

Vinet & Maten inspiration: Beercan chicken och röd Bordeaux

Livets Goda
Vinet & Maten

Beercan chicken
från Bjäre med
rotfrukter och
rökt sidfläsk

 **2012 Clarendelle Rouge**
BORDEAUX





2012 Clarendelle Rouge

(Art.nr 3147, 159 kr, 750 ml, 91 LGP)

Sinnliga nyanser i vindarna av tobak, vegetal kryddighet, ceder, toner av kaffe, lysten småmörk vinbär- och körsbärsfrukt och tydlig cassis i en snyggt bäddad mineralisk säng som ger stringens och silkigt stram, fräsch, transparent struktur med en delikat spänst i avslutet. Smaken är tät och lämnar en lång livslängd i gommen. En stunds dekantering krävs för att harmonisera och förfina, men när det är gjort belönas du rikligt. I ett nötskal: elegant och komplex i sin struktur och ett Bordeaux-vin i ett prissegment som passar alla.

Rökigheten från sidfläsket integreras läckert i vinets röda stringens, samtidigt som fetman fångas upp och förädlas av Clarendellen utmärkt. Vinets fruktighet omgärdar och kramar rätten ömt, likt en nybliven mamma som kramar sin nytilkomna kärlek. Vi hittar här "hem" på klassisk mark med denna kombination där allt gifter sig och lämnar oss med ett långt och njutsamt efterspel.

Vinet finner ni på Systembolaget här >>

Servering och lagring:

Dekantera vinet i ca 1,5-2 timmar och servera svalt för att åtnjuta vinet maximalt.

Vinet klarar av att lagras ytterligare 5-10 år för de som önskar det.

RECEPT

För fyra personer

KYCKLING OCH ROTFRUKTER

1 hel, färsk majs kyckling
Ca 30 g smör
Japansk soja
800 g mandelpotatis
2 rödlökar
4 morötter
3 krossade vitlöksklyftor
200 g rökt sidfläsk
Olivolja
Salt
Peppar
1 burk ljus lager

KYCKLING & ROTFRUKTER

Skär ca 10 g smör i små tärningar och placera ut under skinnet på kycklingen. Smält resterande smör (ca 20 g) tills lätt flytande och blanda ut med 5-8 tsk soja och en liten skvätt olivolja. Pensla blandningen över kycklingen ordentligt. Placera kycklingen ståendes på en öppnad ölburk i mitten på en ugnsplåt.

Hacka upp rotfrukterna i lika stora delar och fördela ut vid sidan om kycklingen på plåten. Skiva sidfläsk i små tärningar och blanda ut med rotfrukterna. Ta vitlöksklyftorna (skalet behöver inte avlägsnas) och tryck till med bredsida av en kniv så att klyftorna krossas.

Lägg ut på plåten. Salta och peppra lätt och ringla över lite olivolja på rotfrukterna.

Låt stå i ugnen på 200 grader i cirka 60 minuter (tills innertemperaturen är 75 grader), avsluta på 275 grader de sista fem minuterna för maximalt krispig yta på skalet. Avsluta med att dra ett par varv med pepparkvarnen.

SERVERING

Lägg upp allt på ett fint fat och servera och använd skyn från plåten som sås.



Bli medlem i Livets Godas Vinklubb! Ta del av exklusiva erbjudanden och bli först med att få

information om Livets Godas vinprovningar

Livets Godas Vinklubb är ett kostnadsfritt medlemskap. Som medlem blir du först med att få inbjudningar till våra exklusiva läsarpövningar samt att du får information om Livets Godas exklusiva erbjudanden av olika slag.

Att bli medlem i Livets Godas Vinklubb kostar ingenting och det enda du behöver göra är att skicka in ett email till info@livetsgoda.se med rubriceringen **"Vinklubb"**