



Foto: matprat.no

## Grillet spareribs

En god sommer kan enkelt måles i antall grill dager. Er du en grill elsker bør du absolutt prøve denne supergode oppskriften med spareribs.

### Ingredienser 4 porsjoner:

1,6 kilo forkokt spareribs  
1 dl grillsaus

### Blomkålsalat:

1 stk. blomkål  
1 stk. finhakket sjalottløk  
2 ss lettrømme  
4 ss ravigotesaus  
saften av ½ stk. sitron  
1 ts salt  
5 ts pepper  
1 ts sukker

### Slik gjør du:

1. Grill forkokt spareribs i 10–15 minutter, snu ofte. Pensle med en grillsaus under grilltida. Spareribs som ikke er forkokt, dampes i ca. 1,5 time før grilling. Mariner den i grillsaus natten over, for å trekke smak.
2. Skyll blomkål og del den i små, fine buketter.
3. Lag en dressing av de øvrige ingrediensene, og vend inn de rå blomkålbukettene.

## Dessertspyd på grillen



Foto: matprat.no

Enkle dessertspyd for perfekte grill dager. Kanskje en ny sommerhit?

### Ingredienser 4 porsjoner:

• 4 skiver formkake  
• 4 ss appelsinjuice  
• 1 stk. mango  
• 12 stk. marshmallows  
• 4 stk. grillspyd

### Slik gjør du:

1. Skjær formkakeskivene i 2x2 cm biter og pensle dem med appelsinjuice.
2. Skrell og del mangoen i 2x2 cm biter. Tre formkake, mango og marshmallows på grillspyd.
3. Legg spydene på grillen i 5 minutter til de er lune og har fått litt farge. Snu dem rundt av og til.

## EDLE DRÅPER

Arne Næss

### En BiB for sommernes gleder?

Etter at vi forrige fredag plukket med oss et par gode hvite Bib-er fikk vi en forespørsel om vi ikke kunne omtale flere slike, som kan stå i kjøleskapet i tilfelle det dukker opp noen venner vi ønsker å tilby et glass. Og selvsagt lytter vi og strålende fornøyd over at noen i det hele tatt bryr seg om hva vi skriver! Så i dag blir det hvit og rosa BiB, mens rødt kommer neste helg.

Både undertegnede og min bedre halvdel er svært glad i en godt avkjølt Soave om sommeren. Dessverre er det ikke mange Soave-viner å få som BiB. Den eneste jeg har testet er Zonin Soave. Helt grei, men jeg har smakt mange andre Soaveviner som er bedre, som den litt dyre Monte Fiorentine, eller den knasende gode og rimelige Masi Levarie Soave Classico.

**Vel, Zonin er 100 prosent Garganega og selvsagt fra Veneto-området.** Dufter og smaker av sitrus og litt eple. Litt beskjedent, og litt for mye restsukker etter min smak. Men svært prisgunstig da den kun koster vel 320 kroner. Terrassevin.

### Terningkast fire

Men det er mye annet svært godt hvitt – også som BiB. En Bib undertegnede til stadighet har vendt tilbake til er Mezzacorona Pinot Grigio. Ei heller dette er noen spesiell «stor» vin, men den er meget tiltalende. Flott innbydende duft av pære, sitrus og litt epler, kanskje også fersken. Litt «perlende» og svært frisk. Meget anvendelig, og helt suveren til en sjømat Salat. Koster kun drøyt 350, derfor:

### Terningkast seks

Så til noe helt annerledes. Vi er i Bordeaux og herfra henter vi Ch. Bonnet. Dette er en blend laget av Sauvignon Blanc, Semillion og litt Muscadelle. En suveren blend der de tre druenes særegenheter smelter sammen på en flott måte. Det blir både stikkelsbær, pære og faktisk asparges. Lite restsukker, drøyt to gram per liter, gjør at vinen for meg er en typisk vin til fisk og skalldyr, men hvorfor ikke forsøke den til asparges! Litt dyrere med sine 400, men det er den verdt.

### Terningkast fem

### Glem heller ikke

evigunge **Tariquet Classic** til under 350. Fra sørvest i Frankrike kommer denne slageren. En riktig sommervin. Du finner grønne epler blant sitrus og litt tropisk frukt. Nydelig terrassevin. Men prøv den til sushi og maki – helt nydelig. **Sterk femmer**

**Vi kommer vel** ikke utenom Chablis. Fourrey Chablis er en meget god BiB, men den koster også godt over gjennomsnittet i det du må ut med fem laken og vel så det. Likevel mener jeg dette er en BiB du bør forsøke. Friske gule epler blant sitrus, dessuten «knasende» gode mineraler mot slutten. Fin «chardonnay-fedme», men ikke overdøvende. Flott fruktighet. Suveren til all sjømat. **Sterk femmer**

**På polet på** Gjøvik fant vi White Roses Sauvignon Blanc 2012 til kun 340. Og vi ble positivt overrasket. Torr, crispy med flotte stikkelsbær og overraskende balansert ettersmak. Absolutt verdt et forsøk. **Terningkast fem**

**Det er ikke** mye å velge blant on du jakter en rosévin på boks. Min desiderte favoritt er Terres de Saint-Louis Rosé, selv om jeg der foretrekker den tøffe flasken. Dette er en anvendelig toliter. Nesten like god som flasken nylig omtalte. Torr, crispy, nydelige markjordbær og rips.

### Terningkast seks

**Trenger du en** treliter er Castlet Vespa Rosé et godt valg. Til om lag 375 får du en tiltalende rosévin laget av Barbera og Nebbiolo. Lite restsukker, sukkeret er i stedet blitt til alkohol. En miks av røde bær fra hagen i så vel smak som duft.

### Terningkast fem

