

Valentinsmiddag

til 2 pers

Ingredienser:

Et godt stykke oksekød
Salt og peber

Tilbehør

Rosenkål
Bacontern
Gulerødder
Aspargesbroccoli
Kartofler
Parmesanost

Rødvinssovs

Skalotteløg, finthakket
Timian
Rødvin
Gastrik (kan erstattes af lidt sukker og eddike)
Smør

Det er Lars Bo der står for både indkøb og stegning af kød, og vi handler ofte hos www.steakout.dk der har noget rigtig lækkert kød. Vi helsteger ofte (gerne på grill) og skærer ud, som det ses på billedet.

Start med at koge kartoflerne møre. Læg dem derefter på en bageplade og mas dem, så de åbner sig, hæld olie, salt, peber og revet parmesan over, og bag i ovnen ca 20 min ved 200 grader.

Tilbehøret er enkelt: Rosenkål steges på pande i smør og med lidt bacontern. Gulerødderne steges med efter 10 minutter, og aspargesbroccoli steges med de sidste 5 minutter.

Rødvinssovsen: sauter løgene i en gryde og tilsæt timian og rødvin, lad koge ind. Si sovsen og gem løg/timian blandingen, tilsæt gastrik og et par små smørklatter. Dette er en tynd rødvinssovs, så ingen jævning denne gang, kun masser af smag!





www.vinogmad.dk

Anrettes på en tallerken: Hæld sovs på tallerken, derefter kød og ovenpå kødet garneres med løg/timian blandingen, grøntsagerne og kartoflerne arrangeres pænt ved siden af. Tænd stearinlysene og server med et godt glas rødvin, fx:

C&G EMOTION Lemberger

EMOTION vinene er vores bedste. Kommer fra de bedste marker, er dybe og koncentreret. Vinstokkene regnes blandt de bedste i Württemberg, og er mindst 30 år gamle.

Druerne til EMOTION Lemberger er nøje sorteret og udvalgt og kun de bedste druer bliver til EMOTION vin. Gennem den komplekse sortering sikres at bærrerne er sunde, og at druerne er perfekt modne. I kælderen behandles vinen omhyggeligt efter mottoet "less is more" og får lov til at modne på barrique fade i 18 måneder.

Lemberger eller Blaufränkisch er en senmoden drue, der trives supergodt i klimaet i Württemberg.

Du kan forvente duften af ribs, sort kirsebær og brombær blandet med krydret kardemomme, sort peber og jord. Lemberger er velsmagende på egen hånd, men er også virkelig skøn til mad. Dens smag forbedrer maden uden at overvælde ganen.

Glæd dig til en exceptionel og smagfuld vin fra superproducenten C&G

Restsukker: 0,6

Syre: 6,0



*Vin
og mad*