

Torsdagstipset – Pissaladière-recept med tre vintips



Även om vi nu njuter av att ljuset kommit tillbaka till oss strax söder om Polcirkeln så kan det vara frestande att med smaklökarnas hjälp förflytta sig bort till den franska Rivieran även om solväggen på hemmaplan räcker långt. Ett klassiskt tilltugg vid Côte de Azur är Pissaladière.

- Pizzadeg – en färdig fungerar alldeles utmärkt men jag kan varmt rekommendera surdegsvarianten i påse.
- 3 stora gula lökar
- Ett par klyftor vitlök
- En burk sardeller
- Några smakrika svarta små oliver
- 2 msk Herbes de Provence
- Olivolja och ett par matskedar smör att karamellisera löken i.
- 2 kryddmått råsocker
- Om man så tycker: riven parmesan på toppen och några flagor chili.

Så här gör du:

- Strimla lökarna tillsammans med vitlöken och stek på medelhög värme tills den blir blank, tillsätt råsockret och Herbes de Provence och rör om.
- Värm ugnen till 225 grader.
- Baka ut/rulla ut degen tunt och sprid sedan ut lökblandningen ovanpå.
- Lägg ut sardellerna vackert i en sol från mitten.
- Dekorera med oliver, parmesan och lite chili för den som så tycker
- Gräddas i cirka 20 minuter tills din Pissaladiären har fått färg på undersidan.

Låt den svalna och ät den sedan i tunna slice tillsammans med en rosé i provensalsk anda: M de Minuty Rosé 2021, nr 2590, 169 kr.

Alternativt en lättdrucken Bourgogne Cuveé Prestige Francois Martenot Pinot Noir 2021, nr 5361, 149 kr.

Eller varför inte tillsammans med en festlig Barton & Guestier Crémant de Bourgogne, nr 7537, 139 kr.

Bon Apétité! Ps; jag kan inte lova att denna förföriska men enkla franska kurs räcker längre än till sista tuggan och klunken – men visst är det en bra början på La Belle est vie!?

/Susanne Gabrielsson, styrelsen