

GUNNARSHÖGS GÅRD – dryckesmatchning Inför nyhetsbrev Österlen lyser, utgivning 19 oktober 2024

Rotfruktspytt med äpple, timjan, kalkonkorv och senapskräm

Rapsolja Timjan [Kallpressad Rapsolja Timjan KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se/kallpressad-rapsolja-timjan-krav-0,25-l)
Rapsolja Chiliolja [Kallpressad Rapsolja Chili KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se/kallpressad-rapsolja-chili-krav-0,25-l)

En höjdare att göra en rotfruktspytt! Senapskrämen är ett perfekt inslag och lyfter med sitt senapschili-sting!

Matigt, fräscht och nykommet – med massor av goda smaker i sig!

Att välja dryck till denna rätt:

Pytten har sötjordighet, örtighet men också pepprig/chili i sig. Kan lätt justeras med hjälp av honungen till egen önskan.

Drycken behöver då klara att gå igenom främst pepprig/chili-stinget och där kan det hjälpa med en fin men fyllig pilsner. Den lilla beskan möter pyttens sötma från honungen. Örtigheten smälter fint ihop.

Dryckestips:

Pilsner från Mellerud, alkoholfri

[Melleruds Pilsner](https://mellerud.se/melleruds-pilsner)

Smördegros med äpple och mandelmassa smaksatt med timjanolja

Rapsolja Timjan [Kallpressad Rapsolja Timjan KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se/kallpressad-rapsolja-timjan-krav-0,25-l)

Red Love är en speciell äppelsort, de har ett rött fruktkött och ger en mörkt rosa äppelmust som jäst till denna cider.

Kul med äpplerosen, mkt goda blev dom.

Det är alltid roligt med lite bubblor! Extra oväntat och gott med örtigheten från timjanolja och mandeltonen från mandelmassan!

Passar också att göra till *Alla hjärtans dag* inkl drycken – äpplerosor och äpplekärlek = lite extra kärlek extra allt <3

Att välja dryck till denna rätt:

Tänk på att välja ett friskare svenskt äpple, då efterrätten inte är så söt och cidern är åt den friskare smaken. Passar även som aperitif!

Dryckestips:

Red Love äppelcider från Kiviks Musteri, alkoholfri

[Red Love Äppelcider | Kiviks Musteri](https://kiviksmusteri.se/red-love-äppelcider)

VIN&SMAK

I STÄLLET FÖR EN DRINK

Vita chokladrutor med björnbär, vitblommig olja

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

Oj så gott! Bra att servera i mindre bitar eller kanske i ngn liten vacker pappersform då den gärna ska vara lite kladdig. Gör gärna kakan dagen innan, så den hinner att sätta sig lite.

Att välja dryck till denna rätt:

Jag brukar säga att man ska matcha sötman i drycken efter efterrättens sötma, trots det så väljer jag här att inte välja så söt dryck. Detta för att fräscha upp efterrätten med drycken mellan de goda tuggorna. Annars kan man lätt tycka att efterrätten blir för söt.

Dryckestips:

Blåbär/Svarta vinbär från Brämhults

[BRAMHULTS](http://BRAMHULTS.se) | [Blåbär svarta vinbär \(bramhults.se\)](http://Blåbär%20svarta%20vinbär%20(bramhults.se))

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