

Inspiration - Gyros kebab för finsmakaren



För att mätta 4 personer behöver du:

2 paket Gyros kebab från Schysst käk

4 gula lökar

1 paket pimiento de padron

1 kilo potatis

8 pitabröd

1 påse färsk finbladig grönkål

2 burkar Arla crème fraiche cheddar & karamelliserad lök

soja

balsamvinäger

strösocker

olivolja

Gör så här:

Skiva potatis med skal kvar. Gör snygga stavar som inte är alltför tunna. Sätt på ugnen på hög värme.

Dela och skiva tre lökar. Sätt på pannan och stek löken i olja. Häll i en tesked socker i sidan, stänk ner ett par matskedar soja och någon matsked balsamvinäger och låt karamelliseras. Arbeta inte på för hög värme utan låt löken mjukna sakta.

Lägg den finbladiga grönkålen i kallt vatten. Skiva den sista löken i tunna skivor.

Koka upp dina pommes i saltat vatten två-tre minuter för att göra rotfrukten mer krispig när den sen ska in i ugnen. Ställ plåten i mitten av ugnen och snåla inte med olja. Salta efter behag. Rör om med jämna mellanrum och när halva tiden fortskridit så ställer du även in dina pimiento de padron som också saltats och pepprats samt fått några stänk olivolja.

Har du tiden så kan det vara värt att testa att göra sin egen gyros på fläskkarré men börja då förberedelserna dagen innan. Vi väljer istället Schysst käks fina gyros som steks upp i generösa mängder god olivolja. Vi ville få till den grekiska touchen och använde Fontanas Agoureleo. Vill du även piffa till köttet så rör ner lite extra chili och svartpeppar.

Värm dina pitabröd, se till att potatisen är krispig och att paprikan har fått lite bränd färg, då är den godast. Snitta upp brödet, lägg i gyrosköttet, toppa med den karamelliserade löken, lite grönkålsblad, ett par padron och crème fraichen. Några tunna ringar rå lök på toppen fulländar skapelsen.

Servera med dina pommes och en majonnäs som dipp.

Drycken till:

2016 Substance Cabernet Sauvignon, 92 poäng

Charles Smith, Washington State, USA

(artikelnummer 74083, 179 kr)

Vinet kan beställas via **Systembolaget här >>**



Bästa cabben under 200,-
på Systembolaget? Ja!

– 92/100 p av Livets Goda

Ett "smorgasbord" av skogens bär där de svarta vinbären får sällskap av solmogna björnbär, de närmast obligatoriska Charles-blåbären och så lindas allt in i en snyggt örtekryddig stil med faten i bakgrunden. Bäst av allt; han håller allt på en så sansad nivå att du faktiskt börjar tänka i termer av elegans. Sen känslan när du provar vinet. Solmogen bärfrukt som smeker gommen men samtidigt bjuder på druvans täta tanniner. Kryddighet från fatlagringen som ltrar stiligt med druvans cederörtighet. Tobakstonerna och lakritsen. Den fina syrligheten som bidrar starkt till fräschören. Ett fullmatat och likväl så välbalanserat vin med andra ord och otroligt lätt att gilla! Och dessutom extremt passande till matbordet,

vilket vi inte minst märker i matchningen här.

Mat & vin tillsammans:

En lysande och förföriskt god matchning där kryddan och sötman från rätten lieras i ett genuint giftermål med vinet vars stöddiga attityd möter upp och driver på smakrikedomen. Fastfood med lyxig twist, comfort food eller gatumat med kärlek - kalla det vad ni vill, men oj så god denna kombination är. Den perfekta serveringen inför stundande ishockey-VM!