

## Torsdagstipset – Internationella rosédagen 11 juni



På söndag bästa vinvänner firas Rosévinets dag, så vad passar då bättre än att veckans torsdagstips presenterar en vacker rosényhet – till det lagar du med fördel en färg- och smakrik Paella. En rätt med spanska rötter som dessutom passar alldeles utmärkt att laga till när ni blir många runt bordet inför stundande sommarkalas under ljumma kvällar.

I morgon fredag 9 juni släpps **DeAetna Rosato Terra Costantino 2022 Nr: 95020 169:-** till försäljning på Skutviken & Storheden. En fruktig rosé med doft av persika, jordgubbar, röda äpplen, kryddor & nougat. Doften skvallrar om smaken på det ljusa orangerosa vinet med hög syra från DOC Etnas sluttningar på Sicilien, gjord på 90% Nerello mascalese & 10% Nerello cappucino – druvor som till största delen odlas just där. Den senare är släkt med Sangiovese och blandas ofta med andra druvor för mer färg och högre alkohol. Mascalese återfinns däremot även i druvrena viner som solist.

Beskrivs ungefär så här av en entusiastisk konnässör; Seriösa rosa droppar med höga ambitioner & energi i sin vulkan utan att tumma på balans & fräschör. Ren & klar som en krispig vinternatt sprängfylld med smak – snyggt klädd i en matvänlig skrud. Ja, ni förstår att jag inte hade kunnat uttrycka det bättre och nu litar blint på denne provsmakare till mitt tips. Hänger på låset i morgon och lägger på kylning inför fredagens efterlängtade middag.

Alkoholfritt alternativ: **Sangre de Toro Alcohol Free Rosé 2022 Nr: 11967 375 ml. 42:-** Mycket fruktig smak med liten sötma, inslag av jordgubbar, persika, blodapelsin, vattenmelon och örter.

**Paella** – det fina med denna rätt är att den tillagas på smidigaste tänkbara sätt i en enda panna

Det här behöver du:

Kycklinglår med eller utan ben – lårköttet ger en godare smak än mager filé.

Ett par välgjorda chorizokorvar med rökig och rejäl kryddning i skivor.

Vannamei räkor

Gröna djupfrysta musslor i skal

Ett par hackade gula lökar

Ett par hackade röda paprikor

Några färska i bitar skurna tomater alternativt Körsbärstomater på burk 400 gr.

Ett par matskedar tomatpurè

En näve små snygga gröna mjälla djupfrysta ärtor gör sig fint.

Tre skivade vitlöksklyftor

En röd färsk chili hackad – behåll kärnorna om du gillar hetta

Saffran – jag brukar ta 1 gram, men de finns helt visst de som tycker att det räcker med en påse.

Ett knippe finhackad krusbladig persilja

En citron i klyftor

Ett par dl. vitt vin

Hönsbuljong en liter

Arborioris – 2 dl per person

Salt, peppar och ett kryddmått rökt paprikapulver (det senare gör du som du tycker med)

Olivolja

### **Gör så här:**

- Hacka lök, vitlök & chili – bryn i lite olja. Fyll på med tomatpurén som får rostas i lökblandningen.
- Lägg i kycklingen och fräs runt om 5 minuter. Salta och peppra.
- Tillsätt den skivade korven, och eventuellt rökt paprikapulver samt det solgula saffranet.
- Häll på en rejäl skvätt vitt vin och låt det koka ihop
- Tillsätt den färska röda paprikan och riset – efter detta ska du försöka att hålla dig från att röra mer i grytan så det kan vara fuffigt att placera kycklingbitarna jämnt fördelat innan riskornen tar plats. Tips: Om man nu inte kan hålla sig och fortsätter att röra så lämnar stärkelsen riset och det kommer att bli en exklusiv gröt som inte är fullt lika rolig som en Paella.
- Häll sedan på den färdiga buljongen och tomaterna eftersom. Med andra ord underhåll grytan med lite buljong åt gången så att riset hinner med att absorbera

vätskan innan påfyllning. Tänk att riset behöver knappt 20 minuter för att bli klart, efter en kvart kan du lägga till räkor lite snyggt på toppen sida vid sida om de gröna musslorna i skal – här gör sig även några ärtor riktigt fint som en extra färgklick.

- Serveras med citronklyftor.

”Ten una buena comida” – smaklig måltid!

/Susanne Gabrielsson, styrelsen