Formulär till GrandCru:s hemsidan efter senaste vinprovningen

Vinprovning med mat hemma hos oss: Lena och Conny

(Startruta)

Viner som vi provade var följande:

Datum: 2011-11-26

	Namn	Distrikt	Vinhus	Årg.	Typ	Land	Pris	Nr	Betyg
1.	Campolieti Ripasso	Valpolicella	L Righetti	2009	Rött	Italien	95 kr	6792	5
2.	Vieux Chateau des Jouans	Saint-Emilion	Calvet	2009	Rött	Frankrike	109 kr	99072	4+
3.	Domaine de Cagueloup	Bandol	R Prebost	2008	Rött	Frankrike	175 kr	95015	3
4.	Domaine du Vieux Lazaret	Chat.neuf-du-pape	D. du V Lazaret	2008	Rött	Frankrike	199 kr	2211	5+
5.	La Gascogne par Alain Brumont	Cotes de gascogne	Alain Brumont	2010	Vitt	Frankrike	79 kr	2882	4
6.	Moscato d'Asti	Piemonte	La Spinetta	2010	Vitt	Italien	120 kr	92250	4+
7.									

Bedömningar och kommentarer till de provade vinerna:

		Kännetecken	Druvsort(er)	Annat
1.	Doft:	Syltigt,körsbär,pepprigt,choklad,		
	Smak:	Kryddig, fat choklad,lakrits,körsbär,vanilj	Corvina,rondinella,molinara	Jätte gott
2.	Doft:	Fruktigt,fat,mörka bär,choklad,kaffe		
	Smak:	Fat,fruktigt,kaffe,kola,choklad,svarta vinbär	99% Merlot, 1% cabernet sauvignon	
3.	Doft:	Fat,soja,svarta vinbär,lagerblad,björnbär		
	Smak:	Fat,björnbär,plommon,lagerblad,oliver	Mourvedre, grenache	Väldigt speciellt
4.	Doft:	Lakrits,fat,hallon,plommon,peppar,lakrits	Grenache	
	Smak:	Fat,plommon,hallon,lakrits,pinjenötter,peppar	noir,syrah,mourvedre,cinsault,counoise	Supergott
5.	Doft:	Citrus,melon,päron,friskt		
	Smak:	Torrt,friskt,krusbär,citrus	50% gros manseng, 50% sauvignon blanc	
6.	Doft:	Citrus,ananas,fläder		
	Smak:	Sött,pärlande,citrus,fläder,honung	Moscato	Åh, vad gott
7.	Doft:			
	Smak:			

Efter provningen åt vi följande:

		Med vin nr.
Förrätt	Räksoppa med hembakat hälsobröd och färskoströra	5
Varmrätt	Grönpepparfile med gräddsås smaksatt med trattkantareller och senap. Smörslungade rotfrukter och hemmagjord klyftpotatis.	1
Dessert	Björnbärsbomb med mousserande björnbärssås	6

Önskat recept på: Annat **Receptet för antal personer:**

Mängd	Ingrediens	Anm
	Hälsobröd	
4,5 dl	filmjölk	
1 dl	mörk sirap	
1 dl	rågkross	
1 dl	havregryn	
1,5 dl	grovt rågmjöl	
1 dl	grahamsmjöl	
2 dl	dinkelmjöl	
1 dl	linfrön	
1 dl	solrosfrön	
1 dl	pumpafrön	
2 dl	hackade valnötter	
1,5 tsk	salt	
1,5 tsk	bakpulver	
1,5 tsk	bikarbonat	

Så här tillagas receptet:

1, Värm ugnen till 200 grader
2, Blanda filmjölk och sirap
3, Rör ner resten av alla ingredienserna till en smet
4, Klä en avlång bakform med bakplåtspapper
5, Häll smeten och strö över havregryn
6, Grädda i nedre delen av ugnen, cirka 45 minuter
7, Efter cirka 15-20 minuter när den fått färg kan man sänka temperaturen till 175 grader

Resultat på spelet vid kaffet blev att:

Flickorna vann: *Ja*

Gossarna vann: *Nej*

Ytterligare något att kommentera:

Vill du även ha recepten på räksoppan och färskoströran finns dom på: www.recept.nu, - halvåtta hos mej, - under V43

Skickas till: Webbmasterns mailadress