

# ät&drick!

NUMMER 2, 2026

Mat och dryck i kombination

## Det våras för påsken

Äggande rätter

Påskens porlande pärlor

Liten druva, stora viner



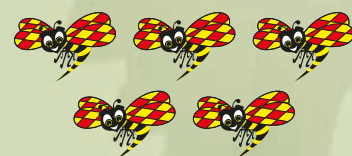


## TVÅ SIDOR AV FAMILJEN LETH: TRADITION OCH MODERNITET

Från familjens egna, ekologiska odlingar av Grüner Veltliner handplockas druvorna som blir till Leth Familien Reserve.

Intill odlingarna hittar du grundaren Franz Leths levande druvmuseum, där han räddar uråldriga druvsorter som är på väg att försvinna – och i vineriet står hans barnbarn Franz Leth Jr och tar hand om skörden.

Där skapar han ett modernt Grüner Veltliner-vin: friskt och smakrikt med toner av vitpeppar, päron och grapefrukt. Perfekt till fisk och skaldjur – och såklart till schnitzel!



EXPRESSEN 12/6 2025

129 kr  
2024 LETH  
GRÜNER VELTLINER  
FAMILIEN RESERVE  
Varunr. 76570. 13% vol.  
DOMAINEWINES.SE



LETH

**Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad.**

## Vår och påsk med äggstra allt

Solen har gjort sitt intåg på riktigt och även om världen kan kännas mörk och dyster vågar man ändå börja tro att en ljusare och varmare årstid kommer även i år. Det får oss att i sann Gert Fylking-anda utbrista ett optimistiskt "Äntligen". Tillbaka är fågelkvittret som vi saknat och åter är även vårens första budbärare snödroppen. Så visst finns det glädjämnen och förhoppningsvis en ljusnande framtid att se fram emot.

Påskan med sina fjädrar och granna färger står för dörren, en högtid som idag firas med pompa, ståt och ett och annat ägg. Förre kretsade den främst kring budskapet om Kristi lidande, död och återuppståndelse och historiskt sett var således den mat som serverades vid den här tiden torftig och intetsägande. Idag är det annorlunda då påskan för många har kommit att bli en festlighet där mat och dryck står i centrum i kombination med gemenskap. Självklart sätter även **ät&drick!** fokus på en härlig och god påsk med allsköns utsökta rätter. Det blir en härlig blandning. Eller vad sägs om sill och anjovis, lax, paj, räkcheesecake och lammracks? Här ska frossas. I glas-et bjuds allt från bubbel och vitt till rött samt öl. Alla är de väl utvalda att

passa de helrätta rätterna till påsk. Budget eller Lyx bjuder på passande drycker till påskens stundande helgdagar och Gott Slut tillägnas denna gång en saftig och alldeles underbar aprikoskaka med mandelmassa.

I det här numret går även startskottet för det vi kallar *Liten druva, Stora viner*, en odyssey där vi kommer hylla och hissa vinets främsta beståndsdel, nämligen druvan. Var växer den, vilka viner görs på den och vilka dofter och smaker karakteriseras den av? Vi har ett helt pärlband med både blå och gröna druvor och lägger ribban högt då vi börjar med en av världens mest trendiga druvor just nu, nämligen pinot noir.

Häng med på en kulinarisk resa som bjuder på "äggande" mat och dryck som skiner i kapp både med solen och den lysande gula färg som är så starkt förknippad med den stundande långhelgen. K(!)uckeliku!

## Våriga hälsningar 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

GRAFISK FORMGIVARE  
Mia Holmberg  
mia@atodrick.se

FÖR ANNONSERING  
kontakta:  
annons@atodrick.se

REDAKTÖR  
Jenny Asplund  
jenny@atodrick.se

FOTOGRAF  
Ove Lindfors

FÖLJ OSS GÄRNA  
www.atodrick.se  
@atodrick

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

Omslagsbild: Sh Nadin, Pixels

## Kloster Eberbach Kabinett Riesling PERFEKT VAL TILL VÅRENS MAT!

Rieslingvinerna från Kloster Eberbach har en fantastisk förmåga att lyfta smakerna i maten. Kabinett passar utmärkt till den klassiska påskmaten med sin härligt sötruktiga stil och krispiga syra.

Njut den väl kyld!

KABINETT RIESLING 2024  
NR 5810 ALK 7,5%  
139 KR



5 av 5  
DN 2026  
TOPP-RANKAD!  
VINBETYGET 2025

PROVINUM  
www.provinum.se

**Alkohol är beroendeframkallande**



## Från brännvinsbord till smörgåsbord

Snart är det dags för årets mest kacklande högtid, en begivenhet som inte bara kännetecknas av fjädrar, påskägg och hågkomsten av Jesu lidande utan även av mat och dryck i alla dess former. För många är smörgåsbordet något av det mest svenska som finns och en självklarhet vid årets mest färgglada tidpunkt.

Föregångaren till det som idag är vårt smörgåsbord var brännvinsbordet som egentligen var en slags aperitif, helt enkelt drinkar och tilltugg före middagen. Ofta kunde brännvinsbordet serveras under flera timmar innan middagsbjudningen startade, i väntan på att alla gäster skulle komma. Transport med häst och vagn var väl inte så exakt vad gäller tiden. Brännvinsbordet dukades upp på ett mindre sidobord som en slags buffé och gästerna fick äta stående eller sittande med sin tallrik i knät. Det var inte alldeles ovanligt att brännvinsbordet kunde ätas under 5-6 timmar.

Det var inte heller ovanligt att män och kvinnor samlades i olika rum. Kvinnorna serverades ofta sötat brännvin eller likör till maten. Herrarna däremot slog upp ett bräddat spetsglas brännvin som därav fick namnet "helan" och sköljde med dessa starka droppars hjälp ner bordets läckerheter. En stund senare var det dags för påfyllning, men denna gången bara till hälften, varför denna sup fick heta "halvan". Det var inte heller ovanligt att en och annan även behövde "klacken", några sista droppar längst ner i brännvinsglasets spets.

Brännvinsbord förekom aldrig bland mindre bemedlade, det här var ett borgerligt sätt att umgås på. Och precis som smörgåsbordet är idag, var även brännvinsbordet en unik företeelse för Sverige. Än idag är smörgåsbord ett av de få svenska ord som fått internationell spridning.

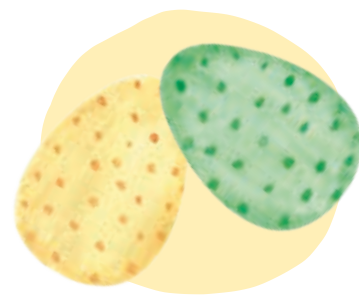
Under det tidiga 1800-talet fick Sverige ett franskt kulturinflytande då vi fick en fransman



till kung, den första i ätten Bernadotte som kröntes 1818. Då upplevdes plötsligt brännvinsbordet som något gammalmodigt, i alla fall som egen måltidsform. Det blev modernt med franska smårätter, hors d'oeuvres, som pastejer och patéer. Även kungen fick till viss del finna sig i vår svenska mattradition, exempelvis när han närvarade vid middagar för riksdagsmännen av lägre stånd än adeln. Detta trots att han fann denna "sedvänja" förskräcklig. De mer älderdömliga svenska borgarhemmen föll inte lika enkelt för den franska trenden, här behöll man sitt separata sill- och brännvinsbord en bit in på 1900-talet.

Men maträtterna från brännvinsbordet överlevde och blev i stället inledningen på det som kom att bli det då nya smörgåsbordet: sill, ost, rökt och gravad fisk, torkat kött osv. Än idag är SOS (smör, ost, sill) en av våra mest populära förrätter så brännvinsbordet lever i allra högsta grad om än i lite annan skepnad. Även restaurangerna har starkt bidragit till att traditionen med smörgåsbord överlevt. Fram till andra världskriget och några år därefter erbjöd många restau-

ranger smörgåsbord som en inledning på middagen. De gäster som inte tillhörde större sällskap kunde i stället få sin förrätt framdukad på ett antal assietter. Om man då blev mätt redan av smörgåsbordet gällde det några kronor högre priset för "u.v.s" (utan vidare spisning). Järnvägsrestaurangernas behov av snabbservering under tåguppehållen är också något som gjort att smörgåsbordet levtt vidare likväl som det befast uppfattningen hos turister att smörgåsbordet är en svensk specialitet. Än idag är smörgåsbordet uppskattat hos resande, exempelvis på färjor. Och säg den som kan tänka sig en påskbuffé eller firande utan SOS eller SOS+s där det extra s:et står för snaps.



# Gör långfredagen mindre lång.



FÖR *Kvalitetstid*

ALKOHOLFRI



# Påskens smårätter

- salta, smarriga och smålyxiga

Påskhelgen bjuder på flera dagar då vi kan njuta av ledighet såväl som trevligt samkväm samt mycket härlig matlagning. Traditionellt sillbord, långlunch eller trerättersmiddag; under vårens storhelg ges tillfälle för all typ av umgänge. En sillabit är ett självklart inslag under våra högtider. Låt en läcker aptitretare serverad i vackra glas med ansjovis på toppen, eller en vårig sallad med matjessill, pocherat ägg och brynt smör, förgylla ditt påskfirande.



## Matjessallad med pocherat ägg

Brynt smör, pocherat ägg, picklad rödlök och krutonger ger matjessillen det där lilla extra.

4 portioner

3 skivor kavring  
75 g smör  
2 förpackningar hela matjesfiléer à 200 g  
späda salladsblad, t ex mangold, spenat, grönkål  
1 ½-2 dl crème fraiche  
nymald vitpeppar  
flingsalt  
hackad dill

Pocherade ägg  
4 ägg  
1 ½ liter vatten  
1 ½ tsk salt  
1 ½ tsk ättikssprit, 12%

Picklad rödlök  
2 msk ättikssprit, 12%  
½ dl strösocker  
¾ dl vatten  
1 rödlök

- Löken:** Koka upp ättikssprit, socker och vatten. Låt kallna. Skiva löken tunt och låt dra 1-2 timmar i lagen.
- Äggen:** Koka upp vatten, salt och ättika i en låg vid kastrull. Sänk värmen så att vattnet sjuder.
- Knäck två av äggen i olika koppar. Rör runt så det blir en virvel i vattnet. Stjälp ner ett av äggen ytligt i virveln. Låt sjuda cirka 30 sekunder och häll ner det andra ägget.
- Lyft upp äggen med hålslev efter cirka 3 minuter och lägg i en bunke med kallt vatten. Gör likadant med resterande ägg.
- Sätt ugnen på 175 grader. Bryt kavringen i mindre bitar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen cirka 10 minuter.
- Smält smöret. Ta kastrullen från värmen när smöret är ljusbrunt och doftar nötigt. Låt stå så att bottensatsen sjunker.
- Skär sillen i bitar.
- Lägg sallad på tallrikar. Lägg på sill, ägg, rödlök och krutonger. Klicka på crème fraiche och ringla över brynt smör. Mal över peppar och strö flingsalt på ägget. Toppa med några salladsblad och hackad dill.

## Ansjovis i glas med potatis och brynt smörkräm

Läckra små aptitretare med ansjovis och brynt smör pryder sin plats på påskens sillbord.

8 mindre glas

200 g potatis av fast sort  
ca 100 g smör  
4 dl crème fraiche  
salt  
1 ask ansjovisfilé, 125 g  
1 msk hackad dill  
1 msk hackad gräslök  
4 msk fintärnat rött äpple med skalet kvar  
4 msk grovriven lagrad hårdost

- Koka potatisen med skalet på. Häll av kokvattnet och låt kallna.
- Smält smöret. Ta kastrullen från värmen när smöret är ljusbrunt och doftar nötigt. Låt stå så att bottensatsen sjunker.
- Värm crème fraichen och rör ner brynt smör, det ska vara 6 msk smör. Smaka av med salt.
- Skala och fintärna potatisen. Fördela den i 8 mindre glas. Häll på smeten och ställ i kylen tills det stelnat.
- Vid servering:** Låt glasen stå en stund i rumtemperatur före servering.
- Hacka ansjovisen. Blanda med dill, gräslök, äpple och ost. Fördela ansjovishacket i glasen och garnera med en dillkvist.

Sallad som bjuder på en kavalkad av smaker med salta och sötsyrlig lök. Öl är alltid rätt till sill. Även ett vitt vin med hög syra i balans med sötna passar bra ihop med de nötiga smörtonerna.



Sill + öl = sant. Aromatisk, uppfriskande och välbalanserad ljus lager där humlen (hoppy) får ta plats. "Probably the best alcohol-free beer in the world!"

Carlsberg Hoppy Lager  
Alcohol Free  
Sverige / 1989 / 13,50 kr

Till en smakpalett innehållande allt ordinarer doktorn halvtorr tysk med pigg syra, smak av äpple, päron, citrus och honung i sötsyrlig och fräsch balans.

Dr L Riesling, 2024  
Tyskland / 7218 / 115 kr

Viss sötna från potatis, salt ansjovis, kryddiga örter och friskt äpple tillsammans med krämig crème fraiche och en touch av brynt smör. Ljus lager eller vitt vin med viss restsötna klarar alla smaker utmärkt.



Frisk och lättdrucken lager som matchar sillen och påskbordets allehanda fröjder. Delikata malttoner, ljust knäckebröd, touch av frisk citrus och färska örter.

Coors  
Internationellt märke / 1559  
14,90 kr  
**NYHET**

Utmärkt följeslagare till sillen, laxen och bufféns lapptäcke av rätter. Rik och solvarm fruktighet och liten sötna som balanseras av pigg syra och krispig mineralitet.

Von Winning Riesling, 2024  
Tyskland / 79393 / 139 kr

GRANDS VINS D'ALSACE

# Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836  
FRANCE

**Gewurztraminer**  
– en smakrik och aromatisk druva

Kvalitetsvin från Alsace som passar till sillen, laxen och kryddiga lammracks.

För mer inspiration och recept gå med i vår vinklubb Ward Wines vänner!

WARD WINES

VINER MED KVALITET, URSPRUNG & PERSONLIGHET

GUSTAVE LORENTZ  
GEWURZTRAMINER  
RÉSERVE 2024,  
NR 5244, 129KR,  
13,5%VOL, 750ML.

Anmäl dig här

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



## Solöga med lax, rödbetor och pepparrot

Lax, rödbetor och pepparrot är alltid en god kombination. Vår påsklax är inspirerad av klassikern Solöga, som i originalet görs med ansjovis. Serveras med fördel som förrätt eller låt den glada laxen bli ett soligt inslag på buffébordet.

### 4 portioner

1 förpackning lax av sushikvalitet, 300 g  
flingsalt  
1 ½ dl hackad gräslök  
1 dl hackad gul lök  
1 dl hackade cornichoner  
1 ½ dl hackade inlagda rödbetor  
4 äggulor  
nymald peppar  
4 msk kapris  
8 tsk finriven pepparrot

1. Fintärna laxen. Strö över lite flingsalt vid servering.
2. Lägg en hög gräslök i mitten på fyra tallrikar. Lägg därefter upp lök, lax, cornichoner och rödbetor runt om.
3. Gör en grop i gräslöken, lägg en gula i varje grop. Strö flingsalt på gulorna.
4. Mal över peppar och strö på kapris och pepparrot.

# FRØYA®

SUSHI GRADE

## Lättgravad Laxsallad

### Ingredienser

- 180 gram Frøya back loin
- 500 gram salt
- 500 gram socker
- Finrivet skal av 1 citron (valfritt)
- Färska örter (tillval)
- Små babymorötter i olika färger
- ½ Granatäpple
- Gräslök
- Pistaschmandlar, grovhackade
- Guacamole, för servering
- Klassisk limevinaigrette



Skanna QR-koden för tillagningsinstruktioner



CHAMPAGNE  
**LAUNOIS**

PERE ET FILS DEPUIS 1872

À LE MESNIL SUR OGER

Elegant Blanc de Blancs  
Grand Cru



LAUNOIS  
Cuvée Réserve Grand Cru BdB Brut  
399 kr • art.nr: 7450 • 75 cl • 12%  
solera.se

**Alkohol i samband  
med arbete ökar  
risken för olyckor**

*Gott*  
& smått



*Syrlig, söt  
och solvarm*

Frisk och fruktigt elegant törstsläckare, känd för sina pärlande bubblor, med en solig kombination av italienska smaker, handskördad frukt och utan tillsatt socker. Förra året kom tre fräscha smaker i Zero-serien; citron, blodapelsin och duon persika/clementin. I vårens nyhet får vi njuta av syrligt granatäpple och solmogen apelsin. Sanpellegrino Melograno & Arancia Zero grams added sugar finns i väl-sorterade livsmedelsbutiker. Cirkapris 70 kr för ett 6-pack.



*Håll huvudet kallt -  
och vinet kallare*

En rymlig vinkylare med tidlös design som passar för alla tillfällen. Storleken gör att du får plats med ett helt gäng flaskor åt gången. Med sitt lyxiga utseende är den inte bara ett praktiskt tillbehör utan även en detalj som sätter tonen för hela dukningen. Håller vinfaskorna kalla samtidigt som den tillför en känsla av fest. Manhattan Champagnekylare 12 liter. Rek. pris. 549 kr på cervera.se



Foto: Dan Kullberg

*Franska bubblor på C*

Unna dig själv eller någon du tycker om en kväll med vinprovning i bubblornas tecken där du lär dig skillnaden mellan crémant och champagne. Provingen äger rum i Spritmuseums lokaler där den fantastiska utsikten ingår i biljettpiset. Det är även fri entré till aktuella utställningar. Ciseron är den karismatiska och lysande dryckesexperten tillika provningsledaren Nadja Karlsson. Pris från 625 kr. Mer info och bokning på spritmuseum.se



*En korkad sittplats*

Med denna i hemmet blir alla champagneälskare gröna av avund. En fin champagnekork i stor storlek som kan användas som pall eller till dekoration. Finns också med en platt topp som gör att du kan använda den som bord. Gjord i massiv kork, 50 cm hög och 34 cm bred. Pris: 2099 kr på wineandbarrels.se



*Grönt är skönt!*

Låt våren ta fart på allvar med denna färgklick signerad O.P. Anderson som vänder sig till dig som söker något nytt och spännande. Fräsch shot med en bas av akvavit och smak av bland annat citrus, mynta, grönt te och ett sting av chili. Kommer i miljövänlig PET-flaska och den självlysande etiketten får man på köpet. Går att beställa på Systembolaget.

O.P. Anderson AMP Shot  
Sverige / 81417  
99 kr + pant 2 kr (350 ml)



**SANDER**

**PRESTIGE CUVÉE**

**RIESLING**

**BRUT**



**NYHET!**

**"PRISVÄRDA  
BUBBLOR"**

-Elin Grube, Elle Vin & Mat

**6/6**

**"STRÅLANDE  
ALTERNATIV TILL  
KLASSIKERNA!"**

-Niclas Tuomela, Vinsmart

NR 2018101 | ORDINARIE SORTIMENT | EKO | 11,5% | 750 ML | 179,-

www.carovin.se



**Alkohol i samband med arbete  
ökar risken för olyckor.**



# Vintugg med Jenny och Caroline

## Cheesecake med räkor och lagrad ost

Att tillreda cheesecake i en avlång form är väldigt praktiskt eftersom man även kan skära mindre rutor, vilka är perfekta att ställa fram på buffén eller som tilltugg till drinken.

cirka 10 skivor eller 16 mindre rutor

**Botten**  
75 g smör  
200 g kavring

**Fyllning**  
500 g räkor med skal  
2 gelatinblad  
4 dl crème fraîche  
200 g naturlig färskost  
¼ dl hackad rödlök  
1 dl hackad dill  
2 msk rivna pepparrot  
2 dl finrivna lagrad hårdost  
salt  
nymald vitpeppar

**Garnering**  
hackade hårdkokta äggulor  
räkor  
svart stenbitsrom  
hackad rödlök  
hackad gräslök  
dillvippor

1. **Botten:** Klä en avlång brödform som rymmer 1 ½ liter med plastfolie. Smält smöret och låt svalna. Smula brödet i matberedaren. Blanda i smöret. Tryck ut smulorna i formen.
2. Ställ formen minst 1 timme i kylen.
3. **Fyllningen:** Skala och grovhacka räkorna.
4. Blötlägg gelatinet i kallt vatten 5 minuter. Värm lite av crème fraîche försiktigt i en liten kastrull. Ta från värmen och rör ner gelatinet. Låt svalna.
5. Blanda resten av crème fraîche med färskost, rödlök, dill och pepparrot. Rör ner gelatinblandningen.
6. Vänd ner räkor och ost med en gaffel. Smaka av med salt och peppar.
7. Bred ut smeten över botten. Låt tårten stelna i kylen minst 4 timmar.
8. **Vid servering:** Lyft upp cheesecaken och servera den hel, i skivor eller skär i mindre rutor. Garnera med hackade äggulor, räkor, stenbitsrom, rödlök, gräslök och dillvippor.



Foto: Janine Laag

**S**kagenröra är utan tvekan en av våra mest älskade maträtter. Den krämiga originalröran görs enligt tradition men numera finns antagligen lika många inspirerande varianter som det finns matlagare. Nuförtiden är den ett klassiskt inslag i svensk mattradition och sätter guldkant på tillställningar likväl som den lämpar sig utmärkt när längtan efter något smålyxigt i vardagen uppstår.

Det dansklingande namnet sägs komma från att legendaren Tore Wretman inspirerats av smakerna från fiskeläget i Skagen. Under 1960- och 70-talen gjorde nyheten succé på svenska restauranger där den lyftes fram som elegant förrätt och som perfekt inslag på smörgåsbordet. Att säga att succén bestått är minst sagt en underdrift.

Vårt recept utgör en av dessa otaliga varianter av den ikoniska rätten, dessutom är det en crossover mellan Sverige och USA. Precis som mycket annat, sägs grekerna ha varit först även med ostkakan. Man lär ha serverat den innan de olympiska spelen för att ge de grekiska atleterna energi. Den moderna cheesecaken som vi äter idag uppstod dock först i slutet av 1800-talet då cream cheese uppfanns i det stora landet i väst. Från att enbart ha serverats som sötebröd har kreativiteten flödat och idag är cheesecake med matjessill, lax och skaldjur omätligt populärt vid våra svenska storhelger.

Något gott i glaset vill vi också bjuda på nu när vårens favorithelg nalkas. Ett mousserande vin med sin höga friska syra där bubblorna liksom skär igenom det lite feta och rensar gommen, är alltid rätt. Dessutom är bubbel och skaldjur en kombination som gör smaklökarna lyckliga. På samma sätt fungerar öl, där kolsyrans friskhet fräschar upp. En ljus lager är att föredra för att matcha den subtila och inte alltför kraftfulla smaken. Även ett stilla torrt vitt vin med frisk syra balanserar krämigheten, fett, syran och sältan fint. Här är ett vin som inte lagrats på fat, utan där den friska fruktigheten bevarats att föredra.

Bubbelfynd med Sydafrika som hemadress, gjort på den traditionella metoden. Här en smakfest av gula äpplen, spröda kex, frisk grape och subtil honungston.

Pongrácz Brut  
Sydafrika / 7628 / 139 kr

För dig som vill ha en lager med mer smak till påskens alla godsaker. Maltig karaktär med tydlig beska, inslag av ljus bröd, örter och friska toner av grapefrukt.

Bryggmästarens  
Bästa Ekologiska  
Sverige / 159221  
18,90 kr (500 ml) + pant 3 kr  
**NYHET**  
Ekologiskt

Smakfullt deluxe. Tänk krusbär, nektarin, Granny Smith och massor av citrus. Uppiggande syra som kittlar både tunga och gom och får det att vattnas i munnen. What's not to like?

Vickery  
Watervale Riesling, 2024  
Australien / 5465 / 139 kr  
**NYHET**

Sippvänlig sydfransos packad med fräschör. Frisk fruktighet av citrus, vit persika och krusbär samt lätt sätta och mineralitet som skänker en pust av havsbris.

Michel & Tina Gassier  
Les Cistes Chardonnay, 2025  
Frankrike / 74621 / 120 kr  
Ekologiskt

  
MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
• BEAUNE •

ETT RIKTIGT  
**FYND!**

PER BILL, DINA VINER DEC 2024

KLASSISK  
BOURGOGNE  
I MODERN  
TAPPNING

INGENTING ÖVERTRÄFFAR  
VÅL ORIGINALET



apricot

CRÉMANT DE BOURGOGNE FRANÇOIS MARTENOT  
NR 7045101 / 7045106 • 2023 • 750/1500 ML • 139/299 KR • 11,5 % VOL

**Alkohol kan  
skada din  
hälsa.**



# Ingen påsk -utan lamm

Traditionen att äta lamm till påsk är relativt ny i Sverige och kommer från länderna kring Medelhavet. Anledningen är att svenska lamm historiskt sett föddes på våren för att sedan kunna beta utomhus under sommaren. Numera föds de dock året om för att möta det lammälskande svenska folkets efterfrågan. Vi kryddar påskens lammracks på medelhavsvis med örter och vitlök. En paj som inspirerats av den grekiska spenat- och fetaostpajen "Spanakopita" förstärker känslan av varma breddgrader och passar lika bra som vegorätt i ensamt majestät, som tillsammans med köttet.



## Fetaostquiche med spenat

Grön är skönt och en krämig paj med späd spenat och fetaost är ett utmärkt vegetariskt alternativ under den kommande storhelgen.

6-8 bitar

**Pajdeg**  
3 dl vetemjöl  
2 krm salt  
150 g kallt smör  
1-2 msk kallt vatten

**Fyllning**  
1 gul lök  
3 vitlöksklyftor  
olivolja  
200 g babyspenat  
3 ägg  
3 dl mjölk, 3%  
2 krm muskot  
½ krm cayennepeppar  
¼ tsk salt  
150-200 g fetaost  
2 dl riven lagrad ost  
1-2 dl riven ost till gratinering

1. **Degen:** Mixa ihop mjöl, salt och smör till en smulig massa. Tillsätt vattnet och mixa snabbt ihop till en deg. Låt vila i kylan i en plastpåse cirka 1 timme.
2. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, cirka 26 centimeter i diameter. Nagga botten med en gaffel. Låt stå minst 30 minuter i kylan.
3. Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen cirka 10 minuter.
4. **Fyllningen:** Skala och hacka lök och vitlök. Mjukstek löken sakta i olivolja i en stor panna cirka 5 minuter. Tillsätt vitlöken och fräs ett par minuter.
5. Blanda i lite spenat i taget, tillsätt mer vartefter den sjunker ihop. Fräs tills all spenat sjunkit ihop. Ta från värmen.
6. Vispa ihop ägg, mjölk, muskot, cayennepeppar och salt.
7. Varva spenat, fetaost och riven ost i pajskalet. Häll på äggstanningen och strö över ost. Grädda mitt i ugnen cirka 40 minuter.

Spenatens oxalsyra är trixigt till vin, genom att fräsa den i olja och blanda med ost försvinner problemet. Fett är en utmärkt smakbrygga. Vitt vin med hög syra trivs med fetaosten, precis som ett lättare rött.



Sauvignon blanc och fetaost trivs som hand i handske. Det friska grönäppliga och krispigt mineralstina vinet lyfter den salta, syrliga och något sträva fårosten.

**Ruppertsberger**  
Von Wallberg  
Sauvignon Blanc, 2024  
Tyskland / 20191 / 129 kr  
**NYHET**

Från pinot noirs hemvist Bourgogne njuter vi av ett lättare rödbärgigt rött med fin syra, diskreta ektoner och mjuka tanniner. Välmatchat till pajen såväl som lammet.

**Francois Martenot**  
Bourgogne Cuvée Prestige  
Pinot Noir, 2023  
Frankrike / 5361 / 149 kr



Lammkött är inte alltför kraftfullt och har subtil men ändå karakteristisk smak. Vi väljer röda viner med bärighet, frisk syra och tydlig örtighet för att möta den fina lammsmaken och medelhavssmaken av färska örter.



Ung charmig argentinare med tydliga tanniner och druvtypisk ton av grön paprika och örter. Härligt bärgigt med syrliga röda vinbär, blåbär och skogshallon samt en aning viol. Olé!

**Andillian**  
Cabernet Franc, 2024  
Argentina / 95159 / 149 kr  
**Tillfälligt sortiment**  
**EKOLOGISKT**

Ursprungstypiskt från Loiredalen som bjuder på mörkbärgiga toner, tydlig lingonfräschör, timjan, en gnutta lakrits och karakteristisk grön paprika i balanserad stil.

**Calvet**  
Saumur-Champigny, 2024  
Frankrike / 2078 / 149 kr  
**NYHET**  
**EKOLOGISKT**



## Ugnstekta lammracks med örter och citron

Rosastekt lamm hör påskhelgen till. Vi smaksätter våra racks med örter, vitlök och citron på sedvanligt vis men ger också en extra smaks dejt av fänkål. Krämig gratäng eller gratinerad krosspotatis, liksom rödvinsås och getoströra passar perfekt till lammet.

4 portioner

**Kött**  
ca 1 ½ kg lammracks  
6 hackade vitlöksklyftor  
3 msk hackad rosmarin  
1 msk stötta fänkålsfrön  
rivet skal av 2 citroner  
smör  
salt  
nymald peppar  
färska rosmarinkvistar  
bindgarn

*För dig som serverar lammet på buffén ihop med andra rätter är spenat- och fetaostpajen ett utmärkt tillbehör.*

1. Blanda vitlök, rosmarin, fänkålsfrö och citronskal. Stick små hål runtom i köttet med en spetsig kniv. Tryck in fyllningen i hålen, t ex med lillfingret.
2. Bryn köttet i smör. Krydda med salt och peppar.
3. Lägg på kvistar av färsk rosmarin och bind om med bindgarn. Stick in en termometer i den tjockaste delen av köttet, den ska inte nudda benen. Hit går bra att förbereda.
4. Sätt ugnen på 150 grader. Stek mitt i ugnen tills termometern visar 57-58 grader, för rosa kött.
5. Låt köttet vila under aluminiumfolie 5-10 minuter. Skär upp mellan benen vid servering.

**PAZ MALBEC**  
FINCA LAS MORAS

**Guldvinnaren i Vinordic Wine Challenge 2025!**

Upplev denna argentinska Malbec som är allt du förväntar dig av ett förstklassigt rött vin. Levereras i en praktisk 1,5-liters box, perfekt för alla tillfällen. Med druvor som odlas på hög höjd i San Juans svala bergstrakter, erbjuder detta vin en elegant och kraftfull smakprofil som harmoniserar perfekt med grillade köttträtter. Namnet PAZ betyder FRED på spanska.

ART NR: 92022 | 14% | 1500 ML | 199 KR

**Alkohol kan skada din hälsa.**





Liten druva,  
stora viner

Bakom varje stort vin står en liten druva. Den kan vara blå eller grön, välkänd eller anonym, lättkött eller notoriskt svårödlad. Oavsett vilket är det med rankan och druvan allt börjar. Den sätter ramarna för vinets färg, aromer och struktur och ger vinmakaren både möjligheter och begränsningar. Världens vinlandskap rymmer tusentals druvsorter, endast ett mindre antal är välkända. Jordmån, klimat och hantverk spelar alla sina roller, men oftast är det druvsorten som ger vinet dess första riktning. Att lära känna druvan är därför ett av de mest givande sätten att närma sig vin då den öppnar dörren till varför viner kan vara så olika trots att de görs av samma råvara. I den här serien riktar vi blicken mot druvan, en i taget. Häng med!

# Pinot noir

## - nyskapande, nyanserad och nyckfull



Pinot noir är en blå druva på många läppar och bara man nämner den börjar de flesta förstasigppåare salivera likt Pavlovs hundar. Den är dock kinkig då det är en av de mest krävande i världen att göra vin på men samtidigt mångsidig vilket säkerligen bidrar till dess popularitet. Pinot noir står bakom några av vinvärldens mest erkända och exklusiva viner och är en av de äldsta druvorna som används för att göra vin. Den är ljus i färgen men kan vara djup i uttrycket och samtidigt formbar. För många vinmakare är den ett livsprojekt snarare än en druva.

pade för vinodling, något som lade grunden till Bourgognes berömda terroir-tänkande\*.

Druvan har tunt skal och är känslig för röta, frost och sjukdomar. Samtidigt bidrar just dessa egenskaper till dess storhet. För mycket värme ger syltiga toner och tappar druvans inneboende nerv men när förutsättningarna är rätt ger den druvor med låg färgintensitet, måttliga tanniner och en nyanserad aromatik.

### Var växer den?

Enligt merparten konnässörer produceras de bästa pinot noirvinerna i världen i Grand Cruklassade vingårdar i Côte d'Or, i hjärtat av Bourgogne. Både klimatet och jordmånen är idealiska och viner härifrån passar ofta utmärkt för lagring. Smakpaletten är mångfacetterad, allt från aromatiska och viner av äldre årgång med mörka frukter till unga, lättare viner fulla av röda bär såsom jordgubbar, hallon och körsbär. Idag odlas pinot noir med framgång också i USA, främst i Kalifornien och Oregon. Chile och Nya Zeeland är andra populära ursprung. Här ten-

derar vinerna att få mer generös frukt och lite högre alkoholhalt än de från Frankrike. I Europa växer druvan även i Italien och Tyskland. I Österrike är den på stark frammarsch.

*"Pinot noir står bakom några av vinvärldens mest erkända och exklusiva viner och är en av de äldsta druvorna som används för att göra vin."*

Oavsett plats behåller pinot noir sitt kännetecken; den speglar sitt växtläge tydligare än nästan någon annan blå druva. Den används även flitigt i mousserande viner och är en av de främsta druvsorterna i champagne där den bidrar med struktur, kropp och röda frukttoner. Champagne gjord enbart på pinot noir eller tillsammans med pinot meunier kallas för Blanc de noirs, dvs ett vitt vin gjort på blå druvor. Druvan används även vid rosévinstillverkning runt om i världen.

Pinot noir är en av de mest matvänliga blå druvorna. Med sin lätthet och sina mjuka tanniner passar vinet bäst till mat som inte är alltför kraftig. Fågel som kyckling, anka och kalkon är klassiska kombinationer, liksom ljust kött som kalv och fläsk. Vinets friska syra gör också att det fungerar oväntat bra till fet fisk som lax eller röding. Svamp är en annan välkänd partner, eftersom vinets jordiga toner speglar dess smak, ex-

empelvis i risotto eller pastarätter. Även milda till halvlagrade ostar kan passa utmärkt. Pinot noir är mindre lämpad till kraftiga kötträtter eller starkt kryddad mat, där vinets subtila karaktär då hamnar i skymundan.

Hypen kring pinot noir har även filmen Sideways att tacka för sin omätliga popularitet. När filmen hade premiär för drygt 20 år sedan sköt försäljningen av vin gjorda på druvan i höjden över en natt. Sedan dess har den bibehållit sin ställning i vinvärlden som en av de mest förnäma och omätligt populära.

### Kär druva har många namn

Samma druva, olika namn beroende på ursprung:

- Pinot noir Frankrike samt Nya världen
- Spätburgunder Tyskland
- Pinot nero Italien
- Blauburgunder Österrike

### I näsa och gom

Pinot noir känns ofta igen på sin elegans snarare än på sin tyngd.

- Klassiska karaktärer i pinot noirviner är:
- röda bär såsom körsbär, hallon och smultron,
  - florala toner av ros och viol
  - jordiga nyanser av skog, svamp och fuktig lövkompost
  - kryddighet som kan dra åt kanel, nejlika eller svart te

Med mognad utvecklas ofta mer komplexa toner av läder, tryffel och torkade örter.

\*terroir = vinet har ett tydligt ID från platsen där den odlats.



### Fem generationer av hantverk, hållbarhet och passion

Familjen McManis har varit bönder i Kalifornien sedan 1930-talet och på ägorna odlades mandel, persikor och druvor. Det var dock först 1998 som Ron och Jamie McManis, fjärde generationen, bestämde sig för att börja producera vin under egen etikett med sina egenodlade druvor. Här började resan för McManis Family Vineyards. Idag är egendomen en av regionens mest kända producenter och numera är även familjens femte generation aktiva i företaget.

Genom åren har egendomen växt och består idag av mer än 800 hektar vingårdar i regionerna Lodi och River Junction. En stor del av druvorna säljs men man behåller de bästa för att producera sitt eget vin. Alla vingårdar och lotter skördas och jäses separat. Man odlar 16 olika druvsorter, exempelvis pinot noir, cabernet sauvignon, zinfandel, merlot, chardonnay och viognier. En spännande och lite min-

dre känd druva är petite sirah. Druvan härstammar från Frankrike men har kommit att förknippas med Kalifornien eftersom den trivs i torr och varmt klimat. Här har druvan också en lång historia och till och med kultstatus. Oavsett druva håller alla familjens viner samma höga kvalitet och tacksamma prisnivå.

Trots att man idag är en stor producent har familjen bibehållit sitt småskaliga tankesätt med kärlek till hantverket, kvalitet och hållbarhet i fokus. Idag är alla vingårdar certifierade enligt hållbarhetsstandarden "certified green", en bekräftelse på familjens långsiktiga syn på jordbruk och ansvarstagande produktion.

På Systembolaget finns ett brett sortiment av familjens viner, däribland McManis Pinot Noir 2023, nr 89371, 169 kr (beställningssortiment) och McManis Petite Sirah 2023, nr 6520, 119 kr eller nr 8362, 299 kr för 3000 ml i fast sortiment.



### "Ett gott vin är ett vin du gillar"

Vinerna med det annorlunda namnet gjorde snabbt succé när de lanserades på den svenska marknaden 2020. Namnvalet är en blinkning till vinernas karaktär och framställning. Man syftar till de brödiga tonerna från ekfatlagringen samt smörigheten som är ett signum för producentens chardonnayviner.

Bread & Butter Winery ligger i hjärtat av vackra Napa Valley, beläget i Kalifornien. Med den erfarna vinmakerskan Linda Trotta i spetsen har vinhuset gjort sig känt för sin lättbegripliga och tillgängliga stil. Ett annat kännetecken för de stilrena och druvtypiska viner-

na är dessutom att de är lätta och tacksamma att kombinera med mat. Vinerna rankas som några av landets bästa i sina prisklasser. År 2018 utsågs Linda till "Winemaker of the Year" av den amerikanska affärstidningen North Bay Business Journal's Napa Valley.

Trots världens hyllningar bygger Lindas vinmakarfilosofi på prestigelöshet. Hon arbetar efter motot "ett gott vin är ett vin du gillar", vilket med all säkerhet bidragit till framgången. Man gör allt från "everyday wines" till mer begränsade utgåvor, men oavsett typ av vin görs aldrig avkall på kvaliteten. För att varje årgång ska hålla jämn och hög kvalitet har Linda och hennes team utvecklat djupa relationer med odlare i Napa Valley och Sonoma. Alla har de lång erfarenhet av druvodling som når upp till vinhusets höga krav. På de prestigefulla vingårdarna odlas pinot noir och cabernet sauvignon såväl som merlot och chardonnay för produktion av de viner som säljs över hela världen.

På Systembolaget finns flera av husets viner, däribland Bread & Butter Pinot Noir 2023, nr 76671, 169 kr och Bread & Butter Chardonnay 2023, nr 70154, 349 kr för 2250 ml (beställningssortiment).



Foto: Pexels



Foto: Molly Bailey, Unsplash





## Easy Peasy Easter

För dig som inte vill eller har tid att stå för länge i köket kommer här några tips på läckerbitar som snabbt kan förberedas och som samtidigt sätter guldkant på påskhelgen. Lättfixad lyxkänsla som garanterat kommer imponera på dina gäster.

### Tilltugg

Mixa 3/4 dl mandel, vitlöksklyfta, 2 dl hackad dill, 3/4 dl finrivnen ost, 4-5 msk rapsolja och salt. Gott till salta potatischips eller att klicka på ägghalvor tillsammans med räkor.

### På buffén

Bred ett tjockt lager pepparrotost på små rundlar av pumpernickel. Lägg på skivad färfiol och toppa med äggröra, grovriven pepparrot och hackad gräslök.

### Minipajer (20 stycken)

Bryn 200 g lammfärs och 1 dl strimlad purjo i smör. Blanda i 5 msk hackade rödbetor, 1 msk hackad ättiksgurka, 1 msk kapers, salt och peppar. Tryck ut färdigköpt smördeg i portionsstora aluminiumformar. Lägg i färsen och 1 dl riven ost, ställ på en plåt. Vispa ihop 2 ägg och 2 dl crème fraiche och håll på. Grädda mitt i ugnen 20-25 min på 200 grader.

### Ost på menyn

Avsluta påskmiddagen med god grönmögelost och ett glas rött vin med varm och generös fruktighet.



# PINN VINET

FRÅN *Cantina Zaccagnini*



”Ekologisk  
skönhet i sin  
finaste form”

WINETABLE, APRIL 2025



93 poäng

”Exceptionell, Bästa Köp”  
TASTINGS.COM, JULI 2024



88 poäng

”Väldigt bra, rekommenderas”  
WINE ENTHUSIAST, MARS 2024

Pinnavinet är ett skolboksexempel på den lokala druvsorten Montepulciano. Doften bjuder på mörka körsbär, viol och nymalen peppar. Smaken är välbalanserad med frisk syra, mjuka tanniner och ett fruktigt avslut.

Cantina Zaccagnini dal Tralitto Montepulciano d'Abruzzo. Art.nr: 3023, 300cl, 299kr. Art.nr: 2390, 75cl, 129kr, 12,5% vol.

**McMANIS**  
FAMILY VINEYARDS®

”Ett vin som är vad  
det heter!”  
Dryckeslistan, 2025

**FYND!**  
DVPE, 2025

Mer än  
**PRISVÄRT**  
Munskänkarna, 2025

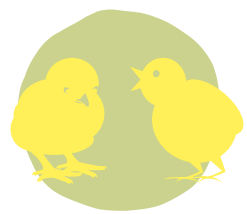
Finns på Systembolaget | nr 213 | 119 kr | alk. 14% | 750 ml

Alkohol är beroendeframkallande.

Alkoholkonsumtion under  
graviditeten kan skada barnet.



# Budget eller lyx



**P**åskan är en högtid som för många kännetecknas av ett härligt häng med nära och kära och där vi lägger extra mycket omtanke på god mat och dryck. Helgen bjuder på tid för långa luncher, generösa bufféer och middagar som gärna drar ut på tiden. Bordet fylls av klassiker som sill, ägg och lax, men också av lamm och vårens första grönsaker. Kort och gott, det finns något för alla. Låt den filosofin även gälla för det som hålls i glaset. Vad skålar man i ledigheten med, vilka bubbler poppas under helgen och vad serveras till påskbuffén? Vi guidar till porlande påskgodis och tipsar om både rött, vitt och en del mitt emellan, både med och utan bubbler.

## Dyrmelonsdagens delikata droppar

Onsdagen innan påsk var förr i tiden dagen som inledde påskfriden. I nutid präglas den för många av en hel del förberedelser. Ta en paus, värm upp och kicka igång långhelgen storstilat med dessa droppar.

Varva ner med ett charmtroll som uppvisar perfekt blandning av sött och fräscht. Avnjut i ensamt majestät eller med salta nötter och låt smakerna av gröna äpplen, lime, pome-lo och gul melon sätta rib-ban för påskfirandet.

**B.R.O.T. Cava Inicial Semi-Seco**  
Spanien / 2728 / 99 kr  
**NYHET**  
Ekologiskt



Helrätt rött inför de sköna röda kalenderdagarna. Tung-gung från Argentina med smaker av blåbär, viol och mörk choklad i kombo med svarta pepparkorn, vanilj och ett stråk av mynta. Ett glas nu och resten till påskgrillen.

**El Esteco Malbec, 2023**  
Argentina / 2501 / 169 kr

## Skärtorsdagens smakerika sällskap

Efter en eventuell kvastutflykt är det skönt att landa på marken igen och se fram emot flera dagars ledighet i stillhet. Här två högt flygande påskpjäser som passar både med och utan mat, allt efter behag.

Röd-pang från trendiga Piemonte med körsbär, kryddor, kakao och en och annan ört samt silkeslena tanniner. "Superiore" betyder att det har lagrats 12 månader på ek-fat och att man vid skörd valt de bästa druvorna.

**Luna di Mezzanotte Barbera d'Alba Superiore, 2021**  
Italien / 53290 / 149 kr



Goding på den mångsidiga druvan chardonnay. Störtskön kombo av gräpäron, citrus och en viss nöthet samt kritig mineralitet och behaglig frisk syra. Lyxiga droppar som ger en "flygande" start på påskan.

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

## Lååångfredagens ljuva täckerheter

Lätta upp stämningen med dryck som verkligen livar upp under påskens "långsta" och för en del tråkigaste dag. Eggande och friskt från kungen av mousserande viner, champagne, som får både glas och humör att bubbla.

En pärlande pärla i rosa skrud. Smak av mörkröda äpplen, brioche, apelsin-zest och körsbär. La vie en rose piggar upp och får oss osökt att tänka på vår. Torr, kall och inte helt gratis men prisvärd. Mums!

**Beaumont des Crayères Grand Rosé**  
Frankrike / 50957 / 369 kr



Elegant med gröna äpplen, ljus choklad och rostade nötter i en fulländad treenighet. Krämiga nougatoner samt finstämda bubbler som smeker gommen och en eftersmak lika lååång som långfredagen.

**Pol Roger Brut Réserve**  
Frankrike / 7549 / 589 kr

## Påskaftonens påsiga polare

Var uppe med tuppen och se fram emot en avslappnad dag där det dukas upp lite av varje. Fågel, fisk och allt där emellan. Servera med drycker innanför boxen, perfekta för det större sällskapet.

Lätsamt, fruktigt och vörigt på box med smak av gröna äpplen, gul melon samt inslag av citron och solmogna päron. Denna ungdom blir fina fisken till påskaftonens mat och prat.

**Tonno Pinot Grigio, 2025**  
Italien / 20162  
199 kr (2000 ml)  
Ekologiskt



Rött från downunder med skogsbär, svarta vinbär, viol och hallon i en salig blandning och en fläkt av vanilj. Passar bra till påskens fågel, vegetariskt och mycket där emellan. Pop in och chill ut, yes box!

**CHILL OUT Cabernet Sauvignon**  
Australia, 2024  
Australien / 6873  
236 kr

## Påskens perfekta present

Ingen påsk utan ägg och varför inte byta ut pralinerna mot drickbara god-saker i det färgglada ägget. Men det ena behöver inte utesluta det andra. Slå två flugor i en smäll och låt påskharen komma med både flytande och hårda karameller.

Vitvinsälkaren kommer garanterat bli överlycklig över den här kluckande gåvan med ursprungstypiska toner av päron, svarta vinbär, krusbär, nässlor, örter och citrus.

**Sancerre Les Belles Dames, 2024**  
Frankrike / 2245 / 245 kr



Mångfacetterat med rosor, viol, bergamott och hund-ratals andra underbara smaker. En starkt lysande stjärna som är ett måste för alla rödvinsälskare. Kort och gott, fantastiskt.

**Dog Point Pinot Noir, 2023**  
Nya Zeeland / 92369  
379 kr  
Tillfälligt sortiment  
Ekologiskt

# 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](http://zeta.nu)  
Buon appetito!



## En god nyhet!



**Buffelburrata** - med ett yttre hölje av smakrik mozzarella gjord på buffelmjölk och ett krämigt inre av strimlad buffelmozzarella och grädde från ko-mjölk. Helt enkelt en lite lyxigare variant av burrata som förvandlar vardag till fest!



Från en familj där mat är kärlek.





# TOPPRANKAD PROSECCO UNDER 100-LAPPEN!

Torr, ekologisk Prosecco från italienska Pizzolato. Med friska och fruktiga inslag av päron, citrus och fläder passar Prosecco Pizzolato perfekt till säsongens festligheter!

## ”BRA KÖP”

ALLT OM MAT, 15 OKTOBER 2025

”Prosecco som håller  
stilen år efter år”

EXPRESSEN, 10 APRIL 2025



”Ekologisk prosecco  
i spänstig stil. Perfekt  
mingelbubbel med  
salta snacks.”

TARA, 16 DECEMBER 2025



SCANNA  
MIG!

PROSECCO PIZZOLATO ORGANIC | NR 7870 | 95 KR | 750 ML | 11% | GIERTZ.SE

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

# Gott slut

## Aprikoskaka med mandel

Den mjuka kakan som toppas med ett tunt lager hyvlat smör är lika lättbakad som omtyckt och har blivit en klassiker i många hem. Rikligt med mandelmassa ger läcker smak men även en saftig och lite seg kaka. Servera med en klick vispad grädde.

8-10 bitar

- 2 ägg
- 2 dl strösocker
- 2 ½ dl vetemjöl
- 1 tsk kanel
- ½ tsk bakpulver
- 200 g grovripen mandelmassa
- 1 burk konserverade aprikoser, 400 g
- 75 g kallt smör
- ¼ dl mandelspån
- 2 msk pärlsocker
- smör och ströbröd till formen

1. Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, kanel, bakpulver och mandelmassa och vispa ner.
2. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, 26 centimeter i diameter.
3. Tryck ner aprikoserna lite i smeten. Hyvla över smör. Strö på mandelspån och pärlsocker.
4. Grädda mitt i ugnen cirka 50 minuter. Känn med en sticka att kakan är genomgräddad i mitten.



Söta bubblor  
i glaset

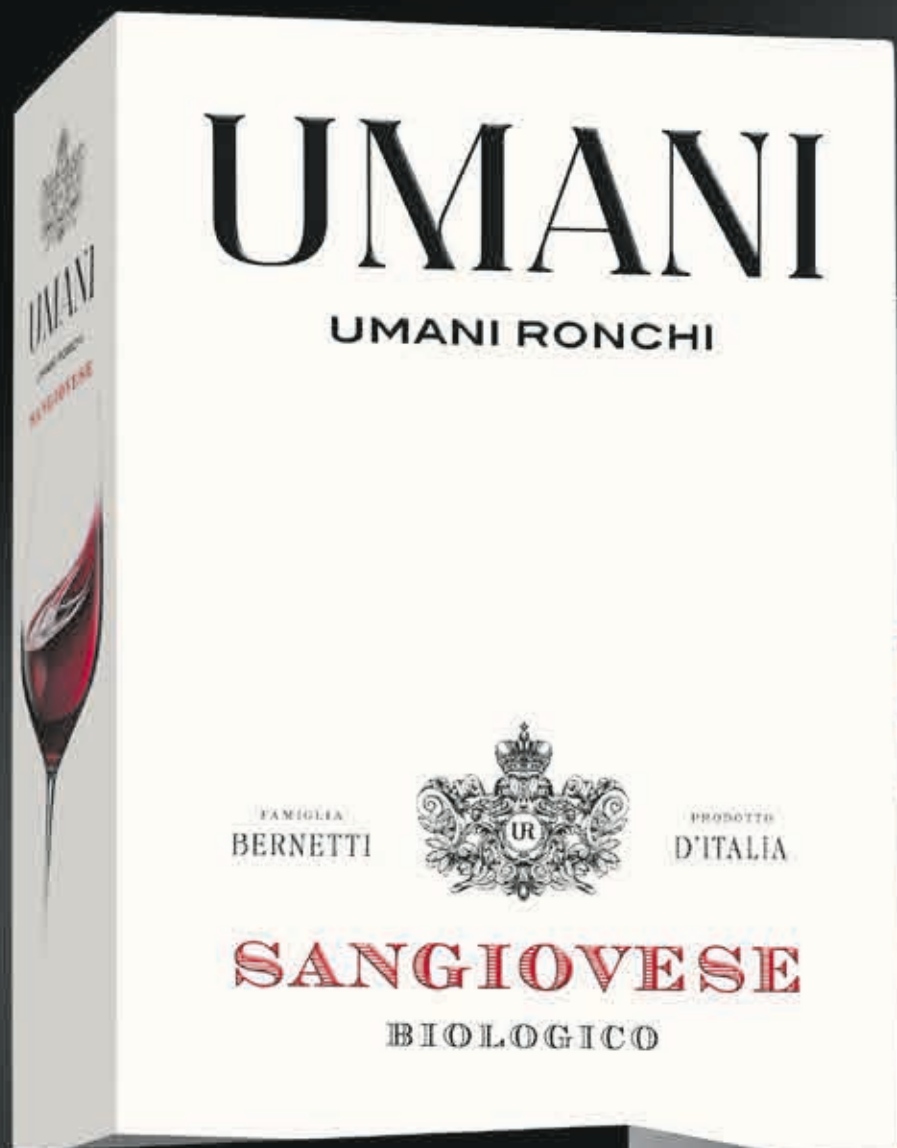
Ecologica Moscato  
Spumante  
Argentina / 7926 / 109 kr  
Ekologiskt





# SILVER I ”ÅRETS RÖDA BOX”

ÅRETS VINARE / ALLT OM VIN



Umani Sangiovese är ett generöst och fruktigt ekologiskt vin, med tydliga toner av björnbär och vildhallon. Druvorna odlas på soldränkta vingårdar vid Adriatiska havet och ger ett vin som fångar Marche-regionens själ. Ett genuint vin på box från ett respekterat vinhus, där tradition möter modern bekvämlighet.

Umani Ronchi har mottagit en rad utmärkelser och priser – 2024 utsågs de till Gambero Rosso Winery of the Year – vilket placerar dem bland Italiens främsta vinproducenter.

## 5/5

“UMANI RONCHI HAR ÄNTLIGEN Fyllt EN BOX MED SINA HÖGA AMBITIONER OCH RESULTATET ÄR MED RÅGE GODKÄNT.”

BENGT-GÖRAN KRONSTAM,  
YA, TA, BLT OCH SMP, JUNI 2025

UMANI SANGIOVESE BIOLOGICO 2024  
ART.NR: 20161 | ALK: 12,5% VOL | PRIS: 259 KR | 3000 ML

# Alkohol kan skada din hälsa.