

Marockoinspirerad tagine med lammköttbullar och en Rhonare

Vi älskar det nordafrikanska köket med sin komplexa kryddighet och till det här receptet så har vi låtit den berbiska taginen stå som inspiration. De smakrika lammköttbullarna får puttra i grytan tillsammans med massor av citron, saffran, spiskummin, kanel, lök...ja du hör. Underbart blir det och till Chapoutiers Roussillon-bördiga Bila-Haut får vi en lysande matchning.



Recept

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?](#)