



# 08

dec 2015

## Dricka till fläksida

Skribent: **Vin & Matguiden**

Sidfläsk har blivit riktigt populärt under den senaste tiden ? det dyker upp på allt fler restaurangmenyer och även i hemmaköken. Det kan vara allt i från långkokt, mjukt och lent med rosmarin och cidersås, till confiterat eller grillat och krispigt, kanske i en mer asiatisk tappning ? men vad dricker man till det? Här kommer några tips på hur du kan tänka när du ska välja dryck till just fläksida.



Halvtorr cider Detta kanske inte är det mest hipa valet, men det står överst på vår lista. Milda rätter på fläskkött passar helt enkelt utmärkt bra tillsammans med cider, testa även att tillaga fläsksidan i cider. Ett säkert kort är Cidre Dupont Réserve (Normandie), eller varför inte Astrakan ? Kivik's flaskjesta äppelcider.



Ljust öljusare ölsorter, särskilt de amerikanska med en liten touch av sötma, är en lysande kombination till confiterad fläsksidan med krispig yta och tillbehör som exempelvis stuvad vitkål eller pumpapuré. En klassisk Budweiser kan passa oväntat bra, fungerar även med mildare asiatiska kryddor.





Vita viner Fläsket är ganska fett så den läckra strukturen, syran och sötman i tyska Spätlese Riesling från exempelvis Rheingau eller Pfalz gör sig verkligen bra, speciellt till asiatiska anrättningar ? prova Kloster Eberbach Riesling Spätlese. Riesling från Alsace eller Wachau fungerar också bra till mindre kryddstarka rätter, gärna med äpple.



Röda viner Bäst är ljusa och fruktiga röda viner på Pinot Noir från Bourgogne. Värt att testa är ett vin från distriktet Beaujolais gjort på druvan Gamay ? du som vill lyxa till det bör testa Terres-Dorées Fleurie. Om du vill dricka ett fylligare vin kan sydfranska röda viner på druvan Grenache, från Côtes du Rhône fungera bra tillsammans med lite mer smakrika tillbehör.