

Shawarma & argentinsk malbec i mästerlig kombination!

Jerusalem är Mellanösterns smältdegel när det kommer till mat och det fångar Nidal Kersh fantastiskt fint i sin bok Shakshuka. Och ett recept vi gärna återvänder till i denna är det på Shawarma - en kebabliknande kötträtt men med annorlunda kryddning. Särskilt den senare är precis vad som gör matchningen till en bussig malbec från Argentina fenomenal. Två olika världar möts och resultatet är gudagott!



Shawarma

Shawarma - 4 serveringar

Det här behöver du

600-700 gram färsk blomkål

1 stor aubergine eller två små

600-700 gram saftigt kött, vi valde lårfilé från Bjäre Fågel

shawarmakrydda, se nedan

libabröd, libanesiskt tunnbröd

olivolja

bladpersilja

sumac, salt

Shawarmakrydda

1 tsk torkad ingefära

1 tsk bockhornsklöver

1 tsk färskmalen svartpeppar

1 tsk kardemumma

1 tsk mald kanel

2 tsk paprikapulver

1 tsk vitlökspulver

2 tsk spiskummin

1 tsk koriander

Tillbehör

Hummus

Ingredienser

1 burk kikärtor

1 dl olivolja

3-4 msk tahini

2 vitlösklyftor,

1 msk citronsaft

2 msk vitvinsvinäger

salt, vatten

eventuellt spiskummin och mald koriander

Så här gör du

Börja med att göra din hummus genom att sila kikärtorna och lägga i en bunke tillsammans med övriga ingredienser. Gott är att mixa citronsaft med vinäger då de bägge adderar olika syror som lyfter röran. Vi gillar spiskummin och mald koriander i också, typ en halv tesked av respektive. Addera även cirka en halv till en deciliter vatten för konsistensen. Salta efter behag och stavmixa slät. Smaka av om du är nöjd

med konsistensen samt kryddningen.

Blanda samman ingredienserna till din Shawarmakryddning, du ska använda den till att gnida in köttet snart.

Strimla kycklingköttet eller det kött du nu valt och låt gärna skinnet vara med. Väljer du annat så tänk på att det behövs något lite saftigare. Rör ner kryddorna du blandat och låt stå. Tärna aubergine i centimetersmå kvadrater, salta och låt stå några minuter så att de börjar vätska sig. Stek upp i generöst med olivolja tills tärningarna är mjuka och blanka. Låt rinna av på papper en stund. Bryt blomkålen med händerna i små buketter. Stek upp i olivolja tills kålet får fin stekyta. Salta lätt.

Skölj och knipsa bladpersilja och lägg i en skål. Stek upp det strimlade köttet på hög värme tills det får fin färg. Värm libabrödet snabbt. Lägg upp alla ingredienser i skålar och låt gästerna montera sin egen Shawarmarulle genom att lägga på aubergine, blomkål, kyckling och toppa med hummus samt bladpersilja. Rulla samman och ät som en klämma. Vill du ha mer syra så toppa med lite sumac.

Vinet



2018 Alegoría Malbec Reserva, Mendoza, Argentina

(artikel 2161, 750 ml, 119 kr, 88 LGP)

Initialt så skickar det mörkfärgade vinet nästan ut Bordeauxliknande drag men med luft i glaset så landar det till slut i en skön mix av det örtiga landskapet med uppbackning av en distinkt violton samt sval men generös mörk bärfrukt, främst björnbär och cassis. Faten är i bakgrunden men pockar inte på någon större uppmärksamhet. Smaken; bussigt bärig men ändå stram och där en syra typisk för höghöjdsviner drar mot blodgrape hållet till och maxar fräschören. Lagringen på fat kikar mer fram nu men aldrig på bekostnad av ursprung. Skön violpastill i det rätt långa avslutet.

Till maten

Match made in heaven! De försiktiga kryddnyanserna från den fatlagrade argentinaren möter Mellanöstern fenomenalt bra och även den generösa fruktigheten säkerställer att den smakrika men rätt eleganta tunnbrödsklämman aldrig tar över med sina ändå rätt tydliga kryddtoner. Dessutom slipar

Shawarman ner tanninerna i malbec-vinet och allt blir sammetslent i gommen!

Vinet finner man på Systembolaget här >>>