



Tunt skivade rödbetor med rostade pinjekärnor samt äppel- och honungsvinägrett

300 g rödbetor
salt

½ äpple
2 tsk honung
1 msk äppelcidervinägrett
2 msk olivolja

50 g rostade pinjenötter
oregano och flingsalt

Koka rödbetorna i saltat vatten ca 40 minuter tills de är genommjuka. Skölj dem sedan i kallt vatten och dra av skalet. Skiva betorna supertunt och placera dem platt på en tallrik. Fintärna äpple och blanda det med honung, vinäger och olja. Ringla äppelvinägretten över betorna, strö över pinjenötterna, blad av oreganon och flingsalt.

[Se receptarkiv](#)



Geil Riesling Spätlese Trocken

(Nr. 95238) Bechtheimer Geyersberg
2007 100:-

Doft: Ung, lätt aromatisk, druvtypisk doft med inslag av mandarin, mineral, gröna äpplen och honung.

Smak: Torrt, mycket friskt, fruktigt vin med inslag av mandarin, ananas, gröna äpplen, mineral och lime.



Château Courac 2006

(nr 28101) Cote du Rhone Frankrike
89:-

Doft: Kryddig, nyanserad doft med inslag av fat, peppar, lakrits, rosmarin, svarta oliver och mörk choklad.

Smak: Nyanserad, mycket söt, mycket frisk smak med inslag av botrytis, torkade aprikoser, saffran, pomerans och ananas



Lammgryta smaksatt med kummin och lingon samt rostade rotsaker

800 g rejåla lammgrytbitar
2 ½ dl rödvin
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
½ tsk kumminfrö
5 timjankvistar
1 tsk maizenamjöl
3 msk rårörda lingon
smör, salt och svartpeppar

400 g små färskpotatisar
150 g morot
150 g palsternacka
150 g rödbetor
salt och olivolja

Salta, peppra och bryn lammbitarna på högsta temperatur i smör tills de är ordentligt brynta. Häll ner grytbitarna i en kastrull och koka ur stekpannan med vinet ca 2 minuter. Häll sedan ner vin, lök, vitlök, kummin och timjan i kastrullen och lägg på ett lock. Koka sakta ca 1-1 ½ timme till köttbitarna känns lagom möra. Blanda maizenamjölet med 1 tsk vatten och vispa ner det i grytan. Lägg ner lingonen och låt det koka ett par minuter till, smaka av med salt och peppar.

Värm ugnen till 220° C. Dela färskpotatisarna på hälften, skär morötter och palsternackor i 1 cm-tjocka stänger, skär rödbetorna i 1 cm-stora bitar. Blanda rotsakerna med lite olivolja och salt och ugnsbaka dem ca 30 minuter till fin färg.