

GUNNARSHÖGS GÅRD – dryckesmatchning påsk Inför nyhetsbrev utgivning 16 mars 2024

Påskan är här! Denna ljusa och härliga högtid som gör att vi alla livar upp och livar upp för gladare ljusare smaker!

På påskbordet gillar jag en bredd av smaker utan att de blir för många rätter.

Att servera en vacker och god morotssoppa passar såväl på finbordet som ute i picnic-ryggan och det gör verkligen den goda chokladpajen också! Till detta rekommenderar jag **Nils Oscar Påsköl samt Cabernet Sauvignon druvjuice från Brunnby musteri**. Båda dryckerna passar fint till bägge rätterna, på olika sätt.

Så känn er välkomna ut och njut i den vackra våren med vänner, familj, god mat och kul smak-kombo!

Carina Johansson

Gul morotssoppa med smak av chili och vitlök, garnera gärna med ätbara blommor.
Fröknäckebröd, gärna med smaksatt olja till exempel dill, chili eller vitlök
Topping: yoghurt/chiliolja/vitlök mm.

Dryckestips: Nils Oscar Påsköl (alkoholfri 0,4%) [Nils Oscar Alkoholfri Påsköl | Systembolaget](#)

Säljstart 11/3 på Systembolaget

Serveras sval men inte kylskåpskall, då kommer smakerna fram bättre.

Äppelcidervinäger [Äppelcidervinäger 0,25 L \(gunnarshog.se\)](#)

Rapsolja chili & vitlök [Rapsolja Chili & Vitlök 0,25 L \(gunnarshog.se\)](#)

Rostade rapsfrö [Rostade rapsfrö 125 g Från Gunnarshögs Gård \(gunnarshog.se\)](#)

Mycket god och smakrik morotssoppa! Snyggt med den gula färgen. Jag mixade en del av soppan för en tjockare soppa, lät hela morotsbitar också finnas kvar vid serveringen.

Toppingen med matyoghurt/några droppar chiliolja/vitlök samt ströslat rostade rapsfrön lyfte rätten. Riskan är att chilioljan dominerar för mycket, själv är jag inte glad i stark mat, vill bara ha en svagare hetta så att nyanserna från allt annat också kommer fram. De rostade rapsfröna gav ett bra krisp tillsammans med det goda fröknäckebrödet.

Att välja dryck till denna rätt kräver att man tänker på hettan från chilin, beroende på hur mkt/lite man väljer att använda men också sötman från morötterna. Då behöver man något fruktigare, något med mer sötma men ändå med en syra som kan bära smakerna igenom, ex citronsaft eller via drycken.

Struktur som tanniner i drycken bör man se upp med (ex dryck av 100% blåbär eller dryck med cabernet sauvignon-druvan) det blir en förstärkning av hettan av chilin och kommer att dominera i denna annars mjuka och behagliga soppa.

Nästa gång kommer jag att lägga ½ citron i medan jag kokar morötterna. Det tillför en mjukare syra som blir integrerat i slutmaken. Vill man sedan, så kan man pressa i citronsaften också, men detta får man göra med försiktighet för balansen.

Jag kommer också att koka med vanliga orangea morötter för att vid servering få en trevlig effekt med både gula och orangea morötter rent visuellt.

Carina Johansson, cert.sommelier

Tel 0708-453883

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

Chokladpaj med smak av chili dekorera med penséer, havssalt och rostade rapsfrön.

Dryckestips: Cabernet Sauvignon med svartvinbär druvjuice, Brunnby musteri
[Cabernet Sauvignon Druvjuice - Brunnby Musteri](#)

Vitblommig rapsolja [Kallpressad Rapsolja Vitblommig 0,5 L \(gunnarshog.se\)](#)
Kallpressad rapsolja chili [Kallpressad Rapsolja Chili KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](#)

God spröd pajdeg som blev perfekt i chokladsmaken! Den vitblommiga rapsoljan är så mild och behaglig och binder fint ihop smaken.

Chokladfyllningen var också mycket god med en lagom aning av chilihettan! Kul! Mjuk rund smak och jag valde flingsalt som jag vände i smeten allra sist. Det gav ett kul salt krisp i tuggorna.

Fyllningen stelnade inte så bra över natten, så den rann ut när den togs av formen trots ett dygn i kylan. Det blev inte vackert på tallriken samt rann utöver serveringsskeden när jag la upp.

Hur ska man välja dryck till detta då? Ja, här passar **Nils Oscars påsköl** väldigt bra också. Men jag gillar ju två sorter till måltider så därför väljer jag i stället en mycket god **druvjuice från Brunnby musteri**. Den är fruktig i smaken och aningen tanninrik som blir toppen till sötman i chokladpajen men möter också chilin perfekt! Mycket trevligt val! Att druvjuicen är importerad må så vara men produktionen sker på musteriet i Borensberg.

Nästa gång kommer jag att ta med agar agar i smeten så att den behåller sin form. Jag trodde att jag skulle sakna en klick vispgrädde men det behövdes inte ihop med drycken. (Här kan man också leka med chokladhalten i valet av choklad. Skulle kunna ta mörkare choklad samt hälften av smeten med vit choklad. Då kan man snyggt ringla den vita smeten över den mörka i ett mönster.)

Nästa gång kommer jag också att servera portionsvis i små vackra serveringsskålar som tål ugnen. Kul att sätta en liten marsipankyckling på också.