

Inspiration från Livets Goda Vinet & Maten - Klassisk husman till Pyttipanna från grunden

“Vinet - Barone Ricasoli, Rocca Guicciarda Chianti Classico 2014 (Art.nr 73067, 119 kr, 13

%) Ett klassiskt vin från Chianti med doft- och smak av mörk och fuktig frukt med inslag av cigarr, örter, krydda och fat. Tanninerna är lättsamma med fruktiga inslag av plommon och körsbär. Det är ett snyggt och inte fylligt men rikt vin som egentligen också med dekantering fungerar lika mycket allena, till ost och chark eller som här till vår pyttipanna. Med pyttipannans välvilliga motstånd växer vinet ytterligare, där rättens salta från fläsket lyfter upp vinets personlighet och karaktär, likväl som timjanen lockar fram vinets salta på ett snyggt vis. Slutligen så samspelar chiantins lite fuktiga fruktighet kryddan i maten mycket väl och den slutgiltiga kombinationen är en hit. Enkelt, tacksamt och framförallt väldigt gott. **Vinet finner ni här på Systembolaget >> Receptet Klassisk**

husmanskost - Pyttipanna från grunden Ingredienser (2-3 personer) 400 gr utskuren biff 100-150 gr rökt sidfläsk (tärnat) 6-8 potatisar (förkokade) 2-3 färska rödbetor (förkoka), tärnade 1 stekt ägg/person 1 färsk kruka timjan 2 gula lökar, grovt hackade/tärnade (ta gärna färsk lök om det finns att tillgå) Salt Peppar Dijonsenap Smör Olja Smör **Köttet** Ta ur köttet några timmar innan tillagning så att proteinet är rumstempererat. Låt marinera i olja, salt och peppar. **Potatis och rödbetor** Förkoka potatisen och rödbetorna i separata kastruller tills de är klara. Kyl därefter ner de i iskallt vatten. **Pytten** Hacka och tärna potatisarna, sidfläsket och löken. Värm upp olja och smör i en stekpanna, stek ingredienserna tillsammans med en halv kruka timjan. Smaka av med salta och peppar. **Servering** Servera pytten tillsammans med de tärnade rödbetorna och de stekta äggen, sunny side up. Garnera med färsk timjan. **Låda vid köp av 3 buteljer** Beställer man tre flaskor av Barone Ricasoli, Rocca Guicciarda Chianti Classico 2014, så levereras dessa i en låda. (3×75 cl, 357 kr) **Vinet finner ni här på Systembolaget >>“**