

Torsdagstipset – Grekiskt vin och Shepards Pie



Förra veckan tipsade jag om ett trivsamt sätt att förflytta sig till östra medelhavets största ö med ett vin från vinmakaren Idaia. Den här veckan håller jag mig kvar i Grekland men flyttar smaklökarna till fastlandet och Makedonien.

Ramnista Xinomavro, 2019, nr 2070, 149 kr

Gjort på druvan Xinomavro som kan sägas vara något av en signatur för norra Grekland, den blå druvan mognar sent och namnet kan direkt översättas till syrlig svart. Vinet bjuder på en nyanserad och kryddig smak med fatkaraktär. Doftar bland annat skogshallon och svarta oliver. När du smakar kan du hitta inslag av körsbär, svart te, torkade tranbär, sandelträ, kakao och en gnutta vanilj.

Vad serverar man då till tänker du? Ja, varför inte en "Shepards Pie" - en paj fylld med lammfärs, grönsaker och potatismos där du själv lägger ribban för hur hemlagat från grunden till genvägar via halvfabrikat du vill.

Det här behöver du:

Gör din egen pajdeg på 125 gram smör, 3 dl mjöl & 1 msk vatten. Blanda det rumsvarma smöret med mjölet - det är fortast gjort i matberedaren, tillsätt vattnet och låt de tre enkla ingredienserna bli familjära med varandra. Kavla ut och tapetsera en lagom stor

pajform (typ 24 cm) Nagga botten innan förgräddningen i 225 grader 10 min. Om din energi känns begränsad; köp en färdig pajdeg och följ instruktionen - välj en utan palmolja, det är bättre!

Stek 300-400 gram lammfärs tillsammans med 3 klyftor vitlök, en gul lök, timjan, en morot som du strimlat eller skurit i små snygga tärningar, en stjälk bladselleri, ett par matskedar tomatpuré, salt & peppar. Koka ihop med passerade tomater eller en dl tomatjuice. En rejäl skvätt rödvin i tillsammans med Worcester sås är aldrig fel. En nypa råsocker höjer tomat- och umamismakerna. För att piffa till lammfärsen ytterligare kan du när den har mojsat i hop sig klart tillsätta en dl djupfrysta gröna ärtor. De behöver ingen koktid utöver ugnen.

Så till potatismoset - finns givetvis på osexig påse i pulverform men blir så mycket godare hemkört. Blir det över blir det en perfekt kompis till den ugnsgatinerade Jokkmokkskorven dagen efter.

Ett bra recept på mos hittar du tex på www.godare.se

Fyll sedan pajskalet med ett första lager av färsen, bred sedan om lammet med ett gott täcke potatismos. Västerbottensost är sedan en given hit på toppen innan du stoppar in anrättningen i ugnsvärmen. Grädda tills "Herdepajen" fått fin färg. Kyl med fördel vinet under tiden pajen står i ugnen.

Smaklig måltid!

Susanne Gabrielsson