

Torsdagstipset – Prissänkt från Kalifornien



Denna vecka tipsar jag om ett vin som får beställas, eftersom det inte finns i Luleå.

Vinet heter Grape Gambler GSM 2019, är gjort på klassiska druvblandningen som används i södra Rhône, grenache, syrah och mourvèdre, men kommer från Central Coast i Kalifornien. Vinet är mycket fruktigt och passar därför utmärkt till rätter med kryddighet/hetta.

Att det dessutom är prissänkt från ursprungligen 109 kr till 69 kr är ingen nackdel.

Grape Gambler GSM 2019, nr 6252, 69 kr

Till detta vin fungerar en grönpeppargryta utmärkt (har testat!). Se mitt recept nedan.

Hoppas ni gillar mitt tips! /**Liselott Andersson**, styrelsen

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

Grönpeppargryta

Till 6 pers:

- 1 kilo grytbitar av nöt eller älg
- 2–3 msk smör
- 1 msk grönpeppar, grovkrossad
- 1 finhackad gul lök
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 1 dl finstrimlad kryddstark korv, typ kabanoss
- 2 msk vetemjöl
- 2 ½ dl madeira
- 4 dl vatten
- 1 grönsaksbuljongtärning
- 2 msk kinesisk soja
- 3 dl crème fraîche
- 2 dl syltlök eller inlagd gurka i mindre bitar

Tillbehör

Kokt pasta eller kokt pressad potatis

Gör så här:

1. Bryn grytbitarna väl runt om i smör, i en järngryta. Låt peppar, löken, vitlöken och korvstrimlorna steka med lite på slutet.
2. Pudra över vetemjölet och blanda väl. Späd med vinet och det mesta av vattnet samt smula i buljongtärningen. Tillsätt sojan och låt sedan grytan puttra sakta under lock 1–1 1/2 timmar tills köttet känns mört. Späd med mer vatten när så behövs.
3. Tillsätt crème fraîche och låt koka med den sista halvtimmen. Smaka av med salt.
4. Före serveringen tillsätts syltlöken eller gurkan. Bjud nykokt pasta eller kokt pressad potatis till.