



## Daube de Boeuf Provençale

För 8 Pers: **2 kg högrev**, skär i lagom stora grytbitar. Köp bra kött, viktigare än allt annat.

### Marinera bitarna tillsammans med:

**1 liter rödvin**, skalet från **1 apelsin** (skuret, ej rivet, tas ur marinaden innan kokning!), **3 tsk rosmarin**, **4 gullök**, **4-5 morötter**. (Gärna mer än mindre morot). **8 lagerblad**, **3/4:s hel vitlök**, skär klyftorna i bitar. **3 tomater**, skurna i bitar. **Persilja**, lite mer än timjanen, gärna torkad. Låt marinera i 24 timmar.

### Grytan:

Bryn **50g rökt sidfläsk** i bitar. Hög temp! Massa smör!  
Bryn sedan köttet. Spara marinad o grönsaker.  
**5 svartpepparkorn**, **5 korianderkorn**, **2 tsk timjan** (torkad) rakt ner i pannan tillsammans med all marinad (utom apelsinskalet) och grönsaker. Ner med lite **bladpersilja**.  
Låt koka 5 timmar, håll ner **2 dl svarta oliver** precis innan servering.

Servera med **potatismos**, gärna med lite extra salt och ett riv vitpeppar i.

## Crudités a l'aioli

### Grönsaker

#### Per person

25 g stjälkselleri  
25 g grön paprika  
50 g morot  
50 g rättika  
Skäres i stavar

### Aioli

#### Per 6 personer

3 vitlöksklyftor  
1 tsk salt (struket mått)  
1 äggula  
2 dl olivolja (gärna en olja som är mer gul än grön)  
Citronsaft

Pressa vitlöken, blanda med äggula och salt  
Vispa ned olivoljan  
Smaka ev. av med citronsaft

Recepten framtagna av Lars-Olof Hilding och Bo Marcus Jakobsson



### Provningviner:

Nr	Namn	Region	Producent *	Druvsort	Kat.nr	Pris
1	Clairette de Die	Clairette de Die	<a href="#">David Bautin</a>	Muscat Blanc a petit grains ca 75%, Clairette ca 25%	77629	148:-
2	By.Ott 2016	Côte de Provence	<a href="#">Domaines Ott</a>	Grenache 70%, Cinsault 20%, Syrah 10%	95243	159:-
3	Château Vignelaure 2016	Coteaux d'Aix en Provence	<a href="#">Château Vignelaure</a>	Grenache 40%, Syrah 30%, Cabernet Sauvignon 30%	95240	149:-
4	Château Saint-Maur 2014	Côte de Provence	<a href="#">Château Saint-Maur</a>	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon	74805	248:-
5	La Croix Cuvée Éloge 2011	Côte de Provence	<a href="#">Domaines de La Croix</a>	Syrah 85%, Mourvèdre 15%	76561	194:-
6	Château Vannières 2013	Bandol	<a href="#">Château Vannières</a>	Mourvèdre 95%, Grenache 5%	74336	249:-
7	La Bastide Blanche 2014	Bandol	<a href="#">Earl Bronzo</a>	Mourvèdre 70%, Grenache 25%, Cinsault 3%, Carignan 2%	2262	179:-

**Matvin:** *Förrätten* nr 3 [Château Vignelaure 2016](#), *Huvudrätten* nr 4 [Château Saint Maur 2014](#), nr 7 [La Bastide Blanche 2014](#)

\* Klicka på Producentens namn och kom till deras hemsida



### **Provningssledare:**

*Lars-Olof Hilding  
Bo Marcus Jakobsson*

*Grythyttan Sommelierutbildning*

*[Mer information om Provence läs här!](#)*