

Torsdagstipset – Sydafrikanskt fynd med filégryta



Jag gillar sydafrikanska viner och har besökt flera vingårdar i landet. Dagens tips är från en känd vinproducent och en vingård jag besökt. Här får man enormt mycket vin för pengarna. I januari sänktes dessutom priset från 219 kr till 149 kr!

Mulderbosch Faithful Hound, 2020, nr 73031, 149 kr.

Druvorna i Faithful Hound består av en klassisk Bordeauxblend (Cabernet Franc 29%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 22%, Malbec 12%, Petit Verdot 12%) och är skördade från de bästa vingårdarna i Stellenbosch.

Vinet är nyanserat med tydliga toner av svarta vinbär, kanel och choklad. Vinet har en stilren struktur med en inbjudande frukt som är tillgängligt att dricka ungt men kommer att utvecklas väl med lagring. Du kan spara vinet i upp till 15 år.

Mulderbosch skapar viner av världsklass och många har provat deras rosévin, en klassiker som bidrog till att vi svenskar började dricka rosé när den lanserades 2008 på Systembolaget. Rosévinet är lätt att känna igen på grund av den långsmala etiketten som löper längs med flaskan, och den ligger år efter år på vinskribenternas topplistor.

Tyvärr finns Mulderbosch Faithful Hound inte på hyllan i någon av butikerna i Luleå, men jag rekommenderar er att göra en beställning.

Faithful Hound har 4,0 på Vivino, fått 92/100 av Tim Atkin och 90/100 av James Suckling.

Jag dricker gärna detta vin till grillat eller en smakrik gryta, t ex en kreolsk sådan, se recept nedan.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen

Kreolsk gryta

Ingredienser

- 800 g fläskfile
- 3 dl köttbuljong (på fond eller tärning)
- 200 g vitlökskorv (typ kabanoss)
- 1 röd paprika
- 1 grön paprika
- 1 dl smörgåsgurka
- 200 g syltlök
- 1 tsk mejram
- 1/2 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 2 dl vispgrädde
- 2 dl crème fraiche
- 300 g svarta oliver, urkärnade

Gör så här

Skär fläskfilén i skivor. Bryn i omgångar i smör. Lägg i en gryta. Tillsätt buljongen. Skär korven i bitar. Strimla paprikorna och grovhacka gurkan. Blanda allt utom crème fraiche och oliver i grytan och låt sjuda minst 10 min. Tillsätt crème fraiche och koka upp. Red grytan med brun redning. Rör i oliverna. Servera med ris och sallad.