

Torsdagstipset – Grekiskt fynd med kärringröra



Grekiska viner har inte riktigt hittat till svenskarnas hjärtan ännu. Idag finns det t ex två vita viner från Grekland i hyllan på Skutviken. Den ena är (ni gissade rätt) Retsina, som inte direkt tagit Grekland till någon bra placering vad gäller kvalitativt vinland. Det andra vinet på hyllan är dock ett riktigt fynd till en billig peng:

Kir-Yianni Assyrtiko, 2022, nr 2338, 109 kr.

Vinet är gjort av 100% druvan assyrtiko, en krispig druva med ursprung från Santorini. Druvan är perfekt för att göra torra, friska viner med elegans och bra energi.

Kir-Yianni Assyrtiko har en fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av päron, gröna äpplen, mineral, färska örter, kiwi och lime.

Årgången 2022 har 3,9 av 5 på Vivino, vilket är ett mycket högt betyg för ett vin i denna prisklass.

DN ger vinet betyget 5 av 5.

SvD: "Sommarens mest svalkande after beach-vin är en mineraldriven och läskande assyrtiko från norra Grekland. Här finns toner av gul frukt, solvarm citrus och krispig mineral. Plocka fram skivad vattenmelon, oliver, tzatziki och luftigt vitt bröd och servera vinet så kallt att glaset immar."

Dagens PS: "Vi kan varmt rekommendera det som ett fräscht alternativ till fördrinken i sommar. Det är också ett utmärkt och prisvärt bordsvin som kommer att ta din grekiska sallad till nya nivåer och förflytta dig till varmare breddgrader."

Själv dricker jag gärna detta vin till fisk eller skaldjur. Passar perfekt till en god karringröra på gravad lax, se mitt recept nedan.

Vinet finns på hyllan i butiken på Skutviken.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen

Karringröra

Till 6 personer

0,5 rödlök, hackad

3 msk färsk gräslök, hackad

1 msk färsk dill, hackad

1 dl crème fraiche

0,5 dl majonnäs

1 krm vitpeppar

200 g gravad lax

2 tsk citronsaft

2 msk röd stenbitsrom

4 skivor formfranska

Fint skuren isbergssallad

Citron och dill till garnering

Gör så här

Hacka laxen, löken och de färska örterna.

Blanda samman allt. Krydda med vitpeppar och citronsaft.

Kantskär brödet och stek på båda sidorna i smör. Låt svalna en stund.

Lägg upp isbergssallad och röran på bröden. Garnera med en skiva citron och dill.