

Pasta med kødboller

Dejlig hverdagsret – med masser af smag fra de røde peberfrugter,

Spaghetti – koges i vand efter anvisning på pakken.

Hk oksekød, formet som små kødboller, tilsat salt/peber/oregano – forsteges i panden.

Tomatsovs: flåede hakkede tomater, tomatpasta, lidt rødvin koges sammen i en gryde og smages til med salt, peber og krydderier.

Drysses med parmesan ost.

Serveres med en Konvent Cellarius Benedictus Cuvée

Benedictus er en fantastisk Cuvée fra følgende druesorter: Lemberger, Cab. Dorsa, Cab. Sauvignon, Dornfelder & Spätburgunder

Druerne til denne cuvée er lagret i små barrique fade og derefter blandet i en den helt rette sammensætning. Duft af modne brombær, hyldebær, blommepuré og et strejf af tobak. Smagen efterlader et delikat krydret indtryk tilsat den frugtige smag af modne vilde bær. En vin med karakter og en lang eftersmag.



og mad