

## VIN TILL MATEN

Jens rekommenderar: 007 Jacob's Creek Shiraz Rosé, South Eastern Australia/Australien, 67 kr. Varunummer: 6401.

Beskrivning: Vitt eller rött? Nä, det får bli en rosé. Bra med lite extra smak till pepparroten och det salta baconet. En skön rosé som passar lika bra nu som på sommaren!

## INGREDIENSER (4 PERS)

Ärtsoppa med pepparrot och bacon  
500 g frysta gröna ärter  
1/2 dl vitt vin  
1/2 dl gräddfil  
1 schalottenlök  
Salt och peppar  
4 skivor bacon  
En bit pepparrot  
Gräddfil

## De tre bästa vinnyheterna i februari

2007 Veramonte Sauvignon Blanc Reserva, Casablanca/Chile, 89 kr. Varunummer: 99733.

Skolboksexempel på druvans sauvignon blancs klassiska svartvinbärs-bladsdoft. Friskt och fräscht vin med citrussyrlighet. Perfekt till drink eller skaldjur.



2005 Corbett Canyon Cabernet Sauvignon, Kalifornien/USA, 59 kr. Varunummer: 99708.

Bra budgetvin i lite lättare stil med blåbärsbärighet. Till lättare rätter, kanske fläsk eller kyckling.

2006 Côtes-du-Rhône Villages, Ferbras, Côtes-du-Rhône Villages/Frankrike, 79 kr. Varunummer: 98553.

Kryddigt och mustigt vin med sval men mogen mörk bärighet, örtighet och viss syrlig bärighet. Inte så dum till rustika grytor på nöt eller lamm.



## DRICK EN BJÖRK

Eftersom druvor är aningen svårödlade på våra nordliga breddgrader har våra kära förfäder fått hitta på

andra sinnrika lösningar för att stilla sin törst. Råg, potatis eller gamla matrester – det mesta har använts för alkoholframställning genom historien. Nu har innovatören och vinmakaren Peter Mosten återskapat ett recept skapat på 1700-talet och baserat på den otippade ingrediensen björksav. Resultatet kallas följaktligen Sav och beskrivs av producenten själv som »friskt fruktig med inslag av syrliga äpplen och påtaglig mineral-karaktär». Huruvida pollen-allergiker bör njuta Sav tillsammans med Nezeril och ett storpack näsdukar återstår att se. Sav finns i Systembolagets beställnings-sortiment och kostar 329 kr.

## VILKEN SOPPA!

Släng ihop en grön ärtsoppa med pepparrot och bacon.

– Ärter måste vara den absolut bästa råvaran att frysa in – frysta ärter smakar lika bra som färska. Den här soppan är underbar, särskilt med kombinationen pepparrot och bacon, säger Niklas Ekstedt.

## Gör så här:

Fyll en kastrull med vatten och koka ärterna. Reducera i en annan kastrull vinet tillsammans med grädden tills hälften återstår. Hacka löken. Mixa ärterna till en slät puré, tillsätt lite vatten om de inte mixas ordentligt. Häll över ärterna i grädd- och vinreduktionen, tillsätt löken och koka ihop allt. Smaka av med salt och peppar. Om du vill ha soppan lite extra skummig innan du serverar den så tillsätt lite lättmjölk och skumma upp den med en stavmixer. Hacka bacon i små bitar och fräs det knaprigt. Riv pepparrot, och servera soppan med baconhacket, gräddfil och riven pepparrot.

