









  - Vitt och rött från Provence -  

Prövningsviner:

Nr	Namn	Område	Producent	Druvsort	Info *	Pris
1	Cuvée Clarendon Blanc 2019	Côte de Provence	Domaine Gavoty	100% Rolle		299:-
2	Château Simone Blanc 2019	Palette	Château Simone	80% Clairette, 10% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc, 3% Ugni Blanc, 2% Muscat Blanc		465:-
3	Roucas Rouge 2020	Les Baux de Provence	Domaine Hauvette	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon		319:-
4	Signature Rouge 2017	Coteaux d'Aix-en-Provence	Les Quatre Tours	Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache		175:-
5	Champs de la Truffière 2016	Coteaux Varois en Provence	Domaine du Deffends	50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon		235:-
6	1610 Rouge 2019	Côtes de Provence Sainte-Victoire	Château Grand Boise	70% Syrah, 20% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon		310:-

Matvin:

1	Signature Rouge 2017	Coteaux d'Aix-en-Provence	Les Quatre Tours	Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache		175:-
---	----------------------	---------------------------	------------------	-------------------------------------	---	-------

* Tryck på  för ytterligare information om vinet!



Prövningsledare:

Göran Boman

Provence Specialisten

Vinerna och böckerna går att beställa på Provence specialistens hemsida, leverans sker genom Franska Vinkompaniet. [Klicka här!](#)

Vill du veta mer om vad som händer i Provence m.m.?

[Klicka här!](#)





Provencalsk lammgryta med vita bönor

Serveras med ugnrostade rotfrukter/grönsaker, surdegsbröd och en sallad

Ingredienser:

(4 personer)

- 1,5 kg lammkött för gryta med eller utan ben.
- 1 st gul lök
- 2 msk olivolja
- 2 msk smör
- 2 klyftor vitlök
- 1 stjälk blekselleri
- 1 msk tomatpuré
- 1 msk vetemjöl
- 2,5 dl vitt torrt vin
- 2,5 dl vatten
- 1 st grönsaksbuljongtärning
- 1 st morot
- 1 st apelsin
- 2 krm timjan
- 1 krm rosmarin
- 2 st lagerblad
- 2 st potatisar
- 2 dl kokta stora eller små vita bönor



Fyllagning:

1. Hacka lök, vitlök, blekselleri och fräs i olja några minuter under omrörning i en stor gryta
2. Tillsätt tomatpuré och fräs i några minuter
3. Rör i vetemjöl och fräs någon minut
4. Tillsätt 2,5 dl vitt vin. Rör om och koka ihop till hälften
5. Häll på vatten och lägg i buljongtärningen
6. Skala och tärna moroten och tillsätt den
7. Skölj apelsinen och riv skalet av ca 1/4. Tillsätt rivet apelsinskal och rör om
8. Tillsätt timjan, rosmarin och lagerblad
9. Bryn köttet 3x3 cm i olivolja och smör i en stekpanna och lägg över i grytan. Salta och peppra köttet när det steks
10. Låt grytan koka under lock på låg värme i 1,5 timmar
11. Skala och tärna potatisen, lägg i grytan
12. Tillsätt de kokta vita bönona
13. Koka i ytterligare 25 minuter
14. Smaka av med salt och peppar
15. Servera

Recept och bild från receptfavoriter.se

MUNSKÄNKARNA
Kristinehamn



Månadens vintips från Lars! - Klicka här! -



Kommande proovingar:

Klicka här!

Tidigare proovingar:

Klicka här!

Vår hemsida:

Klicka här!

E-post:

Klicka här!