

Vart är vi på väg Munsänkarna Ludvika 2025-09-30

Stort tack för senast. Här kommer en sammanställning av vad vi provade och tips på tilltugg/mat.

På min blogg finns många recept och dryckestips.

Om Ni har några frågor är Ni välkomna att kontakta mig på erik@grodahl.se eller 076-039 33 33.

Bloggadress: www.grodahl.se

Instagram: [by.erikgrodahl](https://www.instagram.com/by.erikgrodahl)

Facebook: [ByErikGrödhall](https://www.facebook.com/ByErikGrödhall)

Vi provade följande viner:



Glas 1: Clotilde Davenne Crémant de Bourgogne Brut Extra NV (Nr 7725, pris 175,-)

Servera till rumstempererad ICA'S Bondost, Gästene Bondmorän eller Boxholms Gröddost

Glas 2: Neumeister Straden Sauvignon Blanc 2024 (Nr 90672, pris 229,-)

Servera till getost toppat med karamelliserade valnötter eller till getostrisotto

<https://grodahl.se/getostrisotto-med-karamelliserade-pecannotter-och-saltbakade-rodbetor/>

Glas 3: The Dalmatian Dog Babic 2022 (Nr 2097, pris 139,-)

Servera till Pljeskavica,

<https://grodahl.se/pljeskavica/>

Glas 4: Domaine Saint-Rémy Pinot Noir Reserve 2023 (Nr 95216, pris 229,-)

Servera till råbiff med rostade hasselnötter, friterad kapris och persiljemajonnäs.

Glas 5: Hedges Family Red Mountain 2022 (Nr 93016, pris 289,-)

Servera till en hemlagad smashburgare med bl.a. rökig majonnäs

Glas 6: Muga Reserva Selección Especial 2021 (Nr 90384, pris 329,-)

Servera till långkokt köttgryta med bönor

Glas 7: Fasoli Gino La Corte del Pozzo Bardolino 2024 (Nr 2340, pris 115,-)

Servera till Albondigas (recept nedan), Pljeskavica, Pizza Margaritha eller Funghi

<https://grodahl.se/spanska-kottbullar-med-tomatsas-och-aioli/>