

ät&drick!

NUMMER 4, 2026

Mat och dryck i kombination

Säsongens godaste stunder -med smak av sommar

Glödande gott

Fågel, fisk och mitt
emellan

Le! Det é tid för rosé



PINN VINET

FRÅN *Cantina Zaccagnini*

”Ekologisk
skönhet i sin
finaste form”

WINETABLE, APRIL 2025



SPRINGWINE.SE

93 poäng

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



88 poäng

”Väldigt bra, rekommenderas”
WINE ENTHUSIAST, MARS 2024



Pinnvinet är ett skolbsexempel 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 Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo. Art.nr: 3023, 300cl, 299kr. Art.nr: 2390, 75cl, 129kr, 12,5% vol.

**Alkoholkonsumtion under
graviditeten kan skada barnet.**

*Lägg på ett kol och
ta det lugnt*

Sköna maj, en månad som markerar övergången från den svala våren till den mer varma sommaren, med längre dagar och milda kvällar. Med grönskan i full blom och fåglarnas sång i luften känns tillvaron både lättare och gladare och får oss likt Jan Malmström ohämmat att sjunga ”Vår bästa tid är nu”. Perioden vi befinner oss i lockar med utomhusaktiviteter som picknickar i parken, rogivande häng vid grillen samt ljumma kvällar på ute-serveringen.

I det här numret står grillen i fokus och det är något med fenomenet som förändrar ”allt”. Matlagningen flyttar ut, blir mer avslappnad och än mer social. Vi står inte längre ensamma i köket, utan samlas runt glöden, pratar, väntar, vänder och smakar. Och det bästa av allt är att det inte behöver vara avancerat, nej det enkla är ofta det goda. En bra råvara, lite salt, kanske en örtig marinad, och resten sköter elden som värmer i kapp med solen. Vi på ät&drick! gillar (också) att grilla och bjuder på flertalet recept med både rött och

grönt däribland flankstek, pinsa caprese och en sallad på kyckling.

Rosévinet ännar medvetandet när solen börjar titta fram och tar större plats under årets sommarmånader. Men hur tillverkas det? Blandar man rött och vitt vin eller är tillvägagångssättet ett annat? Vi förklarar steg för steg. Även om dropparna i glaset färgas mer och mer rosa, är både röda och vita viner högst närvarande även under årets mest varma period. Rött och grillat kött är för många den lika självklara kärleksduon som Romeo och Julia eller Lady och Lufsen och friskt vitt till fisk är som Bonnie till sin Clyde eller Clark Kent till Lois Lane. Vi tipsar som vanligt om stilla och mousserande viner i alla färgskalor samt om öl och alkoholfritt både till våra recept och under vinjetten ”Budget eller Lyx.”

Luta dig tillbaka och låt dig inspireras av försommarens läckerheter. Nu kör vi så det ryker!

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.

IREDAKTIONEN:

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: Unsplash

Precis lagom
bubblig!

NYHET
99 kr

”Prisvärd”

ALLT OM VIN 2026

Finns i
alla butiker.

NR: 272801 ALK: 11,5% 750 ML

Alkohol är beroendeframkallande

Tänt vare' här

Att samlas runt grillen är ett olika omtyckt som lättsamt nöje, men att tillaga 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 rejält 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 röksmaken mindre dominant än vid indirekt grillning, däremot blir stekytan tydligare. Direkt grillning passar bäst för "snabba styckningsdelar" såsom skivat kött, clubstek, burgare och korv. Låt alltid köttet vila 5-10 minuter efter att det grillats till rätt stekgrad för bästa resultat.

Direkt grillning gör att köttet eftersteker 5-8 grader efter att det lyfts bort från grillen. Man brukar prata om två olika temperaturer, nämligen innertemperatur när råvaran ligger på grillen samt sluttemperatur när den vilat färdigt. Även fisk, hel såväl som filéer och spett grillas med den här metoden, likaså grillost 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 mört. Den här metoden passar större styckningsdelar såsom stek men även exempelvis revbenssjäll, 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.

Elegant & fräscht
CHARDONNAY FRÅN AUSTRALIEN

Med tropiska inslag & citron. Passar till getostsallad, grillad lax & det dukade bordet.

239
KRONOR

CHILL OUT Chardonnay Australia • Art. 2228008 • Alk.vol 12,5% • 3000 ml • 239 kr • folkofolk.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

FÖR
Kvalitetstid

ALKOHOLFRI

Brödföda små rätter, stora intryck

Att umgås med vänner och familj runt ute-grillen behöver inte nödvändigtvis handla om stora köttbitar och långsam barbecue över indirekt värme. Smårätter från grillen bjuder in till avslappnat samkväm och mingelkänsla där alla runt bordet kan dela, plocka och njuta i sin egen takt. Pizza på grillen trendar men även annan typ av bröd som får en lätt rökig ton och krispig yta är oslagbart gott. Samlas kring italienska snittar eller bjud på godaste mackan. Frasigt, grillat och lättfixat är den optimala lösningen för sköna stunder i det enkla sommarköket.



Club sandwich med fläskkarré

Så här i sommartid passar det utmärkt att grilla köttet såväl som bacon och bröd till "mackornas macka". Vi gör vår variant med fläskkarré, men fläskfilé eller kycklinglårfile är också jättegott. Originallets dijondressing har vi ersatt med currymajonnäs, gör gärna en extra sats för att doppa pommes i.

4 portioner

ca 300 g fläskkarré i bit
olivolja
salt
nymald peppar
1 paket bacon, 140 g
2 tomater
1 rödlök
8 stora skivor formbröd
huvudsallad eller strimlad isbergssallad
korta grillspett eller cocktailpinnar

Currymajonnäs

1 dl majonnäs
1 dl crème fraiche
1 tsk curry
salt

Till servering

pommes frites

1. Blanda ingredienserna till majonnäsen.
2. Skär köttet i en centimeter tjocka skivor. Täck med plastfolie och banka ut köttet med en kastrull till ungefär 2 två millimeters tjocklek.
3. Skär små snitt runt om så att köttet inte kupas vid grillning. Pensla med olivolja, salta och peppra.
4. Dela baconskivorna tvärsöver, skiva tomater och lök.
5. Grilla kött, bacon och bröd.
6. Bred majonnäs på brödsnivorna. Lägg på sallad, kött, bacon, tomat och lök på fyra av bröden. Lägg på resten av brödsnivorna som lock.
7. Tryck ihop och skär på diagonalen, till trekantmackor. Fäst med pinnar så att allt hålls på plats.

Godaste mackan från grillen med rökiga toner, salta, krisiga grönsaker och fet sammetslen dressing. Frasiga pommes förhöjer njutningen. Kall och klunkvänlig öl eller lättsamt rosé skapar båda den rätta känslan.



Staropramen betyder "den gamla källan" vilken låg vid bryggeriets ursprungsplats. Nollprocentig törstläckare med maltig smak, knäckiga toner, pomerans och honung.

Staropramen Non Alcoholic
Tjeckien / 1930 / 13.20 kr

Underbar skapelse från Loire-dalen med röda vinbär, smult-ron och frisk rabarber samt en dos pomelo och fransk lavendel. Extra plus för den stilfulla och inbjudande flaskan.

Fournier Sancerre Rosé
Les Belles Vignes, 2025
93760 / Frankrike / 199 kr
Tillfälligt sortiment



Italiensk plockmat med krämig ost, söta tomater, kryddig basilika och honungsvinägrett. Lägg därtill smaken av grillat bröd. Fruktigt och piggt vitt vin eller rosa bubbel är båda utmärkta och mingelvänliga alternativ.



Lethgillat vitt med krispig och mineraldriven fräschör, delikat gulfruktighet av päron, persika och nätmelon, lime samt druvans karaktäristiska ton av vitpeppar.

Leth Grüner Veltliner, 2025
Österrike / 4200 / 99 kr

För dig som vill leva la vie en rosé med champagne till en bra peng. Sprudlande till sommarminglet och fyllt med mörkröda äpplen, brioche, ljus nougat och blodapelsin.

Beaumont des Crayères
Grand Rosé
Frankrike / 50957 / 369 kr



Pinsa caprese

Vi tar oss till Italien och njuter av sprödbakad pinsa med solmogna smaker. Det här mellantinget mellan pizza och bröd är härlig mingelmat, perfekt till drinken eller som förrätt och serveras med fördel tillsammans med charkuterier. Använd gärna en uppvärmd pizzasten för bästa resultat. Även pizzaugn fungerar alldeles utmärkt. Det går också att grilla direkt på gallret, pensla då botten lätt med olivolja och var vaksam så att den inte bränns.

1 pinsa

Tomatsalsa

250 g cocktailtomater, gärna olika färger
1 msk olivolja
rivet skal av ½ citron
2 tsk pressad citron
1 riven vitlöksklyfta
1 ½ tsk flytande honung
1-1 ½ tsk finhackad röd chili
flingsalt
nymald peppar
1 dl strimlad basilika

Pinsa

1 pinsa, 230 g
1 mozzarella
olivolja
1 dl finriven parmesanost
flingsalt
nymald peppar
(pizzasten)

1. **Salsa:** Dela tomaterna. Blanda olivolja, citron, vitlök, honung och chili. Krydda med salt och peppar.
2. Vänd ner tomater och basilika vid servering.
3. **Pinsa:** Skär mozzarellan i tunna skivor och torka bort överflödigt vätska.
4. Pensla pinsans kant med olivolja. Lägg på mozzarella och parmesanost. Krydda med flingsalt och peppar.
5. Om pizzasten används, värm den på grillen. Flytta över pinsan till stenen.
6. Grädda på hög indirekt värme under lock tills osten smält och brödet fått fin färg, cirka 7 minuter.
7. Ta ut och toppa med tomatsalsa. Strö över extra basilikabladd och servera nygräddad.



la Bestia

GOVERNO

Sveriges mest sålda Governo!



SMAKRIK
GULDVINNARE
FRÅN TOSCANA

MED TONER AV MÖRKA BÄR,
VANILJ & CHOKLAD



FYND!
DVPE 2025-35

"VINTIPS
TILL LASAGNE"
VINHYLLAN.SE 26/2-2026

109
KR



LA BESTIA GOVERNO ROSSO TOSCANO | NR. 7252601 | 750ML | 14% VOL. | 109 KR

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Grillad lax med krämig basilikapotatis

Grillad lax är oslagbart gott, dessutom väldigt enkelt att lägga på grillen. Den italieninspirerade och krämiga potatissalladen gör att ingen extra sås behövs.

4 portioner

2 förpackningar lax av sushikvalitet
à 300 g
olivolja
salt

Basilikapotatis

800 g-1 kg färskpotatis
2 äggulor
1 tsk pressad citron
2 tsk dijonsenap
1 hackad vitlöksklyfta
1 kruka hackad basilika
1 ½ dl rapsolja
2 msk vatten
salt
nymald peppar

Till servering

ugnsrostade cocktailtomater
grillad sparris och citron

1. **Laxen:** Skär laxen i fyra portionsbitar. Pensla lätt med olja, salta och lägg den gärna i halster.
2. Använd termometer och grilla till en innetemperatur på 46 grader för att behålla en liten 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. Låt laxen vila någon minut före servering.
4. Servera den grillade laxen och potatisen tillsammans med ugnsrostade cocktailtomater, grillad sparris och citron. Garnera med basilikablad.
5. **Potatisen:** Tvätta och koka potatisen i lättsaltat vatten. Håll av kokvattnet och låt kallna.
6. Mixa äggulor, citronsaft, senap, vitlök och basilika. Tillsätt oljan droppvis och mixa till en tjock kräm. Blanda i vattnet och smaka av med salt och peppar.
7. Skär potatisen i bitar och vänd ner i såsen. Låt stå till sig för att smakerna ska mogna.



FRØYA[®]
SUSHI GRADE

Asiatisk laxbowl



Ingredienser:

- 180 gram FRØYA[®] back loin
- 160 gram ris
- 1 st mango, gurka och avokado
- 1 dl edamame
- 1 näve rödkål
- Svarta och vita sesamfrön
- Soja- och sesamoljedressing

Skanna QR-koden för
instruktioner:



Rosé o'clock

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 lånord 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 där kvaliteten har ökat avsevärt. Vintypen tillverkas i alla vinproducerande länder även om Europa dominerar stort med närmare 75 % av produktionen. Tillverkning av rosé uppgår till 8 % av den totala vinproduktionen där Frankrike toppar listan. Närmare en tredjedel av världens rosévin

kommer härifrån där Provence i södra Frankrike är epicentrum och vida känd för sina ljusa rosa viner.

Nuförtiden experimenterar producenter och lägger mer fokus på nya druvsorter. Vinet framställs dessutom av många med samma noggrannhet som när man framställer rött och vitt vin vilket ger både mer kvalitativa viner och mer diversifierade. 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 och vilka druvor används? Trots att det kan verka som ett mellanting mellan rött och vitt vin är rosévin långt mer än så, det är en vinstil med egen historia, tradition och tillverkningsmetod.



Foto: Victor Cruz, Pexels

Druvorna dirigerar

Till skillnad från vad man kanske tror görs de flesta roséviner på blå druvor. 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 varierar beroende på i vilket land och region tillverkningen sker. 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. Ett exempel är viner från Tavel, en region i södra Rhône som enkom producerar roséviner. Dessa viner är betydligt mörkare och fylligare än de ljusrosa varianterna. 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 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 dricks mer rosé än vitt vin vilket är unikt då det är ensamma om det i världen.



Foto: Damir, Pexels

An advertisement for CÔTE MAS wine. The central focus is a bottle of CÔTE MAS ROSE AURORE wine. The bottle has a colorful label with a landscape illustration and the text 'CÔTE MAS', 'ROSE AURORE', and 'SUD DE FRANCE'. A gold award seal from 'MUNDUS VINI' is attached to the neck of the bottle. The background is a stylized, hand-drawn illustration of a vineyard and a house. The text 'CÔTE MAS' is written in large, white, serif letters at the top right, with 'MED VÅREN KOMMER ROSÉN...' below it. At the bottom right, the price '99 KR' is displayed, along with '2025 CÔTE MAS ORGANIC ROSÉ' and 'VARUNR 2282. 12,5 % VOL.'. The website 'DOMAINEWINES.SE' is also mentioned.

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

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

Direktpressning

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

Maceration

Den vanligaste metoden i Europa. Druvorna krossas och får ligga med skalerna i allt mellan några timmar upp till några få dygn. Ju längre kontakt, desto mer färg och smak extraheras. Musten separeras sedan och jäsas utan skalerna som ett vitt vin.

Saignée-metoden

Namnet kommer från det franska ordet saignée, "att blöda", en vinframställningsteknik där rosévin 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 kraftigt rödvin. Metoden ger sällan rosé av högsta kvalitet då druvorna främst är ämnade för rödvinsproduktion men är ett smart sätt att skapa två vintyper från samma druvor.

Blandning av rött och vitt

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

Roséviner jäsas oftast i temperaturkontrollerade stältankar 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 i exempelvis de franska regionerna Bandol och tidigare nämnda Tavel där man producerar kraftfullare och lagringsdugliga roséviner. Här spelar "terroir" en stor roll, det vill säga samspelet mellan jordmån, klimat, topografi och vinmakarens handpåläggning, vilket historiskt inte har varit lika framträdande som i rött och vitt vin men som nu är på uppgång.

Rosévinet som en röd tråd på middagsbordet

Rosévin är ett flexibelt och mångsidigt matvin som tack vare sin fräschör, fruktighet och ofta balanserade syra passar till många rätter. 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. Vintypen passar väldigt bra till buffé eftersom det är ett mångsidigt vin som klarar många olika smaker samtidigt. Fruktigheten fungerar som smakbrygga vid tillfällen där det annars kan vara svårt att matcha vin till maten.



Foto: Anna Guerreri, Pexels

MULDERBOSCH ÅRETS BÄSTA ROSÉVIN

För tredje året i rad har Mulderbosch Rosé utsetts till Systembolagets bästa rosévin

VINBANKEN.SE 9/4-26 (750 ML), 16/4-26 (BIB)



Passar till grillmiddagen, sommarfräscha sallader eller lagom svalt som sällskapsvin.

FYND

MUNSKÄNKARNA 6/5-2026 (750 ML)



EXPRESSEN, LEVA&BO 5/3-2026 (BIB)



BÄSTA ROSÉ 2026

PÅ SYSTEMBOLAGET, VINBETYGGET.SE 2026 (BIB)

MULDERBOSCH ROSÉ NR 74050, 3 L BIB. 279 KR. ALK 12,5%. NR 6077, 99 KR, 750 ML. ALK 12,5% (LÄTTARE GLASFLASKA).

wineaffair.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Gott & smått

Drinkarna som färgar sommaren rosa

Sommardrinkar handlar om friska smaker, färgglada ingredienser och känsla av semester. Oavsett om man föredrar sött, syrligt eller bubblig finns en drink för varje smak och tillfälle. Med färdiga produkter behöver man inte vara expert för att bjuda på bärig fräschör och klirr i glas. Njut dem "au naturel" med mycket is eller använd som bas i fräscha drinkar.

Hallon Spritz à la Cliff Barnes

3 delar torr mousserande vin
2 delar hallonspritz
1 del sodavatten
färska hallon och en skiva blodgrape
is

Gör så här:
Häll upp ingredienserna i glas och lägg i hallon, blodgrape och is.



Cliff Barnes Bränneri Hallon Spritz
Sverige / 32664 / 240 kr (500 ml) / 15%
Beställningssortiment

Glassigaste drinkbasen



Koskenkorva Strawberry Ice Cream
Finland / 86536 / 179 kr (500 ml) / 15%
Beställningssortiment



Rosé Spritz

Ett bra rosévin är gott som det är men det finns mer du kan använda det rosa vinet till. Varför inte en enkel men spritsigt god drink med rosévin, en Rosé Spritz.

2 dl rosévin
1 dl mousserande vin
1 st lime
sodavatten
färska skivade jordgubbar
färsk mynta
is

Gör så här:
Fyll ett stort vinglas med is. Tillsätt rosévin och bubbel. Pressa ner limesaft från 1/2 lime samt spara några skivor för garnering. Toppa upp med sodavatten. Garnera med skivade färska jordgubbar, några skivor lime och 1-2 kvistar mynta. Rör om och servera!



Grillvagn, gas och stekhåll allt-i-ett

Stekhållset som kombinerar grillvagn av stål, integrerad gasolbrännare och stekhåll i en smart helhetslösning. Hållaren är 58 centimeter i diameter och gjord i varmvalsat stål som håller i generationer. Värmen regleras individuellt på två gasolringar vilket gör det möjligt att skapa olika temperaturzoner på hållen. Den snygga vagnen har justerbara hyllor för smart förvaring och draghandtag som gör vagnen lätt att flytta. Pris för stekhållset 58 WG är 6295 kr. Info på muurikka.se



Tänd gnistan, skapa stunden

Pizzaugnen blir en självklar samlingspunkt som skapar härliga stunder tillsammans. Witt har ett brett utbud av elektriska såväl som gasolrörna, både för inomhus och utomhusbruk. Under våren lanserades Witt Piccolo Fermo 14". En lite mindre storlek i stilren design som går på gas. Passar utmärkt på uteplatsen, balkongen och mindre ytor. Samma teknik och höga kvalitet som resten av sortimentet. Effektiv isolering gör att den fungerar utomhus året runt. Värms upp på 15 minuter, sedan bakas spröda pizzor på 60-90 sekunder. Pris 3499 kr på wittshop.com



Ingen rök utan eld

Johan Magnusson från Big Swede BBQ är Malmökillen som flyttade till Arizona för 20 år sedan och kan titulera sig BBQ-domare på masternivå. I nysläppta kokboken delar han med sig av 140 av sina favoritrecept. Tänd era grillar och smookers och inspireras av Badass Backyard Cooking. Pris 413 kr på adlibris.com



Viset bubblar det

När dagarna blir ljusare och längre lanserar Sodastream Fizz & Go EASY MIX, en ny on-the-go-flaska med design som gör det enkelt att ta med sig bubblande dryck utomhus. Flaskan är enkel att plocka isär och rengöra och håller drycken kall i upp till 6 timmar. Passar lika bra till träningspasset som på picknicken eller under promenaden och rymmer 710 ml samt tål maskindisk. Finns i tre världliga färger: storm, mint och sand och från juni även i en poppande rosa färg. Rekommenderat pris: 399 kr. sodastream.se



Vintugg med Jenny och Caroline

Kycklingsallad från grillen med orientalisk yoghurt

4 portioner

Kyckling

500 g kycklinglårfile
½ dl olivolja
2 rivna vitlöksklyftor
1 tsk mald koriander
1 tsk spiskummin
1 msk tomatpuré
1 krm chiliflakes
salt

Sallad

2 dl svart eller röd quinoa
4 dl vatten
1 msk kycklingfond
2 msk olivolja
1 tsk rivet citronskal
1 msk pressad citron
salt
nymald peppar
1 dl hackad rödlök
2 hackade vitlöksklyftor
1 ½ dl grovhackade pistaschnötter
1 ½ dl hackad bladpersilja
1 dl hackad mynta
ca 5 dl fintärnad vattenmelon

Orientalisk yoghurt

3 msk vita sesamfrön
2 hackade vitlöksklyftor
1 tsk mald koriander
1 tsk spiskummin
2 krm chiliflakes
3 dl turkisk yoghurt
100 g fetaost
salt

1. Blanda ingredienserna till marinaden. Låt kycklingen marinera i kylan några timmar.
2. Koka quinoa under lock i fonden enligt förpackningen, cirka 15 minuter. Låt kallna.
3. Blanda quinoa olivolja, citron, salt och peppar. Vänd ner lök, vitlök, nötter och örter.
4. Grilla kycklingen tills den är genomstekt och har fin färg.
5. Skär kycklingen i skivor och vänd ner i salladen tillsammans med melon vid servering. Servera med yoghurtås.
6. **Yoghurt:** Rosta sesamfrö, vitlök och kryddor i en panna. Mosa ihop yoghurt och fetaost. Blanda i kryddorna och salt. Låt smakerna mogna.



Foto: Janine Laag

Maj och juni brukar kallas för årets främsta kalasmånader. Vi befinner oss i en händelserik årstid där storhelger, avslutningar och fester avlöser varandra. För många går även startskottet för sommarnöjet framför andra, grillsäsongen! Nu flyttas köket ut under bar himmel och sommaren är med den ett faktum. När klotgrillen uppfanns på 1950-talet blev grillandet en folklig aktivitet i de amerikanska trädgårdarna. Utomhusmatlagningen kom att förändras för alltid världen över.

Förutom umgänge kring grillen är även picknick en av säsongens mest omtyckta aktiviteter. Parker och grönområden fylls på med filtar, engångsgrillar och utomhusätare. Begreppet "pique-nique" kommer från franskan och betyder "plocka lite". Ursprungligen tog gästerna med mat och dryck för en gemensam måltid, det vi idag kallar knytkalas. Under en period ansågs det ohippt, men numera är den trevliga umgängesformen på stark frammarsch igen. Sharing-konceptet, att dela mat, är det nya sättet att umgås. Något som även märks tydligt på de allmänna platser som hyser grillar, likaså på det stora utbudet av små portabla grillar och engångsgrillar. Delad glädje är dubbel glädje.

"Biff med bea" eller fläskkarré med potatissallad är alltid lika gott. Men så här års är det också helt rätt med en fräsch sallad. Vi slår samman våra två främsta sommarfavoriter och bjuder på en matig sallad med grillad kyckling. Därtill något gott att dricka som lämpar sig för avslappnat utehäng, chill och grill.

Det pratas ofta om mat i säsong, men detsamma gäller även för dryck. Just nu fylls hyllorna med rosévin som för många är synonymt med det sköna utelivet. Med sina fräscha toner av röda sommarbär är det ett tacksamt matvin och ett utmärkt val till vår sallad. Grilltonerna, den orientaliska smaksättningen, den

friska vattenmelon, örter och citrus knyts samman av vinets fruktighet. Utöver det, vad kan gå fel i kombinationen sommar och svalt vitt vin tillsammans med en sallad? Inget såvitt vi kan se. Eftersom salladen och dressingen har kryddiga toner passar ett vitt vin med fruktighet och viss söt ton bra. Kombinationen av syra och sötma klarar att knyta ihop de spretiga smakerna. Vad som förhöjer årstidens festkänsla är självklart bubbler. Vi väljer ett alkoholfritt alternativ som med sin pigga syra och klockrena fräschör är ett härligt val för sommarens utflykter. Och ingen sommar, grillkväll eller picknick är fulländad utan den njutning som en kall öl kan ge. Även här finns det sortiment av "öl i säsong". Passa på att botanisera bland sommarens klunkvänliga utbud av humledrycker.

Läskande frisk smak med en palett av allt man kan önska sig hos ett sydfranskt rosévin. Proppad av röda bär, solmogen persika, en bukkett örter och behaglig beska från blodgrape.



La Genereuse Francine, 2025
Frankrike / 2394
245 kr (3000 ml)

Ungdomlig sicilianare med blommig ton, inslag av söta, honungsmelon, fläder och persika. Sippvänligt och knyter ihop picknickens alla smärter och smaker.



CHILL OUT
Terre Siciliane Catarratto
Zibibbo Organic, 2023
Italien / 55208 / 83 kr
Ekologiskt



Nollgradiga bubbler med rik smak från Sveriges mest kända champagnekonnässör där gula äpplen, smöriga kex och marsipan froterar sig med nektarin och vit choklad.

Richard Juhlin
Non Alcoholic
Blanc de Blancs
Frankrike / 1915 / 96 kr

Hyllning till den gotländska sommaren som passar fint i hela vårt avlånga land. Krispig, ljus och lättam ale med friska och citrusfruktiga humlearomer, solig melon och blommig fläder.



Gotlands Bryggeri
Summer Bulldog Pale Ale
Sverige / 33770
20,90 kr + 2 kr i pant

Patriarche Bourgogne Chardonnay

Komplex, fyllig och frisk
till skaldjur och finare fisk

I staden Beaune i hjärtat av Bourgogne har vinhuset Patriarche verkat sedan 1780.

Deras Bourgogne Chardonnay är gjord av enbart chardonnay. Druvorna kommer från odlingar i Yonne, som ger mineralrika viner, Côte de Beaune, som ger eleganta viner, Côte Chalonnaise, som ger fylliga, komplexa viner samt från Mâconnais, som ger friska viner. En femtedel lagras på ek i 6-9 månader, resten på ståltank.

Ett perfekt balanserat vin utmärkt till fisk- och skaldjursrätter. Prova till en krämig kräftsoppa med mycket dillsmak. Eller en bergtunga bakad i folie, serverad med skirat smör och vit sparris.

Vinet kan lagras i 2-3 år.



139 kr

2024 Patriarche Bourgogne Chardonnay "Cuvée des Visitandines"
139 kr. Varunr. 71159. 12,5% vol. Finns i alla Systembolagets butiker.

Alkohol kan orsaka nerv- och hjärnskador.

Portugisisk personlighet med passion

Portugal är landet med den unika druvskatten som bjuder på många geografiska variationer samt stora kontraster. Det gör det till ett modernt och spännande vinland.

När man talar om Portugals moderna vinhistoria är det omöjligt att inte nämna João Portugal Ramos. I över trettio år har han varit en av landets främsta vinmakare. Hans insatser i arbetet med att förnya Portugals vinnäring har varit avgörande, detsamma gäller engagemanget för att lyfta kvaliteten på vinerna till en internationell nivå. Vinindustrin påverkades starkt under de år Portugal var en diktatur men efter revolutionen 1974 förändrades villkoren, vilket gav möjlighet till modernisering.

Landet gick från att vara känt för bulkproduktion till att satsa på kvalitet och ursprungstypicitet och i detta omställningsarbete har Ramos spelat en central roll. Med sin bakgrund som önolog anlätades han under 1980-talet som konsult och arbetade med ett flertal producenter runt om i landet. Konsultarbetet gav en stor förståelse för de olika vinregionerna vilket var en ovärderlig kunskap då han byggde upp sin egen vingård Vila Santa i Alentejo under 1990-talet.

Regionen är hemvist för Portugals korkproduktion och landskapet präglas av vidsträckt slätter och steketa somrar vilket gör att området länge var underskattat för vinodling. Tack vare producenter som Ramos har Alentejo numera blivit synonymt med moderna och välgjorda viner. Som den pionjär han är har han gått i bräschen för att visa att de lokala druvsorterna kan ge kvalitetsviner med både struktur och elegans.

Anledningen till att Portugal idag besitter en fantastisk skatt av inhemska druvor såväl som traditioner kommer sig av mångåriga krig med Spanien, något som ledde till isolering. Ramos har alltid haft en stark passion för de portugisiska druvorna men är också öppen för att blanda dem med internationella sorter när det gynnar kvaliteten. Förmågan att kombinera och balansera traditionella metoder med modern teknik är ytterligare en av hans styrkor.



Ramos värnar om traditionella tillverkningsmetoder såsom fottrampning av druvor i öppna lagarer av sten.

Ett växande familjeföretag

Genom åren har João Portugal Ramos hyllats och fått en rad utnämningar världen över och ofta benämns han som ikon och "demonproducent". I mitten av 1990-talet utsågs han hela tre gånger till årets vinmakare i Portugal. Även i Sverige har han rönt stor framgång. Sveriges Vinskribenters Förening utsåg honom till "Årets vinmakare" både 1999 och 2004. År 2006 fick han dessutom utmärkelsen "Årets trotjänare".

Nuförtiden är João Portugal Ramos ett familjeföretag där även barnen har tagit steget in i verksamheten. Sonen João Maria är vinmakare och arbetar i samma anda som sin pappa vad gäller respekt för vingårdsarbetet såväl som för miljön. Dottern Filipa är ansvarig för marknadsföring och varumärkesutveckling. Det är viktigt att behålla och stärka familjeföretagets position på en konkurrensutsatt marknad. Erfarenhet möter nytänkande och samtida uttryck och tillsammans bygger man nu en gemensam framtid med de grundvärderingar som en gång lade grunden till vinhusets framgång.

Från Douro i norr till Alentejo i söder

Från att ha startat vingården med endast fem hektar odlingar har mycket hänt. Verksamheten har växt kontinuerligt och idag är Ramos en av Portugals ledande kvalitetsproducenter med totalt 500 hektar vingårdsmark. Basen

är fortsatt Vila Santa i Alentejo, men genom åren har João Portugal Ramos även engagerat sig i andra vinregioner såsom Douro, Vinho Verde, Tejo och Beiras. Detta speglar nyfikenheten och ambitionen att visa bredden i portugisisk vinproduktion, från friska, lätta vita viner i norr till kraftfulla röda i inlandet. På de olika vingårdarna odlas en stor mängd inhemska druvor, däribland de blå trincadeira, aragonez, castelão, touriga nacional samt gröna roupeiro och arinto. Utöver dessa odlas även internationella sorter som cabernet sauvignon och syrah.

Matvänliga viner

Från Alentejo kommer ett av familjens populära viner, Ramos Reserva, som nyligen belönades med 90 poäng och Double Gold i den internationella vintävlingen "Gilbert & Gaillard International Challenge". Efter 20 år på svenska marknaden har vinboxen nu fått en ny och stilren design som ligger i linje med det vita systervinet Ramos Elegant White. Det generösa och mörkbärriga vinet är ett utmärkt grillvin som passar som hand i handske till kött, kyckling, grillade grönsaker och smakrika såser. Även det vita vinet passar med godsaker från grillen såsom kyckling, fisk, skaldjur och vegorätter. Elegant White är också en perfekt följeslagare till sommarens sallader, räkfrossa eller som sällskapsvin.

I vackra Dourodalen, känd för sitt slingrande flodlandskap och uråldriga vingårdar, producerar familjen ett vin av en helt annan karaktär. Här ger den höga höjden



I Alentejo startade João Portugal Ramos sin första vingård, Vila Santa, på 1990-talet.

i kombination med svala nätter och soliga dagar ett fylligt, friskt vin med hög och balanserad syra. En stor del av den ursprungstypiska marken är obearbetad. Ursprungliga odlingar av oliv- och mandelträd främjar en ökad biologisk mångfald och fågelliv. Vinets etikett pryds av en vacker fågelillustration som symboliserar Ramos engagemang för naturen och de sällsynta djurarterna, men även att vingårdarna ligger på 400-500 meters höjd. Liksom alla Ramos viner görs även detta av lokala druvsorter.

I Systembolagets fasta sortiment finns bland annat Ramos Reserva 2024, nr 6139, 279 kr (3000 ml) och Altitude by Duorum 2024, nr 2555, 99 kr.



Familjen Ramos



Skörd på vingården Quinta de Castelo Melhor i undersköna Dourodalen.

Kött är gött

mustiga smaker från grillen

Få saker fångar säsongens stämning lika bra som smaken och doften av grillat kött. Oavsett om det handlar om saftiga biffar, marinerade spett, hamburgare eller långsamt grillade ribs är sommarens barbecue lika mycket en ritual som en härlig måltid. Våra recept bjuder på en kombination av enkelhet, smakrikedom och sommarkänsla.



Flankstek med rödvinssmör och green bean fries

Flankstekens popularitet är lätt att förstå, lika god som snabb att grilla. Vi lever efter devisen "rött till kött" och serverar kryddsmör med rödvin, vitlök och timjan samt supergoda "grönsakspommes" till det smakrika köttet som skärs i tunna skivor vid servering.

4 portioner

600-800 g flankstek
salt
nymald peppar

Rödvinssmör

1 ½ dl rödvin
½ dl finhackad gul lök
1 finhackad vitlöksklyfta
150 g rumsvarmt smör
1 tsk torkad vitlök (ej vitlökspulver)
2 msk hackad färsk timjan
salt
nymald peppar

Bean fries med parmesan

400-500 g haricots verts
1 ½ msk olivolja
1 rivna vitlöksklyftor
flingsalt
nymald peppar
2 dl finriven parmesanost

- Börja med smöret:** Koka upp vinet med lök och färsk vitlök i en liten kast-rull. Koka utan lock tills nästan allt vin kokat in. Låt kallna.
- Blanda smöret med rödvinskokt lök, torkad vitlök, timjan, salt och peppar. Förvara i kylan.
- Köttet:** Skär sneda, ytliga snitt i köttet. Salta och peppra. Grilla till en inner-temperatur på 57 grader. Låt vila i folie cirka 5 minuter innan det skärs upp.
- Skär köttet rakt ned, över köttfibrerna. Skär man sneda skivor och längs med fibrerna blir köttet segt.
- Bönorna:** Sätt ugnen på 250 grader. Lägg bönorna på en plåt med bak-plåtpapper. Gnid in dem med olivolja, vitlök, flingsalt och peppar. Enklast är att använda händerna. Strö över parmesan.
- Rosta mitt i ugnen tills kanterna har fin färg, cirka 15 minuter. Servera genast.

Grillat nötkött, smakrikt kryddsmör och bean fries. Mat av det lite tyngre slaget kräver sin dryck. Hyllningskören för grillat och bira är stor men vi kör även på klassikern rött till kött för att möta olika smaker.



Smakrik amerikanare där de knäckiga nöttonerna matchar BBQ:n. Tydlig beska som skär igenom sätta och fett, ackompanjerad av grapefrukt, blom-mor och örter.

Brooklyn Lager
Internationellt märke / 1017
17,90 kr

Argentina + kött = sant! Maf-figt rödvin fullmatat med blåa bär, plommon och viol. Mörk choklad, svarta oliver, kryddor, cedrerä, tjära och rökiga toner blir mumma till rökiga rätter.

Las Moras Gran Syrah, 2023
Argentina / 90378 / 189 kr
Tillfälligt sortiment



Sköna medelhavssmaker och en flirt med det grekiska köket, i form av souvlaki med smakrik marinad och frisk fruktig tzatziki med mynta. Sommaren fortsätter i glaset med lättare rött eller sval rosé.



Charmig blend med pinot noir i huvudrollen. Mörkbärligt med örtiga inslag, saftig blodapel-sin, mineral och kryddor från ekfatslagring. Intas gärna lätt kyld. Sehr gut!

Pflüger Red Balloon Cuvée, 2024
Tyskland / 20186 / 119 kr
Ekologiskt

Soliga Alentejo bjuder på or-angerosa pava med friska min-eraltoner och aromer av röda bär, angenäm beska från fräsch blodgrapefrukt och diskret ör-tighet. Pom pom!

Casa Relvas Pom Pom Pequeno Rosé, 2025
Portugal / 92186 / 129 kr
Tillfälligt sortiment



Souvlaki med nektarintzatziki

Vi drömmer oss bort till Medelhavets östra del. Souvlaki kommer från grekiskan och betyder "litet spett". Genom att skära köttet i små bitar blir grilltiden kort och köttet bevarar sin saftighet. Receptet fungerar även med fläskkarré och kycklinglårfile. Servera gärna tillsammans med ugnstrostad färskpotatis och oliver.

4 portioner

Souvlaki

600 g benfritt lammkött, t ex av stek eller rostbiff
5 msk olivolja
rivet skal av ½ citron
1 ½ msk pressad citronsaft
2 rivna vitlöksklyftor
2 msk tomatpuré
1 tsk sambal olek
1 tsk rökt paprikapulver
1 tsk spiskummin
2 tsk torkad oregano
2 tsk torkad dill
3 msk hackad persilja
salt
grillspett

Nektarintzatziki med mynta

3 dl grekisk yoghurt
1-2 rivna vitlöksklyftor
½ dl hackad mynta
1 msk olivolja
2 nektariner
salt
nymald peppar

- Souvlaki:** Putsa och skär köttet i 2x2 centimeter stora bitar.
- Blanda resten av ingredienserna. Vänd ner köttet och låt marinera några timmar.
- Trä upp köttet på grillspett, är de av trä bör de blötläggas först. Grilla spetten hastigt runt om.
- Tzatziki:** Blanda yoghurt, vitlök, mynta och olivolja.
- Fintärna nektarinerna och blanda i. Smaka av med salt och peppar. Låt smakerna mogna.



Rhône i högform

Ett generöst och kryddigt Côtes du Rhône med mjuk struktur - utmärkt till grillat kött, lamm och smakrika vegetariska rätter.

ALAIN JAUME CÔTES DU RHÔNE, 2023 ORGANIC RESERVE
ART. NR. 72034 | 14,5 % | 75 CL | PRIS 137 KR

*Klimatkomparerade transporter mellan producent och Systembolag i samarbete med Zeromission. Läs mer på hermannsonco.se/halbarhet/

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Rätt och rätt till grillat kött



Gemensamt för grillat kött är att en besk ton framträder i den yta som bildas. Denna bitterhet spelar in då man kombinerar det med rött vin. Tänk på att vinet bör vara fylligare snarare än strävt, då viner med alltför kraftfulla tanniner förstärker beskan i maten och vice versa. Aningen restsötma i vinet balanserar det heta i både söta såser som i marinader och även i tillbehör med rökiga aromer.



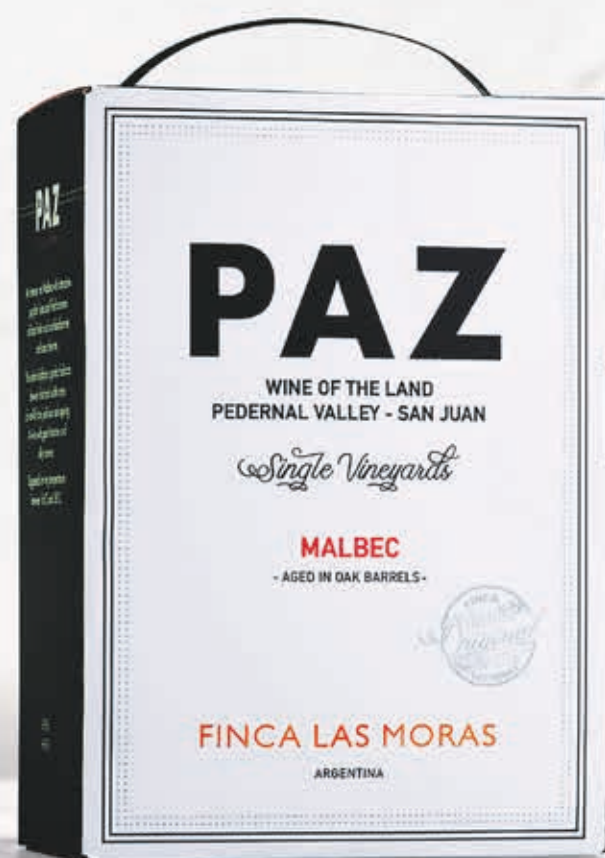
Till sommarens grillkvällar passar de fruktigare och mjukare röda vinerna särskilt bra då de klarar rökiga smaker och grillade ytor utan att kännas tunga i värmen. De bör ha en pigg syra och mjuka tanniner som gör dem lika goda till maten som att sippa på medan man inväntar att den perfekta glöden ska infinna sig. Och tänk på temperaturen; ett rött vin får gärna serveras något svalare under sommaren för att framhäva fräschören och ge en lättare känsla.

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.

TILL DET ITALIENSKA KÖKET!

Röda guldvinnare och en vit nyhet



ECOLTURA

Ecoltura Spago Organic Box 3 l. 229 kr. Varunr. 50386. 13,5% vol.

Ecoltura Appassimento Organic 99 kr. Varunr. 72411. 14,5% vol.

Ecoltura Pecorino Organic 99 kr. Varunr. 70904. 12,5% vol. Beställningsvara

Ecoltura Valpolicella Ripasso 109 kr. Varunr. 50168. 14% vol.

Ecoltura Valpolicella Organic 119 kr. Varunr. 79125. 12,5% vol.

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

Budget eller lyx

Om det inte är gjort är det nu hög tid att plocka fram, damma av och tända grillen för säsongen. Under sommartiden sprider sig doften av nygrillat till allt från innergårdar och altaner till trädgårdar och parker, aromer som väcker positiva känslor till liv. Från hus till koja förbereds anrättningar 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. Vi håller oss neutrala i frågan medan vi slänger allt mellan himmel och jord på gallret och serverar med härliga tillbehör och välmatchade droppar i glaset.

Nöt

Nöt på grillen är en klassiker som bjuder på kraftiga smaker och saftig textur. Oavsett om det är entrecôte, ryggbiff, flankstek, burgare eller annat protein, ger grillningen köttet en härlig yta och rökig karaktär som oftast ackompanjeras fylliga röda viner med tydlig strävhet.

Populärt klassiskt rödpang med ursprungstypisk fruktighet à la Kalifornien. Jänkare full med smak av björnbär, körsbär, mörk choklad, vanilj och ett och annat pepparkorn. Helrätt rött till kött.

Seghesio Sonoma
Zinfandel, 2023
USA / 22562 / 249 kr



Välgjort och elegant av torkade druvor. Integreerade smaker av russin, nougat och kardemumma toppat av en hint av mörk choklad. En riktig tungviktare som tänder den inre glöden.

Tommasi Amarone della
Valpolicella Classico,
2022
Italien / 22350 / 349 kr

Fläsk

Populära delar att grilla är fläskkotlett, revbensspjäll, fläskfilé och karré men också korv. För bästa resultat är det viktigt att köttet blir genomstekt men fortfarande behåller sin saftighet. I glaset rött eller vitt, valet är som alltid ditt!

Ljuv symfoni av smaker med blåbär, svarta vinbär och hallon som tillsammans med ett uns vanilj, choklad och örtiga inslag sätter extra knorr på upplevelsen. Grymt gott till grisen.

McManis
Petite Sirah, 2023
USA / 6520 / 119 kr



Potpurri av gula äpplen, persika, citrusfrukt, ananas och brynt smör med en pust av kryddighet. Ny och urtrevlig bekantskap som är lika behaglig som dess namn Zephyr vilket betyder sval bris.

Zephyr
Chardonnay, 2024
Nya Zeeland / 95914
149 kr
Ekologiskt

Fågel

Fågel på grillen är ett populärt och smakrikt alternativ som passar perfekt till sommaren. Kyckling och kalkon kommer i många olika former såsom filé, ben, vingar eller varför inte grilla den hel med eller utan marinad. Birdie nam nam.

Ett högtflygande rödbärgigt vin från downunder. Inslag av hallon, jordgubbar och körsbär toppar smakinttrycken. Lika lättgillat som lättdruckat. För tankarna till rockklassikern med samma namn.

Children of the revolution
Pinot Noir, 2024
Australien / 2591 / 99 kr



Torr vitt vin från chardonnays högberg med fruktiga inslag av mogna gula äpplen, gröna päron och kardemummakärnor. Ljuvlig smörighet som vittnar om att en del av vinet har vilat på ekfat.

Francois Martenot
Bourgogne Cuvée
Prestige Chardonnay,
2024
Frankrike / 5362 / 139 kr

Fisk

Köpt eller egenfångad, hel eller rensad, vilken du än föredrar passar den att grilla. För att undvika att den fastnar på gallret är husmorstipset att använda halster eller vira in fisken i foliepaket. Med citron, örter och lite olivolja blir kombon både saftig och fräsch.

Allsköns smaker av gula äpplen, grillad citron och mandel. Utöver det, inslag av grapefrukt och ett knippe örter som sätter pricken över i. Tydlig och samtidigt behaglig syra. Bang för the buck.

Casal di Serra Classico
Superiore Umani
Ronchi, 2024
Italien / 12419 / 109 kr



Uppfriskande kampsports-tjej med bitig syra där grönt äpple, kiwi, citrus, krusbär och honungstoner blir fina fisken till den grillade firren gärna med lite heta inslag. Finns som både hel och halva.

Kung Fu Girl, 2024
USA / 2690 / 149 kr

Mitt emellan

Grönt är skönt och grönsaker på grillen är för många ett måste. Ett enkelt, smakrikt och färgglatt inslag som passar i ensamt majestät eller som tillbehör. För extra "krydda", marinera grönsakerna med valfri kryddblandning en tid innan tillagningen på gallret.

Lev livet i rosa med denna charmiga "mate" som bjuder på toner av gul persika, hallon, jordgubbe och en fläkt av röda vinbär. Torr friskis som passar till det mesta på årstidens middagsbord.

Jacob's Creek Le Petit
Rosé, 2025
Australien / 90405 / 109 kr
Tillfälligt sortiment



Piggt och bjussigt vitt från vackra Toscana, en region främst känd för sina röda viner. Örtigt med citrus, gröna päron, persika samt honungsmelon. Summan av kardemumman, njutning på flaska.

Poggiotondo Vermentino
Delle Conchiglie,
2025
Italien / 20149 / 129 kr
Ekologiskt

PASTA PIZZA & PORETTI

5% VOL.
15,90 KR

FINNS PÅ
SYSTEMBOLAGET



Poretti Premium Lager, Alk. 5% vol. Art nr. 8020203, 330 ml 15,90 kr. Distribution av Carlsberg Sverige AB. Konsumentservice 08 757 72 00. www.carlsbergsverige.se.

Alkohol är beroendeframkallande

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!



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



Från en familj där mat är kärlek.