



### Big House RED, 2005

The Wine Group / Bonny Doon Vineyards, USA

art. Nr **23095** PRIS 69 kr PRISSÄNKT!!!

Klicka på art.nr för att finna vinet i just din Systembolags butik.

Vinet är kryddigt och smakrikt, samtidigt relativt mjukt med stor komplexitet. Doften är rik med syltig bärighet och toner av vingummi. Smaken är rik, generös och kryddig med fin balans, runda tanniner och inslag av vildhallon, körsbär, vinbärnickel, cassis, blåbär och vingummin. Ett generöst vin med modern, solmogen frukt och torr syltighet.

Övrig information om producenten finner du på [www.winepartners.se](http://www.winepartners.se)

### Lammstek med sardellriplad romansallad och bönor

#### Ingredienser för 4 personer

1 kg befri lammstek, 4 stora färska rosmarinkvistar  
2 msk olivolja, salt och svartpeppar, steksnöre  
2 msk smör, salt. 4-5 st vitlöks klyfter, 250 gr röda bönor,  
250 gr haricots verts, 0,6 kg mandel potatis, 2 krukor romansallad. **Dressing:**

1 skiva lantbröd, 2 st sardellfiléer, 1 vitlöksklyfta, 2 msk parmesanost, 0,5 buljong, 2 msk olivolja.

**Gör så här** Ugnstemperatur: 175 grader

1. Gnid in lammsteken med salt, peppar finhackad vitlök och rosmarin.
2. Använd en stektermometer. Ta ut steken vid 62 grader och vira in den i smörpapper, låt den vila ovanpå spisen.
3. Medan steken vilar, höj temperaturen till 200 grader.
4. Tvätta potatisarna och dela på mitten, ringla över olja och salta och peppra.
5. Baka potatisarna i ugnsfast form i 200 grader tills de är mjuka, ca 20 minuter.
6. Gör en dressing av brödet, sardellfiléerna, vitlöksklyftan och parmesanosten. Mixa det med grönsaksbuljong och olivolja. Salta och peppra.
7. Skölj romansalladen och koka hastigt baljväxterna i lättsaltat vatten. Blanda sallad och grönsaker med dressing.
8. Skär lammsteken i tunna skivor och lägg dem över salladen.



### Halstrad parmaskinka med gratinerad chèvre

#### Ingredienser för 4 personer

4st 1 cm tjocka skivor chèvre  
4 skivor parmaskinka  
4 nävar ruccolasallad  
4 msk flytande honung  
½ dl färsk, hackad basilika  
saft av 1 och skal av 2 citroner



**Gör så här** 1. Sätt ugnen på 200°.

2. Lägg ruccolan i kallt vatten och ställ i kylan. Hacka basilikan fint. Riv skalet och pressa saften av en citron. Smält honungen sakta i en kastrull. Häll i citronskal, saft och den finhackade basilikan.

Låt kastrullen stå kvar på lägsta värme.

3. Häll av vattnet av ruccolan, lägg upp som små knyten på tallriken.

4. Halstra parmaskinkan hastigt i het panna med en gnutta olivolja.

5. Ställ in chèvren i ugnen i fem minuter tills de har fått lite färg. Lägg upp skinkan och osten på salladen, häll över citron- och basilikahonungen.

Garnera med citron skal och basilika.



### Concannon Chardonnay 2009, NY ÅRGÅNG, Bästa Köp

The Wine Group - Concannon Vineyards, USA

art. Nr **23032** PRIS 89 kr

Klicka på art.nr för att finna vinet i just din Systembolags butik.

Härligt och inbjudande doft med lätt fatkaraktär och inslag av tropisk frukt, nötter och citrusfrukter. Smaken är torr och fruktig med fina toner av persika, smörkola och nötter. Eftersmaken är lång och generös.

Övrig information om producenten finner du på [www.winepartners.se](http://www.winepartners.se)