

Rökt salmalax, Fourme d'Ambert & chilirostade pumpakärnor i perfekt möte med gewurztraminer

Uttrycksfulla viner kan avskräcka, inte minst aromatiska för få vet vad servera till. Ändå är det just dessa som fixar vissa smakkombinationer andra inte är i närheten av. För ärligt, få vita hanterat exempelvis rökt mat bättre än gewurztraminer så när vi då serverar den fantastiska rökta salmalaxen och ger den ytterligare sparringpartners i blåmögelost och chilirostade pumpakärnor, ja då är mötet gudomligt. Server gärna denna som en förrätt att dela vid bordet!



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?](#)

Vinet finner man på Systembolaget [HÄR >>>](#)