



12

feb 2016

Alla hjärtans dag ? trerätters med passande vin

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi har satt samman en härlig trerätters med passande dryck ? perfekt för Alla hjärtans dag eller för en middagsbjudning när som helst på året.





Förrätt ? Smördegssnurror med västerbottensost och löjrom Löjrom och champagne är ett säkert kort. Servera smördegssnurrorna med ett glas Launois Blanc de Blancs Brut Cuvée Reservée (299 kr) eller Louis Roederer Brut Vintage 2008 (549 kr). För den mindre plånboken är Cava, exempelvis Codorníu Classico Brut (82 kr) ett prisvärt alternativ till champagnen. Förrätten kan med fördel även serveras med en kall veteöl, Hoegaarden Wit-Blanche (18 kr).



Varmrätt ? Kalvfilé OscarMorberg vet precis hur du tillagar denna klasiker. Servera med ett fruktigt, rött vin som Château Gratien (71 kr) eller Brolio (129 kr).



Ostbricka ? Hel ugnsbakad ricotta En bra middag bör innehålla en ostbricka innan det är dags för desserten. Det fyller också funktionen att det bryter smakerna och förbereder paletten för en söt dessert. En ugnsbakad ricotta är en supersmarrig variant. Servera med en torr Fino Sherry ? Tio Pepe Fino (59 kr).
Föredrar du mer smakrik ost? Servera ett urval av blåmögelost (Roquefort, Gorgonzola, Stilton) och en Tawny Port ? Dalva White Tawny Port (349 kr) eller Smith Woodhouse 10 Year Tawny (199 kr).



Dessert ? Chokladtårta med hallontryffel Choklad passar utmärkt till ädelsöta viner. Servera chokladtårtan tillsammans med en Sauternes ? Château du Levant (109 kr).