

Sommarreceptet: Humitas

Fyra personer 4 färska majscolvar med skal 2 dl riven, smakrik ost ex manchego ½ silverlök ½ tsk mald koriander 1 vitlöksklyfta ½ dl majs mjöl 1 msk grädde 1 ägg 1 tsk salt Ta bort skalerna från majscolvarna men försök att hålla dem hela. De stora ska användas som omslag för humitas'en och de mindre ska bli remsor att knyta runt dem. Om skalerna är för hårda kan du koka dem ett par minuter och sedan skölja dem i kallt vatten. Ta bort håren från majsen och skär bort kornen från kolven. Om du inte har någon ångsats till din kastrull kan du skala kolvarna och använda dem som underlägg i kastrullen att lägga humidasen på. Lägg majsen och de övriga ingredienserna i en matberedare och blanda tills allt är en slät puré. Koka upp ett par deciliter vatten i en stor kastrull och sätt i en ångtillsats. Vattnet ska inte nå upp till hålen (eller trava de avskalade kolvarna i botten och lägg knyten ovanpå). Lägg två stora majscolvar i omlott och lägg på en stor matsked med fyllning mitt på. Vik ihop skalerna noggrant och använd tunna remsor av majscolvar för att knyta ihop dem (eller använd bindgarn om det är svårt). Lägg ner knytena i ångaren och placera några av de överblivna skalerna ovanpå. Låt sedan kastrullen sjuda på svag värme i cirka 40 minuter. Servera gärna med en god tomatsallad. Drycken till: 2009 Zuccardi Serie A Malbec MENDOZA / ARGENTINA / FAMILIA ZUCCARDI / NR 70439 / 99 KR Det här kan tyckas vara en märklig combo, ett fruktigt och kryddigt vin med härligt pepparavslut och milda majscolvar. Faktum är att det är osten som gör det. Det krämiga innehållet skärper visserligen vinet med sin sötma men salt och krämighet rundar av det i finishen. Testa också: 2008 Zuccardi Serie A Chardonnay Viognier MENDOZA / ARGENTINA / FAMILIA ZUCCARDI / NR 74929 / 95 KR