



# 21

okt 2016

## Snacks till bubbel?

Skribent: **Vin & Matguiden**

Oavsett om du ska anordna en större middagsbjudning, en brunch eller en romantisk afton för två, kan det vara bra att hålla koll på några tilltugg som passar utmärkt tillsammans med champagne.



Jordgubbar och champagne Chokladdoppade jordgubbar och champagne är en

klassiker men kanske inte den mest perfekta kombinationen, beroende på hur petig man vill vara. Självklart kan man fortsätta att dricka sin favoritchampagne till jordgubbarna, men undvik att välja den allra torraste då risken finns att den upplevs som alltför frisk i syran.

Till jordgubbar vill vi gärna ha ett lite sötare vin, särskilt om de är doppade i choklad. Här kan en mousserande Asti från Piemonte komma väl till pass. Denna typ av mousserande ligger dessutom oftast på en bra prisnivå. Asti Cinzano eller Asti Martini är två söta bubbel som passar utmärkt till jordgubbar och andra bär. Vill du dricka äkta bubblor kan du i stället prova en halvtorr champagne som exempelvis Taittinger Nocturne.



Lyxfrukost på sängen? Eggs Benedict är en riktig brunchfavorit och passar otroligt bra tillsammans med champagne. Sältan och fetman från hollandaisesåsen och det smörstekta brödet möter den torra champagnen på bästa sätt. Plocka extrapoäng och ta denna favoritkombo ännu ett steg längre genom att byta ut skinkan eller baconet till kallrökt lax ? prova detta recept på Eggs Royale.



Champagne + salta tilltugg = sant Det må komma som en chock för vissa, men salta och feta snacks är en riktigt bra match tillsammans med en torr champagne. Den friska syran i champagne skär igenom fetman i maten och adderar nya lager i smakupplevelsen tillsammans med popcorn, salta smördegssnurror, potatischips eller vår favorit; pommes frites. Prova med en instegschampagne från exempelvis Louis Roederer eller Pol Roger alternativt prisvärda De Saint Gall Premier Cru Blanc des Blancs Brut. Smördegspinnar med bacon är ett superlätt och trevligt tilltugg till en torr champagne.



Ost och bubbelOst och vin är något som passar de flesta. Hårda, smakrika ostar som parmesan, manchego och vällagrad cheddar, gärna på ett salt kex, är utmärkt tillsammans med en utvecklad årgångschampagne medan brieost och andra mjuka, lättare ostar oftast går bra med lättare bubbel. Kex med manchego och gräslöksmajonnäs eller Rostade fikon med getost fixar du lätt som en plätt.