



Sydafrikaprovnig 2019-09-27



Provningsviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Info**	Katalog nr	Pris
1	Kleine Zalze Vineyard Selection 2017	Kleine Zalze	100% Chenin Blanc		74931	109:-
2	Klein Constantia 2016	Klein Constantia	100% Sauvignon Blanc		70187	169:-
3	Kevin Arnold Shiraz 2013	Waterford Wines	92% Shiraz, 6% Mourvedre, 2% Grenache Noir		6506	219:-
4	Waterkloof Circle of Life 2012	Waterkloof Wines	17% Merlot, 56% Shiraz, 27% Petit Verdot		77231	238:-
5	Ernie Els Cabernet Sauvignon 2016	Ernie Els Winery	100% Cabernet Sauvignon		74990	229:-
6	Kanonkop Pinotage 2016	Kanonkop Estate	100% Pinotage		76522	299:-

Matvin:

7	Allesverloren Touriga Naçional 2016	Allesverloren Wine Estate	100% Touriga Naçional		2005	135:-
---	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------	--	------	-------

* Tryck på producentens namn och du kommer till deras hemsida

** Tryck på så får du utförligare information om vinet



Provningsledare:
BJÖRN ANDERSSON
Munskänkarna



På WOSA's hemsida hittar du allt om vinlandet Sydafrika.

[Klicka här!](#)



Braai(grillat) med chakalaka och gult ris



Chakalaka

Ingredienser (6-8 portioner) Tidsgång Cirka 45 minuter.



1 finhackad gul lök
6 tomater i små bitar
2 gröna paprikor i bitar
4 rivna morötter
1-2 urkärnade och strimlade chilipeppar
1 burk vita bönor i tomatås
1 tsk curry eller curryblad
1 1/2 dl matolja
salt

Instruktioner

Fräs lök och paprika i olja tills de blir mjuka.
Lägg i tomater, morötter, chili och vita bönor.
Blanda och koka på låg värme cirka 15 minuter. Rör om då och då.
Tillsätt curry och salt, koka ytterligare 15 minuter. Rör om då och då.

Tidsgång

Cirka 45 minuter.

Gult ris

Ingredienser 4 portioner

3 dl ris
6 dl vatten
3 tsk gurkmeja
0,5 tsk salt

Häll gurkmeja i vattnet och koka upp. Tillsätt ris och salt och koka i 20 minuter eller till allt vatten kokats in.

Alternativt recept på ett sydafrikanskt aromatiskt gult ris, unikt för Western Cape och det Cape Malaysiska köket, hittar du här. [LÄNK](#)

Braai

Braai betyder grillat, så välj något gott. Vi åt entrecôte och innanlår från Västanås.

Tidigare provningar

[Klicka här!](#)

Vårans hemsida

[Klicka här!](#)

E-post

[Klicka här!](#)



MUNSKÄNKARNA
Kristinehamn