

Torsdagstipset – Flirtig riesling till kyckling med hetta



Här kommer ett fyndvin via Vinbörsen, prissänkt från 121 kr till 99 kr.

The Tattoo Riesling, nr 55593, 99 kr

Det finns inte i någon av butikerna i Luleå, men finns ännu att beställa från varudepån – skynda fynda på <https://www.systembolaget.se/produkt/vin/the-tattoo-5559301> / Obs att numera krävs förhandsbetalning vid beställning hos Systembolaget!

Vinbörsens beskrivning:

”Ett rieslingvin med typicitet, ursprung tyska Reinhausen och med synnerligen klädsam prislapp. Färgen är gyllene och doften bjuder upp till dans med vita blommor, limezest, gula äpplen, nashipäron, vit persika, citronkräm, honung och en svag mineralrökighet. Smakmässigt har vi druvans signatursyra i topp, och denna balanseras av en generös, flirtig, mogen och modernt fruktdriven profil med syrlig key lime, grillad citron, ananassorbet, päronsplitt och honung samt en svag, läcker kryddighet. En halvtorr riesling som på grund av sin höga syra känns otroligt frisk och balanserad och bjuder på ett långt, smakrikt avslut i citruskrud.

Jag är såld. Ett riktigt fynd för 99 kr. Njut kall i solen, i giriga klunkar, eller matcha till primörerna, till vegetariskt, till sommarmaten, säsongens festliga buffémat eller förundras över hur bra detta vin passar till den inlagda sillen och små grodorna på midsommar. Eller bli ytterligare förbluffad över att detta vin helt utan ansträngning passar fantastiskt bra till chili- eller wasabihetta. Så en chiliglaze på laxen, en sushibonanza eller en måltid med adress Sichuan möter inga hinder! Sehr Schön!”

Här kommer ett recept på en kryddstark kycklingrätt med sötma!

James' & Villgot's Korean Chicken

Till 4 pers:

4 kycklingbröstfiléer i lagom stora tärningar

Mjök

1 tsk salt

1 tsk gurkmeja

1 tsk paprikapulver

1 tsk svartpeppar

75 g majsmjöl/Maizena

Rapsolja

Sås

½ dl soja

2 msk äppelcidervinäger

¼ dl rörsocker

½-1 msk koreansk chilipasta

1 ½-2 msk honung

½-1 msk riven färsk ingefära

1 msk riven eller pressad vitlök

½ msk mald koriander

1 ½ msk rapsolja

Tillbehör

Nudlar, gärna friterade ris-

Strimlad röd chili

Färsk koriander

Gör så här:

1. Låt kycklingbitarna marinera i mjök ca 1 timme.
2. Häll av mjölken och blanda bitarna med kryddorna. Tillsätt majsmjöl. Stek i olja tills dess att bitarna är krispiga.
3. Blanda samtliga ingredienser till såsen. Koka upp och låt sjuda 4-5 minuter. Smaka av.
4. Blanda kycklingbitarna med såsen.
5. Servera med nudlar, strimlad röd chili och färska korianderblad.

Hoppas ni gillar mitt tips! / Liselott Andersson, styrelsen