



🇸🇪 - *Vinlandet Sverige* - 🇸🇪

Prövningsviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Info	Kat.Nr*	Pris
1	Aniara Renässans 2020	Flädie Vingård	95% Solaris, 5% Phönix	🍷	36345	201:-
2	Skåls Cuvée 2020	Gute Vingård	Solaris, Phönix	🍷	36090	199:-
3	Arilds Solaris 2019	Arilds Vingård	100% Solaris	🍷	31727	148:-
4	Pegasus Solera NV	Flyinge Vingård	100% Solaris	🍷	33944	295:-
5	Lucky Star Rosé 2019	Vingården i Klagshamn	100% Rondo	🍷🍷	33732	129:-
6	Lepores Barrique 2019	Flädie Vingård	100% Rondo	🍷	36151	226:-

Matvin:

1	Arilds Solaris 2019	Arilds Vingård	100% Solaris	🍷	31727	148:-
---	---------------------	----------------	--------------	---	-------	-------

* Tryck på Producenten, Kat.nr för ytterligare information om vinerna.



*Prövningsledare:
Mattias Sjöfvenberg*

Mudden Prövdöres Hemsida: [Klicka här!](#)



*Vill du veta mer om Vinlandet Sverige
så kan du beställa Mattias bok.
Finns hos de flesta nätbokhandlare.*



*- Viltlax med smaker av lingon och kantarellfond -
Enkel att laga men lyxig att äta*

Ingredienser:

(4 personer)

- 600 g laxfilé, hel eller portionsbitar
- 1 tsk salt
- 2 1/2 dl matlagingsgrädde
- 2 msk konc vilt- och kantarellfond*
- 2 msk lingonsylt
- 1 krm svartpeppar
- 1 tsk timjan
- 600 g potatis kokt
- Haricots verts eller andra grönsaker kokta
- Rårörda lingon
- Kantareller

* Kan ersättas med vilt- eller kalvfond

Recept: Birgitta Karlsson



Tillagning:

Vilt- och kantarellfonden ger den vilda smaken och lite lingonsylt gör såsen ännu mer vild än tam.

1. Sätt ugnen på 225 grader
2. Salta laxen och lägg den i en ugnssäker form
3. Blanda matlagingsgrädde, vilt- och kantarellfond, lingonsylt, peppar och timjan
4. Häll blandningen över laxen
5. Tillaga mitt i ugnen i ca 20 minuter
6. Servera laxen och såsen med pressad potatis, kokta grönsaker (haricots verts eller andra grönsaker efter tycke och smak)
7. För lite mer lyx toppa med rårörda lingon och smörstekta kantareller
8. En mixad sallad skadar inte

🍷 Arilds Solaris 2019

MUNSKÄNKARNA
Kristinehamn

🍷 *Månadens vintips från Lars! - Klicka här!* - 🍷

*Kommande provningar:
Klicka här!*

*Tidigare provningar:
Klicka här!*

*Vår hemsida:
Klicka Här!*

*E-post:
Klicka här!*