

Reuben - mackornas macka & en hawaiiansk session IPA

Reuben-mackans ursprung har inte kunnat fastställas men att det skett i USA råder det ingen tvekan om. Från början var denna klassiker gjord med rågröd och corned beef men vi tycker nog att det finns bättre kött att tillgå än så och väljer i stället saltrulle samt pastrami i vår variant som även består av ett nybakat surdegsbröd. Till detta; en hawaiiansk session IPA - **Kona Hanalei**.



Recept - 4 personer

Reubenmacka

Detta är en låst Premiumartikel.

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

Log In

Register

Lost your password?

Öl

Kona Hanalei India Pale Ale, USA



art.nr. 82696, 355 ml, 4,5%, 24,90 kr, 90 p

Hawaii-bryggeriet Kona Brewing Co har fått till en riktigt fin och smakrik session IPA i Hanalei som trots sin modesta styrka är trogen ölstilens humledrivna karaktär. Men i stället för barrskog så blir det mer fokus på tropiska frukter, mango och passion inte minst, som tillsammans med ett stänk apelsin och kaksmulor ger oss en lättklunkad öl med balanserad humlebeska, fin syra och bra maltighet. En IPA man gärna dricker en till av.

Matchningen

Reuben är comfort food när det är som allra bäst. Det är en macka vars ingredienser samspelar och inget sticker ut och tar över showen. Saftigt, krämigt och salt samt lite kryddigt. Och det är precis därför som Hanalei är klockren därtill, en session IPA med blott 4,5% vilket säkrar balansen i matchningen. Löjligt gott tillsammans och klunkarna blir stora - och många.