

Vårinspirerad Iberisk Nät-mat-vinprovning den 15.4.2021

Förrätt -

Skagenröra på skärgårdsbröd (Malaxlimpa)
med **Mont-Ferrant Cava** Americano Organic Brut Nature - 11,90€

Huvudrätt -

Manchego ost med Serranochips
med **Marques de Riscal Reserva 2016** - 20€

Efterrätt -

Blandy's 5 year old Bual Madeira - 0,375 / 16€

Recept Skagenröra:

Ingredienser;

1 burk kräftstjärtar

En halv röd lök

Saften från en halv citron (smaka av!)

ca 2 msk majonäs

Nymald svartpeppar och ev lite salt

En msk hackad dill - den frysta från Findus är bra, om man inte har färsk

Finhacka den halva rödlöken, lägg i dill, citronsaft, mayo och peppar och blanda ihop i en liten bunke

Tag en näve kräftstjärtar och krama ur saften. Gör så med alla små stjärtar och lägg i bunken och blanda ihop! Låt gärna stå i kylan någon timme! Servera en msk på en skiva Malaxlimpa och garnera med dill, eller röd paprika.

Recept Serranochips:

Ingredienser:

1 paket (ca 100g) Serrano skinka

Öppna och skär de tunna skivorna i mindre 3 delar. Placera ut på en bakplåtspapperklädd plåt och låt dem torka i medelvarm (200C) ugn i ca 10 min. Servera med Manchego ost och lite marmelad, typ fikon.

Recept Efterrätt:

Öppna den kylda flaskan och håll upp i lämpliga glas!

Varmt Välkomna!

Önskar Vinklubbens Stygrupp