

# A U S T R A L I A N WINE CLUB

## Club Selection Hawke's Bay Chardonnay 2007

Antipodes Premium Wines, Hawke's Bay, Nya Zealand

Druvsort(er):

Chardonnay

Lagring:

2009-2011, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras svalt, mellan 10 och 12°C

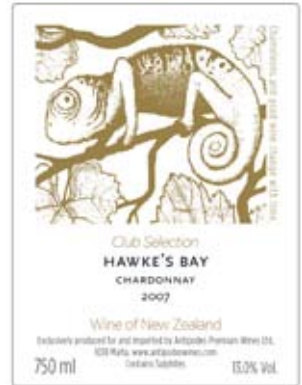
Vinprovningssinformation:

Club Selection är vinklubbens egna viner. De speglar det bästa i sin kategori från intressanta regioner världen runt. Våra sommelierer gör urvalen personligen och det är etiketten som är vår främsta kvalitetsstämpel. Denna Hawke's bay Chardonnay är ett typexempel på områdets viner med rena frukttoner och en snygg struktur som gör att det passar lika bra som sällskapsvin som till middagen. Drick med fördel till fiskrätter, en trevlig soppa eller kyckling. Vänd på bladet för recept.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg:      Kvalitet                      Prisivärde

Egna kommentarer:





A U S T R A L I A N  
**WINE CLUB**  
R E C E P T

## Klar fisksoppa

Den här rätten är väldigt anpassningsbar men fungerar absolut bäst med pinfärsk fisk. Njut med ett uppriskande vin och en trevlig solnedgång.

### Ingredienser (4 port):

**200 g lax**  
**200 g hälleflundra eller annan vit fast fisk**  
**1 fänkålshuvud**  
**2 palsternackor**  
**2 morötter**  
**1 1/2 l vatten**  
**3 msk hummerfond**  
**100 g skalade räkor**  
**1/2 dl röd stenbitsrom**  
**1/2 dl dill, hackad**  
**50 g parmesan, hyvlad**  
**salt och vitpeppar**

### Gör så här:

Skala och skär morötter och palsternackor i centimeter tjocka skivor. Skär fänkålen likadant. Koka upp vattnet och sjud grönsakerna i 10 minuter. Skär fisken i kuber. Tillsätt fisken och hummerfonden och sjud ytterligare 5 minuter. Smaka av med salt och vitpeppar. Grovhacka räkor och blanda med stenbitsrom och dill. Slå upp soppan i skålar, toppa med räkor och avsluta med att hyvla parmesan över.

Receptet kommer från Mat & Vänner. Vänd på bladet för vininformation.

