

A U S T R A L I A N W I N E C L U B

HDL Aragonez 2007

Alentejo, Portugal

Druvsort(er):

100% aragonez.

Lagring:

2010 - 2016, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras något under rumstemperatur, mellan 18 och 20°C.

Vinprovningssinformation:

Herdade dos Lagos är en traditionell producent men som inte tvekar att använda sig av moderna tekniker i sin produktion. Man skapar sina viner från klassiska områden med klassiska druvor.

Doften är ungdomlig med toner av mörka bär, ek och en lätt kryddighet. Smaken är lång och förhållandevis balanserad med ungdomliga tanniner, mörka bär och bra längd. Ett vin som med fördel dricks till en kraftig köttträtt.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050612055





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

Kotlett med bräserverad spetskål och saltrostade mandlar

Enkelt, okomplicerat och väldigt gott. Det är en otrolig skillnad på kött och kött och det lönar sig verkligen att kosta på sig att köpa bra kött. Till fläsk vill man gärna ha ett vin med en lite högre syra för att balansera upp smakerna.

Ingredienser (4 port.):

4 kotletter, med fettkappa
salt och svartpeppar
smör

3 msk vit balsamvinäger
2 msk socker
3 dl grädde
salt och svartpeppar

bräserverad spetskål

1/2 spetskål
2 äpplen
2 msk smör
50 g haricots verts
5 dl kycklingbuljong

saltrostade mandlar

1 dl mandlar
1 msk olivolja
1 msk flingsalt

Gör så här:

Skär snitt i kappan runt kotletten. Bryn i panna, salta och peppra. Stek färdigt i ugn på 150° till en innertemperatur på 70°.

Bräserverad spetskål: Skär spetskål och äpplen i tunna klyftor, stek i smör 3 minuter. Tillsätt haricots verts, kycklingbuljong, vinäger, socker och grädde. Låt sjuda i 5 minuter. Smaka av med salt och svartpeppar.

Saltrostade mandlar: Stek mandlarna i oljan tills de börjar knäppa i mandlarna. Häll på tallrik och strö över salt.

Lägg upp kotletten och spetskålen på tallrik och strö mandlar över.

Receptet kommer från Mat & Vänner.

Vinprovningensinformation på andra sidan av detta blad.

