk
smak av grapefrukt. Den per-
fekta drinkmixin till somma-
rens drinkar. Finns även i andra
färgglada smaker i välsorterade
livsmedelsbutiker.

Thomas Henry
Pink Grapefruit
Rek. pris 19 kr



“Vi höjer våra glas och skålar
för en sommar där alla kan
vara med i gemenskapen.”



Foto: AS Photography, Pexels

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

ETT GLAS BUBBEL? MED ELLER UTAN ALKOHOL? DET ÄR DITT VAL.



Richard Juhlin Blanc de Blancs
är gjorda av 100% Chardonnay-
druvor från Sydfrankrike, vilket ger
ett friskt och torrt mousserande vin
– elegant och smakrikt med inslag av
gröna äpplen och fräsch citrus.

De passar lika bra till välkomst-
drinken eller minglet som till lättare
rätter på fisk, skaldjur och sallader.

Och vilken du än väljer kan du
vara säker på att världens främsta
champagnekännare inte har kompro-
missat med smaken. Med eller utan
alkohol ska vara ditt val!

RICHARD JUHLIN
BLANC DE BLANCS
NON-ALCOHOLIC
SPARKLING WHITE

75 cl alkoholfri finns på både
Systembolaget och i din mataffär.
På Coop finns även en 20 cl-flaska!

RICHARD JUHLIN
BLANC DE BLANCS BRUT
149 kr. Varunr. 78979. Alk. 12% vol. 75 cl.
Finns på Systembolaget.



RICHARD
JUHLIN
DOMAINEWINES.SE

Barn som får alkohol hemma dricker sig berusade oftare än andra barn.

Gott & smått

Med lust och fägring

Cervera släpper en unik kollektion, "Lust och fägring", i samarbete med konstnären Emilia Ilke som inspirerats av svensk sommar, djurliv och musik. Bricka 399 kr och 4-pack glasunderlägg 299 kr finns i butik och online. Poster 499 kr säljs endast online. Kollektionen finns tillgänglig från mitten av maj, mer information på cervera.se



Everything happens for a riesling

Nu är det dags igen för Riesling Week, en internationell vinvecka som firas runt om i världen. I Sverige hyllas Tysklands signaturdruva mellan 19 maj och 1 juni på krogar från Skanör i söder till Luleå i norr där man fullkomligt kan frossa i riesling. Den mångsidiga druvan passar utmärkt till både det nordiska köket och de asiatiska rätter som är många svensks favoriter. Mer info på winesofgermany.se/riesling-weeks



Tre läckra smaker - vilken blir din favorit?

Ny serie sommarfräscha törstsläckare från Sanpellegrino. Noll gram socker tillsatt och endast 21 kalorier. Läsande smaker av saftiga blodapelsiner, solmogna citroner, söta persikor och clementiner. Rek. pris i matbutiken 67 kr (6-pack).



Nationaldagsfirande på Nya Carnegiebryggeriet

Fira Sveriges nationaldag på Nya Carnegiebryggeriet i Hammarby Sjöstad. Öppnar klockan 11.30 och håller på till stängning. Svensk mat utlovas och såklart bryggeriets goda öl. facebook.com/NyaCarnegiebryggeriet/events



Glass i stora lass

Hemglassbilen känd för sin trudelutt har blivit en omiskännlig signal för såväl glass-hungriga barn som vuxna. Årets nyheter är 10 till antalet, däribland saltkolastrut, sandwich med smak av toffee och banan samt fikaklassikern Delicato Punschrulle. Nytt för i år är även att samtliga nyheter kan beställas med nya tjänsten Click & Collect. Glassigt! För mer info se hemglass.se



"Härodlat" och hållbarhetstänk

Restaurang NÖR på Clarion Hotel Stockholm tar hållbarhet till glas. Uppe på taket jobbar ett par hundratusen bin för ökad mångfald genom pollinering och förser restaurangen med honung till deras klassiska signaturdrink - South 98. Bland takåsarna finns även hotellets egen örtagård som möjliggör härodlade råvaror på menyn. Det gillar vil restaurant-nor.com



Tubilar i Stockholms skärgård

I år är det 25 år sedan båten S/S Stockholm återinvigdes av vår kung, Carl XVI Gustaf, efter en omfattande renovering. Unna dig en kryssning och en lika klassisk som välfylld brunchbuffé med svenska favoriter, allt under en tre timmar lång kryssning genom Stockholms vackra skärgård. För turer stromma.se



Helig rök för grillälskaren

Ny grillbok, Holy Smoke BBQ: tio år av eld, rök & kött, av Johan Fritzell och Johan Åberg som berättar historien om hur några containrar på en skäns åker blev internationell BBQ-destination. Fyllt av smakrika recept såväl som het och rökgig fakta. Pris 269 kr på adlibris.com



Gin- & matfestival

Starta sommaren med en smakfull gin- och matfestival 30-31 maj, endast två timmar från Stockholm. Skedvi Bröd är en härlig matdestination i en bygd med fantastiska matproducenter. På plats finns även flera lokala och småskaliga destillerier. Mer information, även om många andra av besöksmålets aktiviteter, se skedvibroed.se

Triss i franska fynd

vintedge
ETABL. 2018



Bästa vita vinet under 100 kr Vinbetyget, 2024

"FYND!"

Allt om Mat #16 2024



Bästa röda vinet under 100 kr Vinbetyget, 2024

5/5

Gourmet #6 2024

"FYND!"

Allt om Mat #16 2024

Saint Mont
Les Cépages Préservés

Pris: 99 kr • Nr: 2448 • Årg: 2022
12 % • 750 ml • Frankrike

Basalte du Coiron
Syrah

Pris: 99 kr • Nr: 20078 • Årg: 2023
13,5 % • 750 ml • Frankrike

Les Vignerons d'Aghione
Vermentinu

Pris: 99 kr • Nr: 20103 • Årg: 2023
12 % • 750 ml • Frankrike

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Gott slut

Tajm för dajm

Läcker sötchock med hemgjord dajm-glass och bär. Glasstårterns frysta botten är gjord på hasselnötsmjöl vilket gör den glutenfri.

8 bitar

Botten

2 ½ dl hasselnötsmjöl
2 ½ dl siktat florsocker
1 tsk bakpulver
4 äggvitor
smör till formen

Fyllning

4 äggulor
¾ dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
3 dl vispgrädde
2 dubbeldajm

Garnering

dajm
bär
mynta

1. **Botten:** Sätt ugnen på 175 grader. Smörj en form med löstagbar kant, 24 centimeter i diameter. Mjola med hasselnötsmjöl.
2. Blanda mjöl, florsocker och bakpulver. Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd ner.
3. Häll smeten i formen. Grädda mitt i ugnen cirka 30 minuter. Låt kakan kallna men vara kvar i formen.
4. **Fyllning:** Vispa äggulor, socker och vaniljsocker pösigt. Vispa grädden.
5. Lägg undan en dajm till garnering och grovhacka de resterande tre. Blanda i dajm och vänd sist ner grädden.
6. Häll smeten över botten. Täck över och frys tårten minst 4 timmar.
7. Strö över hackad dajm vid servering. Garnera med bär och mynta.

Drömmigt till dajmen
Blommigt, sött och pärlan-
de i glasets tillsammans med
knäckig dajmtårta och bär,
gör att smaklökarna hoppar
jämfota av lycka.

Casalforte Moscato
Italien / 74447
59 kr (375 ml)

LOKALBRYGGD CRAFT-ÖL SEN 2014.

I hjärtat av Hammarby Sjästad ligger vårt bryggeri med tillhörande bar & restaurang. Med uppdaterad sommarmeny, nyöppnade luncher, ölprovningar & spännande event finns det alltid någonting på gång hos oss.

Boka bord eller kom förbi för drop-in på vår soldränkta uteservering.

Välkommen!

Öppettider

Tisdag-torsdag 11:30-23:00
Fredag-lördag 11:30-00:00

Boka här!



Ölprovning fr. 395 kr



BESÖK OSS

Ljusslingan 15-17
120 64 Stockholm

NYA **CARNEGIE**
BRYGGERIET
BRYGGERI. BAR. RESTAURANG



Italiensk elegans från Dolomiterna.
Gjord enligt traditionell metod
med en andra jäsning på flaska
– TrentoDOC helt enkelt!



– Gunilla Hultgren Karell
Expressen, 12 dec 2024



thewineagency.se

ROTARI BRUT RISERVA 2020 | NR 7567 | ALK. 12,5 % VOL | 750 ML | 139 KR | ROTARI BRUT RISERVA 2019 | NR 7567 | ALK. 12,5% VOL | 1500 ML | 289 KR

**Alkohol är
beroendeframkallande.**