

Inspiration - Fartote 2013 och korvtallrik med coleslaw

KORV Vi provade fyra olika korvar med olika smaker men du väljer dina favoriter. Vinet är så pass flexibelt att det även klarar starkt kryddade korvar liksom rosmarindoftande lammkorv. Tänk två korvar av varje sort. **COLESLAW** Ett halvt litet kålhuvud - strimlad 2 morötter grovt rivna 1 msk dijonsenap 5 cl äppel- eller vitvinsvinäger 1,5 tsk sellerisalt 0,5 tsk spiskummin 1 msk socker 1 dl crème fraiche 1,5 dl majonnäs En baguette Salt Svartpeppar Socker **Så gör du: KORV** Skär upp korven innan du steker eller grillar den. Ca 2 cm långa bitar är lagom och ger en fin stekfärg på alla ytor. **COLESLAW** Blanda vitkål och morötter. Vid sidan vispar du ihop dijonsenap, vinäger, sellerisalt, socker och spiskummin som du blandar med rotfrukterna. Låt stå och dra i ca 45 minuter men rör om var 10:e minut. Sila bort eventuellt vatten från rotfrukterna. Gör en dressing på creme fraiche och majonnäs och blanda sedan ihop allt ordentligt. Smaka av med salt, peppar och även socker för att få en fin sötma. **SERVERING** Sprid ut korvarna och låt gästerna äta med gaffel eller tandpetare. Servera med en god baguette som ni bryter från. **Vinet till: Fartote 2013 NR 78279 / 13,5 % / 111 KR** Ett charmigt, generöst vin med härligt solmogen frukt färgad av björnbär, mogna hallon, bigarråer, röda vinbär och saftiga amerikanska blåbär. Fartote uppvisar balans mellan frukt och mycket fina medelhavstoner med röd peppar, lätt krydda och mjuka, fruktiga tanniner samt en lätt mineralisk botten. Eftersmaken är varm, relativt lång och okomplicerat. Det här är ett gott, okomplicerat, billigt vin med stor qualité - och dessutom ett ypperligt matvin som verkligen kommer till sin rätt i denna matchning. Vinets timida humör och rika utstrålning passar och klarar av alla korvarnas smaker och kryddor med bravur, samtidigt som den omger korvarna med sin fruktighet. Korvarna skänker även en kryddspets till vinet, som tackar och skänker en sötma tillbaka. En lika barnsligt god kombination, som den är enkel att göra. Tänk sommar, sol och gott sällskap. Ta fram grillen, ett par pavor vin, korv, färsk baguette och slaw. På med musiken och festen är ett faktum!