

Torsdagstipset – Elegant Cabernet



Det här vinet er en av mina absoluta favoriter sedan flera år. När man vill ha ett säkert kort till en härlig köttbit. Eller till en smakrik högrevsburgare, se Tommy Myllymäkis recept nedan.

Black Stallion Cabernet Sauvignon, 2018, nr 6207, 239 kr.

För 50 år sedan var vingården Black Stallion i Napa Valley en hästranch med kapplöpningsbana för 3000 åskådare. När familjen Indelicato etablerade vinhuset här valde de namnet Black Stallion efter en av de mest kända hästarna på ranchen. Idag odlas Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah och Chardonnay på markerna och man producerar i princip bara kvalitativa endrueviner.

Det var också på Black Stallions ägor som Francis Ford Coppola spelade in den världsberömda filmen "Apocalypse Now".

Allt om Vin, 2021: "Smakrikt och eldigt med toner av vinbär, örter och kryddor. Sparar inte på krutet."

Druvorna skördades för hand och vinet har lagrats ett och ett halvt år på franska- och amerikanska ekfat.

Vinet finns i i hyllan på alla butiker i Luleå.

Hoppas ni gillar mitt tips! /**Ulrika Sundqvist**

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.

Tommy Myllymäkis Högrevsburgare

En lyxigare och smakrikare hamburgare på högrev signerad Tommy Myllymäki. Köp högrev med hög fetthalt. Det viktigaste är sedan att få till en rejäl stekyta och därför ska hamburgarna inte göras för tjocka. Vill du ha mycket kött, kör hellre på två tunna burgare i stället för en tjock.

Ingredienser:

- 600 g högrev med så hög fetthalt som möjligt
- 8 skivor cheddar eller annan smältost
- 8 baconskivor
- 1 gul lök, skivad
- 4 burgarbröd
- matolja till stekning
- salt och nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Forma 4 burgare av färsen. Grilla burgarna, alternativt stek dem i gjutjärnspanna på hög värme utan fett så de får mycket stekyta till medium-medium rare. Jag gillar inte rare i burgare, de får då lätt samma konsistens som brödet. Det blir mycket godare burgare när köttet har satt sig lite.
2. Stek baconet knaprigt. Stek löken i olja på hög värme så den blir brynt. Det är ok med lite tuggmotstånd kvar i löken.
3. Stek snittytorna på brödet så de får en frasig yta.
4. Montera burgarna.