

## Torsdagstipset - Côtes du Rhône Blanc, 125 kr, art nr 71947



VIN, VITT, FYLLIGT & SMAKRIKT VIN

# Côtes du Rhône Blanc, 2019

🇫🇷 Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône

Nyanserad, fruktig, något blommig smak med inslag av persika, gula päron, honungsmelon, vitpeppar och apelsinblommor.

Nr 71947   Flaska 750 ml   Alkoholhalt 14 %   Sockerhalt <0,3 g/100ml

**125:-**  
Jfr. pris 166,67 kr/l

🕒 SÖTMA  
🌑 FYLLIGHET  
🌑 FRUKTSYRA

Ett vitt vin från Rhônedalen dricker man kanske inte så ofta. Detta är så pass smakrikt att det kan fungera till ljust kött (kyckling, kalv). Prova gärna tillsammans med receptet på svamprisotto nedan.

Vinet finns inte i butikerna i Luleå, men går att beställa, brukar ta kortare tid än en vecka.

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@munskankarna.se](mailto:stalstaden@munskankarna.se).

Hoppas att ni gillar vårt tips /Liselott och Lars, styrelsen.

### Svamprisotto

Till 4 pers:

600 g färsk svamp eller motsvarande mängd torkad

2 msk rapsolja

1 msk smör

1 finhackad gul lök

1 finhackad vitlöksklyfta

4 dl risottoris/avorioris

8 dl svamp- eller grönsaksbuljong

1-2 dl vitt vin

Ca 2 dl riven parmesan- eller Västerbottensost

1 msk smör

Salt och peppar

## Gör så här:

1. Ansa svampen och skär i mindre bitar. Hetta upp oljan och smöret i en panna och fräs svampen. Torkad svamp: Blötlägg och tillaga som föregående.
2. Fräs löken och vitlöken i olja och smör under omrörning och rör ner riset. Blanda väl så att alla riskornen får en hinna av matfett.
3. Koka upp buljongen. Späd med hälften av den heta buljongen och vinet. Koka upp och sjud tills all buljong kokat in.
4. Späd med resten av buljongen och sjud under omrörning då och då tills nästan all vätska kokat in.
5. Blanda i osten och svampen, klicka ner smöret och smaka av med salt och peppar.
6. Låt risotton stå och "vila" några min innan den serveras.

Servera med sallad och bröd.