

Le Volte dell'Ornellaia tillsammans med T-Bone, rostade bönor och svamp

KÖTTET 1 T-bone, minst 800 gram... 1-2 kvistar rosmarin **BÖNOR** 3 dl kokta bönor En knippe persilja

CHAMPINJONER 20 st små champinjoner, helst delade i två Olivolja Smör Salt Svartpeppar **Så gör du:**

KÖTTET Ta fram köttet en timme innan stekning så det blir rumstempererat. Salta och peppra köttet på båda sidor. Stek på hög värme i en klick smör blandat med en skvätt olja. Vispa runt rosmarinen och se

till att smöret och oljan tar smak av den. Ös gärna smöret med en sked över köttet under stekningen. 4-5

minuter på varje sida och låt sedan köttet vila i ca 7-8 minuter. **BÖNOR** Blötlägg bönorna enligt

anvisningar på paket. Det går givetvis också att köpa bönor färdiga på burk men upplev gärna skillnaden och känslan med riktigt tillagade bönor. Det är nästan som natt och dag. Rosta i en torr panna utan smör

tills de får en lätt brun färg. Flytta över till en skål och smaksätt med persilja, salt, svartpeppar och olja.

Använd gärna en riktigt bra olivolja. **SVAMP** Rensa svampen och torrstek under några minuter tills

vätskan är borta. Lägg i en klick smör och stek på hög värme till svampen har fått en fin gyllene färg.

Smaka av med salt och peppar. **SERVERING** Servera hela köttbiten på bordet och skär upp det i skivor

eller bitar som på bilden. Frossa ordentligt. Servera bönor och svamp vid sidan som är ett mycket vanligt

tillbehör i Toscana. Gärna med en bit vitt lantbröd och din favoritolja. **Vinet till: 2014 Le Volte**

dell'Ornellaia NR 32472 / 750 ML / 13,5 % / 159 KR ÅRGÅNG 2013 FINNS PÅ MAGNUM / 399

KR Ornellaias instegsvin presterar här en stabil upplevelse. Tobak, fat, körsbär, pinjenötter, lavendel och

örter i en ursprungstypisk stil. Det är ett fräscht vin med en rödyppighet i en mörk slank struktur och

frukt vilket öppnar upp flera vägar när det kommer till matkombinationer, likväl som den är alldeles

utmärkt att inta för sig själv. Vidare finner vi även en lätt krydda och småsilkgiga tanniner. Tillgängligt och

gott att inta direkt. I denna kombination så får Le Volte bekänna färg, och denna årgång av vinet gör den

så med bravur. Det här är en rätt som kräver lite styrka och murrighet från sin vinbonde. Även om Le

Volte är ett ganska lättsamt och elegant vin, så tar rätten fram styrkan och koncentrationen samtidigt

som vinet både står emot och bär upp rätten. Maten ges en krydda samtidigt som vinets inre

mörkfruktighet och örtighet förhöjs och gifter sig med maten. 2014