

GUNNARSHÖGS GÅRD – dryckesmatchning Inför nyhetsbrev utgivning 11 februari 2024

Bakad potatis med krämig skagenröra
Kryddsmör m rökt rapsolja
Sallad: Ruccola/citron/picklade rapsfrön

Dryckestips: Cox äpplemust från Kiviks musterier [Cox Äpplemust | Kiviks Musterier](#)

Rapsolja "Svenska örter" [Rapsolja Svenska örter 0,25 L \(gunnarshog.se\)](#)
Kallpressad rapsolja "Kallrökt med alspån" [Kallpressad Rapsolja Kallrökt 0,25 L \(gunnarshog.se\)](#)
Picklade rapsfrö [Picklade rapsfrö \(gunnarshog.se\)](#)
Rostade rapsfrö [Rostade rapsfrö 125 g Från Gunnarshögs Gård \(gunnarshog.se\)](#)

Så gott med bakad potatis där kryddsmöret hade bl a den oväntade ingrediensen rökt rapsolja i. Det var riktigt trevligt! Skagenröran blev fräschare med äpple, citronsaft och den underbara oljan med svenska örter i, mums! Kul sallad i sin enkelhet; svagt pepprig, fräsch och texturen lyfte med rapsfröna. Kombon allt tillsammans blev väldigt gott!

Att välja dryck till denna rätt kräver att man tänker på dels hur mycket citronsyra har man i, hur de olika oljorna kommer att mjukna rätten men också bära och bredda alla smaker, därtill kommer saltan från räkorna och de picklade rapsfröna.

Här kom **Cox äpplemust från Kiviks musterier** [Cox Äpplemust | Kiviks Musterier](#) till sin rätt! En fruktig och frisk klarfiltrerad must gjord på äpplesorterna Cox Orange och Holsteiner Cox. Serveras sval men inte kylskåpskall, då kommer fruktsmaken fram bättre.

Musten gav en mjuk djuphet och lite bredd till rätten samt ett fräscht lyft genom alla maffiga smaker. Väldigt gott!

Jag valde att ha extra citron pressad över hela rätten efter en stund, då lyfte smakerna ännu mer. Gör gärna det, då märker ni hur syrligheten i rätten möter mustens äpplesyra som mjuknar och hjälper till att binda ihop en rätt med många smaker, dessutom kom fruktigheten i drycken fint fram. Toppen!

Nästa gång kommer jag också att riva lite citronzest i skagenröran och ha i äpplecidervinäger [Äpplecidervinäger 0,25 L \(gunnarshog.se\)](#) när jag gör 1-2-3 lagen.

Gunnarshög gör också rostade rapsfrön [Rostade rapsfrö 125 g Från Gunnarshögs Gård \(gunnarshog.se\)](#), lägg dessa i en 1-2-3 lag (koka upp, håll över rostade rapsfrön, på med lock, låt stå några timmar eller någon dag i kylan). Använd lagen som en dressing över ruccolan, rapsfröna tillför krisp.

Honungspannakakor med kanelstekta äpplen och färskostkräm

Dryckestips: Paradismust, Björn Ranelid, Kiviks musteri [Björn Ranelid Paradismust Äppelmust | Kiviks Musteri](#)

Kallpressad rapsolja Citron [Kallpressad Rapsolja Citron KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](#)

Färskostkrämen gjorde jag först och den blev perfekt enligt min smak dvs ej för söt, mums! Sedan tog äpplena vid. Ojoj så gott äpplena luktade när de halvsmälte ihop med honung och kanel. När jag sedan började värma på citronoljan för att steka honungspannakakorna så njöt jag!

Grädden och pannkakorna tyngde inte för mycket och det blev väldigt bra med honungen i stället för strösocker eller andra sockerstilar. Extra gott att steka i citronolja!

Hur ska man välja dryck till detta då? Ja, antingen väljer man lika sött som rätten eller tar det andra valet med mycket fruktigt och fin syra som kan bära tyngden av den ganska maffiga efterrätten (ja, det beror såklart på hur mycket man lägger upp på tallriken).

Jag valde frukt och fräscht och då visade det sig att den klarfiltrerade **Björn Ranelids Paradismust** [Björn Ranelid Paradismust Äppelmust | Kiviks Musteri](#) blev väldigt bra till denna rätt! Den är inte söt men har ett djup i sin fruktighet, äpplenas syra lyfte fint och gav balans till det gräddiga, honungen blev inte för söt och ihop med hela rätten så kom friskheten i musten fram. Riktigt gott!

Här är det äpplesorterna Aroma-, Discovery-, Gravensteiner- och Rubinola som dansar med oss i smakerna. Inte konstigt att den har vunnit 4 år på rad i klassen "Klarfiltrerad must av flera sorter" i Must-SM! Den är riktigt aromatisk!

Här provade jag såklart Cox äpplemust till också, men nej där blev syrligheten för dominant.

Efter denna goda måltid så lutade jag mig tillbaka och förnöjsamt höll med:
"När min själ är trött vilar den på äppelblommans kronblad" – Björn Ranelid.

Här är de första dryckestipsen för året och jag hoppas att ni vill prova dessa drycker ihop med maten. Alla upplever smakkombinationer olika och det gör smakvärlden så intressant. Hör gärna av er i mail till mig vad ni tycker eller om ni har andra varianter som ni känner också passar.

Testa gärna 2 olika varianter av dryck till måltider, man behöver inte hälla så mycket i glaset. Det är intressant hur smakerna på drycken förändras beroende på innehållet i rätten och dess tillbehör. Lärorikt, spännande och såklart ett lekfullt lärande hela livet ut!

Jag är en doft- och smakintresserad sommelier som har varit nyfiken på mat, dryck, doft och smaker ända sedan barnsben. När jag sedan upptäckte vinkunskapen och hur man lär sig kombinera (eller inte) med stöd av våra grundsmaker så växte glädjen! Älskar att dela med mig av smakupplevelser eller hjälpa folk på vägen framåt. Jag håller vinprovningar sedan 2011 och tycker att varje möte med mina nyfikna kunder är unika och gädjande.

Välkomna att följa med under detta år på en dryck- och matresa i Gunnarstorp och Vin och Smaks värld!

Carina Johansson, cert.sommelier

Tel 0708-453883

carina@vinochsmak.se www.vinochsmak.se FB/Insta: vinochsmak