

## **Italienska köttbullar i fänkålskryddig tomatsås - toskanska Brocca fulländar!**

Det finns sannolikt lika många varianter på italienska köttbullar som det finns italienare. Det blir lätt så med klassiska serveringar som älskas av en hel värld. Men även om ingredienserna i köttbullen spelar stor roll så sitter mycket av hemligheten i en bra tomatsås, och att inte stressa den. Vi lagar våra köttbullar på kalvfärs och finhackar ner en bit rimmat fläsk i bit för extra saftighet och textur. Till anrättningen blir det Toscana och sangiovesebaserat - nyheten Brocca från suveräna årgången 2016!



## Recept

6 personer

## Ingredienser

### Köttbullarna

1 kg kalvfärs

250 gram rimmat fläsk i bit

2 ägg

en ljus fralla

bladpersilja

salt, svartpeppar, oregano

### **Tomatsåsen**

2 burkar tomater, gärna av bättre kvalitet

Ett par färska tomater

3 msk tomatpuré

1 gul lök

1 morot

1 vitlösklyfta

2 selleristjälkar

1 dl grädde

1 chili, gärna med lite krydda

2 tsk fänkålsfrön

1 tsk torkad oregano

bladpersilja

salt, svartpeppar, olivolja

### **Gör så här**

Börja med att förbereda såsen genom att finhacka morot, lök, vitlök och stjälkselleri. Har du fått tag på en selleri med blast kvar så hacka gärna med några blad. Fräs upp i generöst med olivolja men bränn inte. Låt gå i pannan 10 minuter ungefär innan du tillsätter tomatpuré, rör runt och låter steka vidare några minuter. Tillsätt finhackad chili, salt och peppar. När röran börjar få lite mörkare nyanser, dock inte bränd, så håller du i burktomaterna, de hackade färska och grädden. Hacka även ner lite bladpersilja och strö över oreganon. Låt puttra.

Skär av svålet från det rimmade fläsket som du bäst köper i bit. Finhacka så gått det går men det gör inget om det finns lite mindre bitar med. Ta inte bort fett för det blir viktigt i köttbullarna. Blanda kalvfärs med fläsket, knäck ner ägg och gröp ur innanmätet av frallan. Krydda med salt och peppar men tänk på att sälta redan finns i det rimmade. Tillsätt även hackad bladpersilja och oregano.

Forma köttbullar i handflatan, italienska får gärna vara lite större än våra egna. När du rullat alla så lägger du dem försiktigt i stekpannan med den puttrande tomatsåsen och lägger på lock. Kör på låg värme så att de nått och jämnt sjuder i uppåt 45 minuter. Rör försiktigt om vid enstaka tillfällen och först när köttbullarna stelnat till.

Gott till är spaghetti, mixa gärna ner några matskedar av den färdiga såsen i pastan innan servering och servera såklart riven parmesan till anrättningen.

### **Vinet**

**2016 Brocca Senza Compromessi, Toscana, IGT, Ginevra & Leonardo Srl**



**(art.nr. 78282, 129 kr, 86 LGP)**

Ett möte mellan sangiovese och merlot där den förra står för merparten. Och likaså doftmässigt där intrycken går från karamelliserade körsbär och bittermandel till lavendel och sveps in i cedertoner, vanilj, choklad och eneträ. Kryddig smak, något som utvecklats efter den långa tiden på fat, söta körsbär och lite klassiska järniga toner backas upp av tobak, torkade örter, läder, vanilj, choklad och tydligt torra tanniner. Apelsinsyrlig smak med viss bitterhet följer med i det torra och oregano-örtiga avslutet.

### **Vinet & Maten**

Den ljuvliga och så komplexa tomatsåsen fullkomligen älskar sangiovese, något som blir tydligt när vin och mat möts. Det örtiga i vinet förstärker de fina fänkålstonerna i maten och kryddigheten får vinet att upplevas sötare. Likaså sältan i anrättningen gör sig lysande till Brocca vars tanniner integreras med anrättningen. Men det främsta argumentet till varför dessa två ska matchas samman är ändå att du mest bara njuter av en underbar kombination och inte analyserar. Prova själv så förstår du!

Vinet finner man på **Systembolaget HÄR >>>**