

GUNNARSHÖGS GÅRD – dryckesmatchning Inför nyhetsbrev utgivning 27 april 2024

**Vegetarisk lasagne med sparris, spenat, vårlök och prästost.
Smaksätt med ramlöksolja eller ny olja 2024**

Rapsolja [Kallpressad Rapsolja Från Österlen 0,25L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se/kallpressad-rapsolja-fran-osterlen-0,25l)
Rapsolja Ramslök KRAV [Kallpressad Rapsolja Ramslök KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se/kallpressad-rapsolja-ramslök-kraav-0,25l)

WOW – en tugga vår! Oj, så gott detta är!
Smakerna går perfekt ihop i lasagnen. Gör gärna 1/3 mer av grönsaksröran och även av ostsåsen.

Att välja dryck till denna rätt kräver att man tänker på att drycken måste lyfta tyngden som finns i lasagnen i och med pastaplattorna, osten och creme fraischen.

Dryckestips: Här blir det två förslag som passar bra inför vårens festligheter:

Solsken Sparkling Lemonade – Citron

[Sparkling Lemonade Flak 24 st \(inkl pant\) — Solsken](https://gunnarshog.se/sparkling-lemonade-flak-24-st-inkl-pant)

Väldigt fräsch och fruktig till rätten – kul med sparkling! En riktigt god lemonad – utan tillsatser, konserveringsmedel och med raffinerat socker från Sövde Musteri på Österlen. Går att köpa i de flesta livsmedelsbutiker samt i större förpackning på deras hemsida.

Kimino Sparkling Yuzu – Citrus juice

[Kimino Sparkling Yuzu Alc Free | Systembolaget](https://systembolaget.se/kimino-sparkling-yuzu-alc-free)

[Microsoft Word - KIMINO YUZU SEPT 2019.docx \(akebono.se\)](https://akebono.se/microsoft-word-kimino-yuzu-sept-2019.docx)

En liten trevlig sparkling citrusjuice som man kan köpa på Systembolaget. 0,0% alkohol. Härlig fruktig i sin smak av yuzu-mandarin och även lite örter och avslutande grape. Alla frukterna är handskördade och vattnet kommer från bergen i Hyogo i Kansai, Japan.

Här är mer att läsa om deras juicer: [KIMINO USA](https://kiminousa.com)

Kall rabarbersoppa med färskostkräm och pajsmulor

Kallpressad rapsolja Citron [Kallpressad Rapsolja Citron KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se/kallpressad-rapsolja-citron-kraav-0,25l)

Gör gärna rabarbersoppan först, så den får svalna och att smakerna får gå ihop lite. Lagom sötma mot rabarberna, kardemumman blir ganska kraftig vilket är trevligt.

Pajsmulorna blir krispiga och fina. Riv gärna ½citronzest och vänd i på slutet.

Färskostkrämen: Den har en hög sötma och blir fluffig och läcker efter vispningen. Väldigt stor vaniljsmak (ska det vara 1 msk?) men det kan man såklart välja själv. Tillsammans blir detta en god, mäktig och härlig efterrätt. Sötman i krämen bärs upp bra av syrligheten i soppan, trevligt med krispet på toppen!
Lätt att servera i mindre glas efter en större måltid, då räcker receptet till många.

Dryckestips:

Hur ska man välja dryck till detta då? Jag valde att tänka antingen

Carina Johansson, cert.sommelier

Tel 0708-453883

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

VIN&SMAK

I STÄLLET FÖR EN DRINK

Gammeldags Rabarber-saft, det blev supergott till! Från [Sockerbageriet](#) | [Saft](#) i Helsingborg.
Då kan man själv välja söthetsgrad hur det passar bäst till den söta efterrätten.

Sedan provade jag:

Nozeco Peach Bellini
[Nozeco Peach Bellini Alcohol Free](#) | [Systembolaget](#)

Den blev fräsch och lätt till den fylliga efterrätten, gott med persiko-smak till! En härlig försommar-drink! Drycken är också helt alkoholfri, 0,0%, veganvänlig, samt lite sparkling, vilket är kull!

Grundvinet är det alkoholfria mousserande vinet Nozeco, av druvsorten Airen, som kommer från Spanien. Företaget har säte i Bordeaux, Frankrike. Till det har det lagts till persikopuré innan kolsyran pumpats i.

Här är några fler dryckestips denna gång och jag hoppas att ni vill prova dessa drycker ihop med maten samt efterrätten.

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 Gunnarstorps och Vin och Smaks värld!

Carina Johansson, cert.sommelier

Tel 0708-453883

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