



## Vintävling 2018-03-23



### Tävlingssviner:

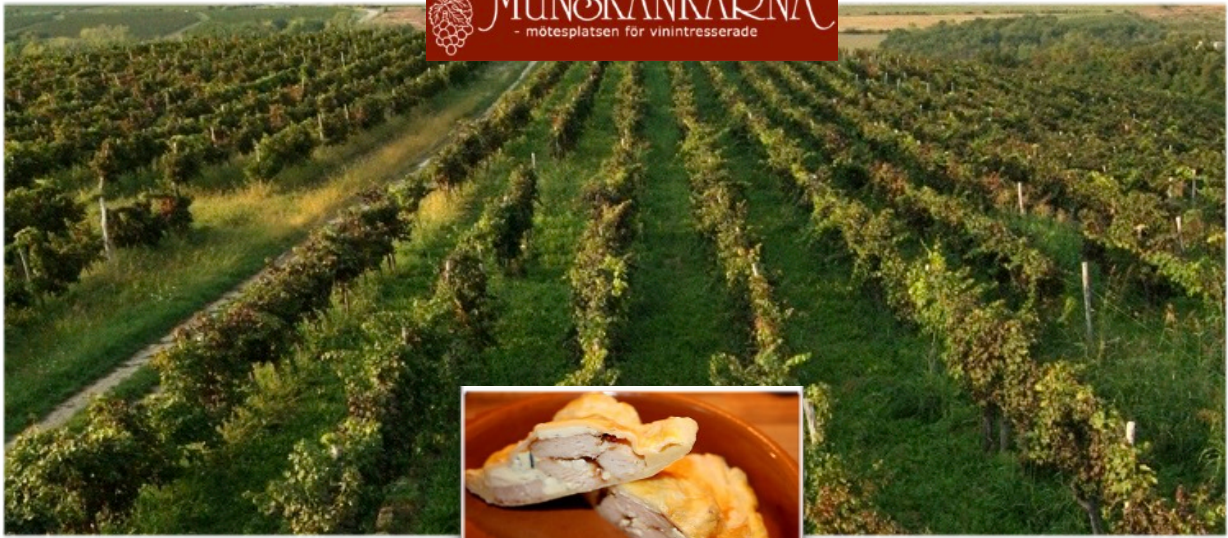
Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Kat.nr	Pris
1	Wilhelm Riesling Schiefer 2016	<a href="#">Friedrich-Wilhelm-Gymnasium</a>	Riesling	72150	109:-
2	La Saulzaie Sévre et Maine Sur Lie 2016	Domaine de la Saulzaie	Muscadet	72858	100:-
3	Penfold Koonunga Hill Chardonnay 2016	<a href="#">Penfolds</a>	Chardonnay	6463	89:-
4	Becker Family Pinot Noir 2014	<a href="#">Friedrich Becker</a>	Pinot Noir	99100	149:-
5	Langue Nebbiolo Montevalle 2015	Icon Wines	Nebbiolo	70812	119:-
6	McManis Cabernet Sauvignon 2014	<a href="#">McManis Family Vineyards</a>	Cabernet Sauvignon	74353	139:-

### Matvin:

7	Irony Pinot Noir 2015	<a href="#">Irony Wine Cellars</a>	96% Pinot Noir, 4% Petite Sirah	6694	149:-
---	-----------------------	------------------------------------	---------------------------------	------	-------

\* Tryck på producentens namn och du kommer till deras hemsida





### Smördegsinbakad kycklingfilé med rösti och två såser, vit och mörk.

#### Det här behövs:

##### Inbakad kycklingfilé:

1 st kycklingfilé per person  
Smördeg  
Salt o peppar

##### Vita såsen:

2 dl Cream fraiche  
1 st vitlöksklyfta finriven  
salt o peppar

##### Mörka såsen:

2 msk sirap  
2 msk tomatpuré  
2 msk soja  
2 msk ajvar  
2 dl Västanåsolja eller annan typ av rapsolja  
1 st vitlöksklyfta finriven  
Chilli efter egen smak

##### Rösti 4 personer:

0,8 kg potatis  
Salt o peppar  
Smör

Alternativ köp fryst färdig rösti.

#### Gör så här:

- 1 Dela kycklingfilén på mitten horisontellt och stek den i lite smör utvikt med salt och peppar. Lägg undan och låt svalna.
- 2 Blanda både den vita och mörka såsen. Den mörka såsen skiktas så rör runt innan servering.
- 3 En del av den vita såsen läggs i mitten av kycklingen och packas sedan in i smördegen.
- 4 Låt stå i ugnen ca 20 minuter i 200 grader tills smördegen fått fin färg.
- 5 Röstin. Skala och grovriv potatisen som sedan sköljs i vatten, låt rinna av i en durkslag och torka. Smält matfett i en panna tills den får färg, lägg en "skopa" potatishack i pannen och platta ut till en platt kaka. Stek potatisen gyllenbrun i omgångar på medelvärme i 5-10 minuter på varje sida. Skaka pannen så att inte kakan fastnar. Salta och peppra lätt.
- 6 Servera smördegsinbakade kycklingfilén med rösti och de båda såserna tillsammans med en sallad.

*Receptet framtagit av Birgitta Karlsson*