

Torsdagstipset – Prisvärt bubbel på Sauvignon blanc



Denna vecka vill jag tipsa om detta bubbel! Vi fick testa detta bubbel under fjärde tillfället på druvkursen. Samtliga deltagare gillade det!

Gardo & Morris Brut sauvignon blanc är ett friskt frukt drivet mousserande vin med toner av fläder, krusbär, passionsfrukt och päron med bred, fyllig avslutning med fin syra. Serveras vid 8-10 grader som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

126:- , nr 7708. Finns i lager på storgatan, annars går det att beställa.

Sauvignon blanc är känt för att matcha bra tillsammans med chèvre. Så jag vill tipsa om detta enkla, men goda tilltugg – Chèvre Chaud

Till detta behöver du:

Ljust toastbröd

Chèvre

Honung

Smör

Stansa ut runda formar av brödet, ungefär samma storlek som osten.

Smörstek på båda sidor.

Lägg på en skiva chèvre och ringla honung över.

Grilla i ugnen på hög värme tills osten fått en fin färg. (cirka 4 minuter, men ha koll!)

Riv lite färsk svartpeppar över och lite flingsalt.

Servera som de är eller på en bädd av sallad, rödlök och tomat.

Hoppas ni gillar mitt tips!

/ Sara Johansson, Styrelsen