

MAT&DRYCK

FÖLJ OSS VARJE DAG!
VASTERASTIDNING.SE

VINSPALTEN

Smaka på våren med två lätta – och en tungviktare

Det kommer en special om rosévin längre fram i vår här i spalten – men det börjar komma fågelkvitter i luften så jag tänkte hjälpa till med lite vårkänsla.

Två lättare viner att smutta på i den allt varmare solen och ett härligt muskelberg därför att gillen redan har börjat ryka både här och där.

En nyhet för denna spalt är att den från och med denna vecka inte alltid avslutas med ett alkoholfritt alternativ. Detta då det inkommit önskemål om att ta med andra drycker än just vin i spalten. Inte öl för där har ju Petri Karhukorpi en egen spalt, men väl andra ädla drycker. Jag inleder med att tipsa om en mycket trevlig Calvados.

VECKANS VINTIPS

Rings Riesling Kalkmergel

Pfalz, Tyskland. Nr: 79957 (BS) Pris: 139 kr

Om: Detta är Weingut Rings instegs-Riesling där druvorna kommer från unga stockar i Kallstadt. Rings har också andra viner från olika vingårdslägen och alla är bra. Det här är bara så gott. Enda problemet är att glaset blir tomt hela tiden och 11,5% gör att man får passa sig lite. Friskt, fräscht med klassiska Riesling-noter som citrus och gröna äpplen, en gnutta honung och något kittlande mineralitet på tungan. Kyl väl och drick som det är på balkongen med solen i nyllet eller till lättare mat med inslag av citron eller färska äpplen.



Les Lauzeraies

Frankrike, Tavel. Nr: 2724 Pris: 119 kr

Om: Ni som tror att kvaliteten på rosé har att göra med färgen måste tänka om. Färgen beror bara på hur länge vinet har haft kontakt med druvskalen. Kort tid = ljus rosa. Längre tid = mörkare rosa. Ett val vinmakaren gör. Detta vin är från Tavel där man mestadels gör rosé med mörkare färg än de mer ljusrosa kompisarna från Provence. Detta är en riktigt god, torr rosé som passar utmärkt på verandan ihop med en skål jordnötter, men också lika bra med en ugnsbakad lax täckt med pesto.



Geoff Merrill Cabernet Sauvignon Reserve

Coonawarra, Australien. Nr: 6285 Pris: 199 kr

Om: Smack! Old school cab när den är som bäst. Fullkomligt sprängfylld av svarta vinbär, plommon och choklad med tydlig balanserad fatkaraktär. Vinet är från 2010 så det är lagrat och klart att dricka nu. Lagrat i stora vinfat på 500l där några handplockats av vinmakarna Geoff Merrill och Scott Heidrich och endast de bästa duger till denna Reserve. Lägg en saftig köttbit på grillen och servera med bea och pompa. Man bara ler hela vägen.



Calvados Garnier 3 Ans d'Age

Normandie, Frankrike

Nr: 86489 (BS) Pris: 269 kr (500 ml)

Om: En ung, pigg hantverksgjord Calvados gjord på över 30 olika äppelsorter utan direkta inslag av fat. Fruktig med tydlig äppelsmak och riktigt god att sipa på efter kaffet. Tillverkaren Garnier Père & Fils leds idag av den mycket sympatiska Nicolas som brinner för att göra traditionell Calvados som lagras på stora fat där vissa är upp till 100 år gamla. Måste beställas – men väl värd att vänta på.



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 en kryddig och spännande beef salad med entrecôte och fräscha och smakrika grönsaker. Passar alldeles utmärkt på terrassen en solig apirldag!

Amir bjuder på en kryddig beef salad



KRYDDIGT. Amirs spicy beef salad med entrecôte, cashewnötter, mynta och hackad chili.

FOTO: ALFRED SVENSSON

Spicy beef salad (4 personer)

► Det här behöver du:

- 600 gram entrecôte, skuren i 2 skivor, rumstempererade
- flingsalt och svartpeppar
- 1 msk jordnötsolja
- 2 msk palmsocker
- 2 msk fisksås
- pressad saft från 2 lime
- 1 thai chili, hackad
- 1 vitlöksklyfta, skalad och hackad
- 2 tsk sesamolja
- 2 stora morötter, skalade och tunt hyvlade
- 1 knippe rädisor, skalade och tunt skivade
- 2 stjälkar blekselleri, skurna i tunna 5 cm stavar
- 1 schalottenlök, skalad och finhackad

- 20 körsbärstomater, delade i halvor
- 2 vårlökar, tunt skivade
- 1 romansalladshuvud, skivat i 1 cm breda skivor
- 1 kruka mynta, bladen plockade och grovt hackade
- 1 näve osaltade rostade cashewnötter, grovt hackade
- 1. Salta och peppra entrecöteskivorna ordentligt på alla sidor och stek i 2-3 minuter på varje sida i en rykande panna med jordnötsolja. Låt köttet vila på en i tallrik 5-6 minuter.
- 2. Mortla ihop chilin och vitlöken till en grov pasta. Blanda i palmsocker, fisksås, pressad lime och sesamolja till en dressing.
- 3. Blanda ihop alla grönsaker med hälften av dressingens och lägg upp

allt på ett fat.

- 4. Skiva entrecöten mot fibrerna och lägg över salladen. Droppa över eventuell köttsaft.
- 5. Strö över cashewnötterna och dressa lite till.

