

Torsdagstipset - Libanesiskt toppvin och två alkoholfria alternativ till Fateh



Nu är den här; den där lite generösare majveckan som ger många av oss ett litet andrum genom en söndag redan på en torsdag. Kanske har du till och med en klämdag att inkassera till energikontot precis innan helgen vilket kan ge den där extra skjutsen till sommarkänslan. Torsdagstipsets vin & mat flirtar med den sedan länge "klassiskt svenska" fredagstacosen i en förförligt god libanesisk variant med många fina smaker.

Vad passar då bättre till än en flaska av det aningen kultförklarade libanesiska röda naturvinet **Chateau Musar 2016 Nr: 7463. 439:-** med en utvecklad kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär så har den inslag av torkade körsbär, tobak, katrinplommon, kakao, kaffe, svarta vinbär och ceder. Sockerhalt <0,3 g/100ml Druvor; Cabernet sauvignon, Cinsault och Carignan. (Systembolagets beskrivning)

Vinet odlas i grusiga jordar på kalksten i byarna Aana och Kefraya i Bekaadalen mellan berg som skyddat från både politisk oro och erbjudit idealiska klimatförhållanden för vinmakeri sedan 1930. Efter skörd genomgår de olika druvorna en lång jäsning utan jästtillsats i cementkar innan de flyttas över till franska ekfat från Nevers efter 6 månader. Efter ett par år är det sedan dags att blanda druvorna till sin speciella karaktär och låta dem umgås ytterligare ett år i en tank innan det får ta sin plats i flaskor. Under fyra år får vinet bida sin tid djupt ner i Chateau Musars stenvälv. Det vin vi sedan kan hälla upp i glaset behövs sju år för att hitta till Systembolagets hylla – ett hantverk med ett gediget innehåll av vinkärlek & respekt.

Vill passa på att även tipsa om ett alkoholfritt alternativ: **Sangre de Toro Garnacha Tinta Syrah Nr: 1905. En halvflaska 40.- eller varför inte prova Kallpressad ekologisk blåbärsmust från västerbottniska byn Rålund Nr: 19039 79: - för 375 ml.**

Så till maten – Mellanösterns svar på Tacos "Fatteh". Namnet betyder smulor och passar bra då grunden består av tunt pitabröd som skärs upp i munsbitar som kan fånga upp de övriga goda ingredienserna.

Fatteh för 4–6 personer

250 gram lammfärs

1 tsk sjukryddor (en orientalisk kryddblandning som du bland annat kan hitta på Norrlands Oriental Livs på Smedjegatan)

Salt & peppar

En förpackning tunna pitabröd (finns ofta i frysdysken)

Rapsolja & smör

Yoghurtsås

8 dl grekisk naturell yoghurt

1 dl. Tahini – (pasta gjord på sesamfrön, citronjuice & olivolja som kan köpas färdig i de flesta butiker i dag)

Vitlök efter smak men minst en klyfta – själv skulle jag säga tre..

Citronsaft från en halv citron

Kikärtorna

Två förpackningar kokta kikärter

4 dl vatten

En citron

En msk. Spiskummin

Salt & peppar

Garnering

1 dl smörbrynta pinjenötter

Granatäppelkärnor – ett smidigt tips är att köpa djupfrysta även om de man köper i hela frukter är snyggare men också "grylligare"..

Ett rejält knippe hackad bladpersilja

Hackad Mynta

Finskurna goda små tomater, färsk gurka och salladslök är aldrig fel därutöver

1. Skär bröden i munsbitar – häll på rapsolja och grilla dem spröda i ugnen. Tips; om du har en så kallad Actifryer så gör den processen superenkel på ett litet kick.
2. Stek lammfärsen tillsammans med sjukryddblandningen, salt och peppar. Här har jag svårt att inte råka toppa med chiliflakes – du vet hur det kan bli.. Låt den sedan vila till sig.
3. Blanda ihop yoghurtsåsen – smidigast med en mixerstav i högsta hugg!
4. Lägg kikärtorna i en kastrull och häll på vatten, citronsaften, spiskummin, salt & peppar – mosa dem lite försiktigt med en gaffel medan de värms upp.
5. Bryn pinjenötterna i smör och rapsolja.
6. Lägg nu upp brödbitarna på ett stort och trevligt fat, häll på kikärtorna, yoghurtsås och lammfärs. Toppa med de gyllenstekta pinjenötterna tillsammans med smöret från stekpannan. Garnera gärna med ytterligare grönsaker persilja & mynta
7. Ät bums och njut tillsammans med det goda vinet eller dryckesalternativen.

Livet smakar gott!

Wajbat haniya – smaklig måltid!

Susanne Gabrielsson – Munsänkarna Stålstadens styrelse