

GUNNARSHÖGS GÅRD – dryckesmatchning Inför nyhetsbrev sommar, utgivning 15 juni 2024

Fiskpaket med smak av svenska örter serveras med citron-dillpotatis och yoghurt/smetana

Rapsolja [Rapsolja Svenska örter 0,25 L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se)

Rapsolja [Kallpressad Rapsolja Krondill KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se)

Rostade rapsfrön [Rostade rapsfrö 125 g Från Gunnarshögs Gård \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se)

Örtsalt [Örtsalt - Österlenkryddor \(osterlenkryddor.se\)](https://osterlenkryddor.se)

Ett dill/örtigt fiskpaket där oljan mjukt binder ihop smakerna, kul med broccolin!
Nypotatisen blir friskt citronig och lyfter oljan så den inte tynger. *Grilla citronen innan nästa gång.*

Smetanan binder ihop hela rätten som en mjuk creme samtidigt som de rostade rapsfröna skapar ett piggt krisp.

Mycket gott – passar vardag som festmiddag!

Att välja dryck till denna rätt kräver att man tänker på att drycken måste matcha citronens syra och fett i smetanan, att någon fruktighet finns för att möta broccolin+vårlöken. Syran och örtigheten i rosén gör detta!

Dryckestips:

Eins Zwei Zero Rosé, Leitz

[Leitz Eins Zwei Zero Rosé Alcohol Free | Systembolaget](https://systembolaget.se)

Frisk och fruktig, persika, vattenmelon, örter, jordgubbar, körsbär, något blodgrape-avslut.

[Rieslingviner från Weingut Leitz - Johan Lidby Vinhandel](https://vinhandel.se)

Cheesecake i glas med biscotti

Rapsolja [Kallpressad Rapsolja Vitblommig 0,5 L \(gunnarshog.se\)](http://gunnarshog.se)

Rostade rapsfrön [Rostade rapsfrö 125 g Från Gunnarshögs Gård \(gunnarshog.se\)](http://gunnarshog.se)

Sommar i ett glas! När biscotti's är gjorda blir detta en väldigt snabb efterrätt att tillaga. Så somrigt gott med bären mot citron-cremen och krisp med de krossade biscotti'sen!

Biscotti: gott till en kopp te/kaffe i sin enkelhet, *vänd gärna ner torkade hackade bär i mjöl-blandningen.*

Färskostcreme: fräscht med citronzest i, vaniljen flörtar utan att ta över. *Byt gärna ut till lime-zest för variation.*

Dryckestips:

Hallonsaft [Saft Hallon 500 ml - Hallongården \(hallongarden.se\)](http://hallongarden.se)

Hallongården, Bodarp, Trelleborg

Gården som har haft med sina hallon på Nobelfesten! Hallonsaften vann SM guld vid SM i mathantverk, anordnat av Eldrimner, 2009.

Jag väljer hallonsaft pga att färska hallon i rätten och hallon dominerar alltid lite mer, men det är lika gott med deras jordgubbssaft – eller blanda 50/50!

Att välja dryck kräver sötman i lika nivå, somrigheten, fräscheten ska matcha så att inte cremen tynger.

Alla upplever smakkombinationer olika och det gör smakupvärlden 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