



*Stort lycka till
i dina nya
utmaningar,
önskar vännerna
på Macab!*

*"Gammal vänskap
är som gammalt
vin, ju äldre desto
starkare".*

Antonio Perex



Fakta om drycken

<i>Hållbarhet</i>	<i>Kan lagras.</i>
<i>Druvsorter/ råvaror</i>	<i>58% cabernet sauvignon, 40% merlot och 2% petit verdot.</i>
<i>Producent</i>	<i>Bordeauxslott</i>
<i>Sockerhalt</i>	<i>Mindre än 3 gram/liter</i>
<i>Tillsatser</i>	<i>Inga</i>

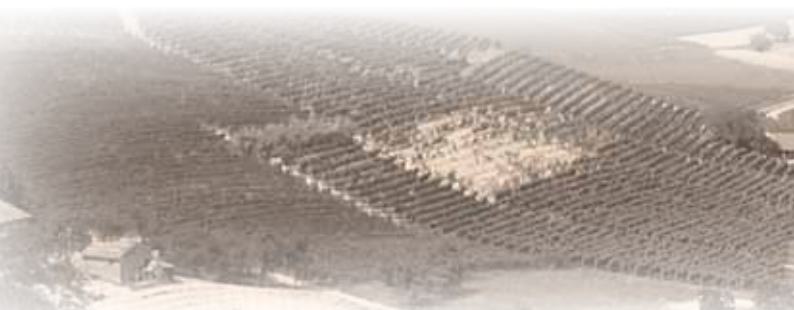
Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra





Château Belgrave

<i>Land</i>	<i>Frankrike</i>
<i>Distrikt</i>	<i>Haut-Médoc</i>
<i>Alkoholhalt</i>	<i>13,0 %</i>
<i>Färg</i>	<i>Mörk, röd blå färg.</i>
<i>Doft</i>	<i>Stor, nyanserad doft med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, tobak, ceder, kaffe och örter.</i>
<i>Smak</i>	<i>Harmonisk, nyanserad smak med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, plommon, kaffe, örter och ceder.</i>
<i>Användning</i>	<i>Serveras vid cirka 18° C till rätter av lamm-, nöt- eller viltkött.</i>



*Frankrike – Bordeaux
Haut-Médoc*



Grillad biff med pepparrotsmör & rödvinssmör



Rödvinssmör:

1 gul lök, hackad
1 kvist timjan
1 lagerblad
½ flaska rött vin
100 g mjukt smör
peppar från kvarn

Pepparrotsmör:

100 g mjukt smör
100 g nyriven pepparrot
citronsaft
socker

Ingredienser för 4 personer

Ca 150 g kött per person

Gör så här

Man kan välja att grilla en skiva per person eller att grilla en stor bit som man efter grillningen trancherar. Det är viktigt att köttet, oavsett storlek, har tagits ut från kylen och blivit tempererat innan det hamnar på grillen.

Rödvinssmör:

1. Koka gul lök, timjan och lagerblad i det röda vinet tills det kokat bort och är torrt.
2. Låt löken kallna och plocka bort timjan och lagerblad.
3. Blanda löken med det mjuka smöret, smaka av med peppar.

Pepparrotsmör:

1. Blanda nyriven pepparrot med mjukt smör.
2. Spetsa med några droppar citron och en knivsudd socker. De senare är typiska smaktösare och framkallar pepparrotsens arom.

Tips!

Det är så enkelt att göra detta smör så det behöver inte göras i förväg, det blir dessutom ett delikatare resultat om smöret serveras mjukt ur en skål.

Oxfile med vittökssvamp



Ingredienser för 4 personer

Gör så här

1. Mosa feta och blanda med yoghurt, honung och basilika.
2. Skala och dela vittöken i 2-3 delar på längden. Koka dem mjuka i tattsaltat vatten.

Låt rinna av.

3. Ansa svampen och skär den i bitar. Stek i matfett och krydda med salt och peppar. Blanda ner vittöken och det strimlade gröna från purjolöken. Låt den bli lite mjuk.

4. Bryn filéerna i lite matfett och låt eftersteka på svag värme. Servera köttet på svampröran och toppa med en klick oströra.

Svamp och lök, och i synnerhet vittök, är råvaror som passar utmärkt i kombination med vin.

5-600 g oxfile

10 stora vittökssklyftor

300 g svamp, gärna vild

1 purjolök (det gröna)

75 g fetaost

1 dl mild yoghurt

1 tsk honung

2 msk hackad basilika

smör eller olja till stekning

salt och peppar

*Tack för den här tiden
och lycka till på ditt nya jobb*