








Årets vinort Roussillon och Årsmöte 2020

Prövningsviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Info*	Kat.Nr*	Pris
1	Les Glaciaires 2017	Domaine Jean Gardiés	40% Grenache Blanc o Gris, 40% Roussanne, 20% Macabeo		Privatimport	184:-
2	Clos des Vins d'Amour 1+1=3 2015	Clos des Vins d'Amour	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan		74146	169:-
3	Les Orris 2017	Domaine Boucabeille	70% Syrah, 15% Grenache, 15% Mourvèdre		95247	249:-
4	Cuvée Georges 2011	Domaine Puig-Parahy	33% Sarah, 34% Carignan, 33% Grenache Noir		Nätvin	161:-
5	Pedres Blanques 2018	Pedres Blanques	100% Grenache		Privatimport	412:-

Matviner:

6	Mas Janeil Le Petit Pas 2018	François Lurton	50% Syrah, 20% Grenache, 20% Carignan, 10% Mourvèdre		79687	105:-
7	Banyuls Grand Cru 2010	Vignerons Catalans	Grenache		74405	197:-

* Tryck på Producenten, Info Symbol , Kat.nr för ytterligare information om vissa av vinerna.



*Prövningsledare:
Carina Olofsson Gavelin*

Hemsida: [Klicka här!](#)

Vill du veta mer om årets vinort Roussillon?

[Klicka här!](#)



Boles de picolats och Crème Catalane

Ingredienser:

(6 personer)

- 200g köttfärs
- 500g rå färskkorv Salsiccia*
- 5-6 krossade vitlöksklyftor
- 2 ägg
- 3 msk mjöl (vetemjöl eller potatismjöl för glutenfritt)
- 1 msk hackad persilja
- 100g hackad späck eller ister
- 50g tärnad rökt skinka
- 200g urkärnade gröna oliver
- 1 finhackad gul lök
- 2 msk tomatpuré
- 2 msk olivolja
- Salt och peppar



Tillagning Boles de picolats:

1. Blanda köttfärs och innanmätet av färskkorven (skinet ska inte vara med) med vitlök, persilja och äggen. Krydda lätt med salt och peppar.
2. Forma köttdegen till köttbullar eller järpar och rulla dem i mjölet,
3. Värm upp oljan och smält späck eller ister i en gjutjärnspanna.
4. Bryn köttbullarna/järparna i fetten till dom fått färg och lägg sedan undan
5. Sautera (snabb stek) löken i samma panna med allt fett kvar från stekningen av köttet, tillsätt resterande mjöl och 5 dl vatten. Låt koka upp.
6. Krydda med salt och peppar. Blanda i tomatpurén.
7. Lägg i oliverna antingen finhackade eller hela. Lägg i skinkan och köttbullarna/järparna som ska flyta i såsen.
8. Täck och låt småkoka 1 timme. Om man tycker såsen verkar vara lite vattnig kan man reda av den med ytterligare mjöl tills önskad konsistens. Serveras med ugnstrostad potatis och haricots verts.

 Mas Janeil Le Petit Pas 2018

* Smakrik Salsiccia rosmarin & fänkål från Scan eller ICAs med annan kryddning

Ingredienser:

(4 personer)

- 5 dl Mjöl
- Rivet skal av en 1/2 citron
- 4 st äggulor
- 1 dl strösocker
- 2 msk majsstärkelse
- 4 msk brunt råsocker till karamellisering



Tillagning Crème Catalane:

1. Koka upp mjölken med det rivna citronskalet i en tjockbottnad kastrull och sjud i 5 minuter. Sila (eventuellt) och låt mjölken stå till den är ljummen.
2. Vispa ägg och socker pösigt, rör ner majsstärkelsen till en smet. Vispa sedan ner smeten i mjölken.
3. Sjud under kontinuerlig omrörning tills smeten tjocknat.
4. Fördela i fyra former och låt stå i kylan 2 timmar eller över natten
5. Vid servering strö brunt råsocker och bränn av med brännare. Garnera med 70%-ig choklad och en kanderad apelsinskiva. Hur kanderar man? [Klicka här!](#)

 Banyuls Grand Cru 2010

Tidigare proovingar

Klicka här!

Vår hemsida

Klicka här!

E-post

Klicka här!



MUNSKÄNKARNA
Kristinehamn