

**Kokoskrämig & kryddhet wok med scampi, pak choi, böngroddar & ämabel riesling**  
Thaiköket och riesling med lite sötma är som gjort för varandra och har du en fäbless för det lite mer kryddheta så kan vi inte komma på många viner som gör ett bättre jobb därtill. Här tillagar vi en kokoskrämig wok där basen är snabbt fräst pak choi, morötter, röd lök och böngroddar som fått sällskap av chili, lime och massor av koriander. Schloss Johannisbergs Gelblack är som skapad för rätten.



**Recept - 4 personer**

**Detta är en låst Premiumartikel.**

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?

Logga in