

Stjärnkocken Ida Bauhn hyllar Bollinger Rosé i Lily Bollinger Awards officiella finalmeny

Den 20 september gick finalen av Lily Bollinger Award 2021 av stapeln och Frida Winters utseddes till Sveriges bästa kvinnliga sommelier. Inför finalen fick Ida Bauhn från Kocklandslaget i uppdrag att ta fram en exklusiv meny där samtliga rätter skulle passa utmärkt ihop med Bollinger Rosé. Till huvudrätt serverades kantarell- och tryffelfärserad kyckling med kålterriner och smörad kycklingsky - läs vidare för att ta del av Ida Bauhns exklusiva recept!



Jag ville ta fram en meny med smaker som verkligen harmonierar med Bollinger Rosé och använda mig av råvaror i säsong, och jag upplevde direkt att min huvudrätt behövde ha mycket nötiga och smöriga noter. Kantareller och kål får verkligen glänsa i min höstiga kycklingrätt som passar perfekt till ett glas Bollinger Rosé, säger Ida Bauhn.

Den framtagna menyn består av bakad rotselleri med hummer och brynt smör-sabayonne, kantarell- och tryffelfärserad kyckling med kålterriner och smörad kycklingsky och clafoutis med inkokta rödbetor och getostkräm.

Bollinger Rosé finns i utvalda butiker och för beställning på Systembolaget med nr 7755 och kostar 659 kr.