

## Torsdagstipset – 1002 omdömen och ett fyndvin



Idag blir det två tips. Först vill vi tipsa er att nu köpa tidningen ”Allt om Mat”. Varje år i oktobernumret presenteras omdömen för större delen av Systembolagets sortiment. I år presenteras omdömen för 1002 viner, från fasta och beställningssortimentet. Här kan du hitta nya favoriter!

Vidare till tips nr två. Ett fyndvin från tips ett, tillsammans med ett härligt recept på lammstek.

- **Villa Puccini Toscana 2016, nr 32417, 89 kr.**

Vinet görs på 90 % sangiovese, 10 % merlot. Villa Puccini är producenten Castellanis hyllning till kompositören Giacomo Puccini som vid förra sekelskiftet komponerade operor som Tosca, Madame Butterfly och Bohème. Puccini bodde i Villa Toscana inte långt från Castellanis ägor.

Villa Puccini Toscana är ett mycket mångsidigt vin med kraftfulla smaker som passar till smakrika rätter av lamm och nöt samt kraftfulla ostar. Detta fyndvin finns i fasta sortimentet hos alla tre butiker i Luleå.

Hoppas att ni gillar mitt tips /Maria Hedström, styrelsen.

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ditt favoritvin, skicka tipset till [stalstaden.lulea@gmail.com](mailto:stalstaden.lulea@gmail.com).

### **Grillad Lammstek med Ugnsrostad potatis och grönsaker**

Lammstek som gnids in med:

Rosmarin, färska örter, vitlök, salt, svart- vit- rose- och grön peppar.

Grilla på indirekt värme tills innertemperaturen är 56-58°C (rosastek). Låt köttet vila ca 10 min. Pensla steken under grillningen med rosmarinkvist doppad i olivolja lite då och då.

#### **Sås**

Blanda först creme fraiche, 1/2-3/4 kruka salvi, rivet skal av 1/2 citron.

Rör ihop till en massa: innan det blandas med ovanstående:

2 vitlöksklyftor finhackade, 1 msk honung, 1/3 msk flingsalt.

Smaka av med 1 msk balsamvinäger, malet svart peppar.

Servera med ugnsrostad potatis och grönsaker.