

MAT&DRYCK

FÖLJ OSS VARJE DAG!
VASTERASTIDNING.SE

VINSPALTEN

Ta tillfället att vidga vyerna och testa nytt

Vissa systembolag har något som kallas för tillfälliga sortimentet där man kan hitta små partier av mycket trevliga viner och udda ölsorter. Perfekt om man vill upptäcka nya viner eller öl utan att behöva beställa via beställningssortimentet. Men det gäller att passa på, när de är tomt i hyllan kan det vara slut även på lagret. Dock är det alltid värt att fråga personalen, för har man tur kan det finnas att beställa via leverantören om man kan hålla sig en vecka. Denna veckas vinspalt handlar om att vidga sina vyer och våga prova något nytt.

VECKANS VINTIPS

Bergausener Sauvignon Blanc

Steiermark, Österrike

Nr: 96001 (TS) Pris: 179 kr

Om: Denna Sauvignon Blanc tillhör de bästa jag provat. Denna druva kan bli lite väl påträngande i vissa viner. Men i Frankrike finns många områden som gör superfina viner uteslutande på denna druva och detta vin håller samma utmärkta klass och kanske bättre i vissa fall. Frisk syra som nästan kittlar lite på tungan, lagom fyllig och trevlig med inslag av honungsmelon, krusbär och gula päron. Njut av vinet ihop med en ostbricka full av smaskiga getostar eller en norsk torsk med citronsås.



Te Mata Estate Gamay Noir

Hawke's Bay, Nya Zeeland

Nr: 98807 (TS) Pris: 149 kr

Om: Druvan Gamay förknippar man nästan enbart med viner från Beaujolais med samma namn. Unga, bäriga viner med mild syra och mjuka tanniner som lätt slinker ner utan krångel. Men ibland dyker druvan upp på andra ställen och här har vi ett exempel från Nya Zeeland. Tillverket på ungefär samma sätt och smakar också väldigt lika med massor av hallon, smultron och jordgubbar. Perfekt att dricka som det är till nyheterna en mulen tisdag. Men också mycket bra till lättare eller vegetariska rätter samt sallader.



L'Ecole Merlot Columbia Valley

Columbia Valley, USA

Nr: 75334 (BS) Pris: 245 kr

Om: Druvan Merlot fick mycket stryk i filmen Sideways från 2004. Det pratades om att det är en pansarvagn som växer så det knakar. Men det är en riktigt trevlig och god druva, men man måste anstränga sig om det ska bli riktigt bra. Mycket sällan hittar man denna druva som ensam regent, nästan alltid blandar man in andra druvor i vinet och så även här. Men gillar man fylligt muskelvin med mjuka tanniner och massor av solmogna plommon har du hittat rätt. Supergott till kraftig, smakrik mat.



Fentimans Ginger Beer (alkoholfritt)

Storbritannien

Nr: 1963 Pris: 23,50 kr (275 ml)

Om: Om man gillar ingefära kan man prova denna typ av dryck kallad "ingefärs-öl" (har dock inte så mycket med öl att göra). Man hittar oftast en aning alkohol i denna typ av drycker (här 0,5%). Mycket socker också, 74 g/l, ger en söt dryck som smakar som ingefära, lime och aningen chili. Kan vara gott som till wokat, sushi eller nudelsoppa.



PATRIC ANDERSON
Huvudsommelier,
Frankgruppen



Amir Kheirmand
utsågs till Sveriges
Mästerkock 2014.
Nu delar han med
sig av sina recept till
Västerås Tidnings läsare. Smaklig måltid!

MÄSTERKOCKEN AMIR

Amir Kheirmand bjuder här på ytterligare ett smakfulla recept ur sin digra samling. Den här gången tipsar han om smarriga Cola-Ribs.



GOTT. Ribs marinerade i Coca Cola, chilli och koriander.

FOTO: ALFRED SVENSSON

Cola-Ribs (4 portioner)

- **Det här behöver du:**
- 2 kg tunna revbensspjäll, helst bara kamben
 - 2 hönsbuljongtärningar, smulade
 - salt och svartpeppar
 - 1 msk mald koriander
 - 2 gula lökar, hackade
 - 1 knippe timjan
 - 1 röd chili, finhackad
 - 2 lime, skal och pressad saft
 - 1 liter Coca Cola (ej light)

- **Så här gör du:**
- 1. Sätt på ugnen på 150°.
 - 2. Klappa köttet med buljongtärningarna, en nypa salt, peppar och koriander.
 - 3. Lägg köttet i en ugnspanna. Strö över lök, timjan, chili och limeskal.
 - 4. Häll på Coca Colan och täck med

- folie. Kör två timmar i ugnen.
- 5. Ta ut plåten och lyft upp revbensspjällen på en tallrik. Sätt ugnen på 250°.
 - 6. Häll spadet i en kastrull och koka i 15-20 minuter tills det tjocknar till en glaze.

- 7. Pensla revbenen med glazen och grilla i ugnen tills de får en karamelliserad yta.
- 9. Ta ut revbenen och pressa över lime.
- 10. Ät som de är eller med en god coleslaw.

