



Foto: matprat.no

## Spekemat med nypoteter

Nypoteter er en av sommerens delikatesser. Sammen med spekemat får du en lettlaget og sommerlig middag. Nyles i hagen eller på terrassen i godt selskap.

### Ingredienser 2 porsjoner:

- 100 gram spekeskinke
- 100 gram alpølse eller annen snackpølse
- 300 gram nypotet
- ½ pakke rucola
- 4 ss olivenolje
- ¼ ts flaksalt
- ½ stk. slangeagurk
- ½ kurv jordbær

### Slik gjør du:

1. Vask og kok potetene i lettsaltet vann til de er møre i ca. 15 minutter. Hell av vannet og la dem avkjøle seg litt.
2. Del potetene i 2 eller 4 og vend dem sammen med rucolasalat, olje og salt.
3. Ta av skinnen på pølsene og del dem i passende biter. Dander spekeskinke, snackpølse, potetsalaten på et fat og pynt med agurk og jordbær.

## Grillet asparges

For mange er dette den ultimate sommermaten. Passer godt som tilbehør til alle typer grillmat.

### Ingredienser 4 porsjoner:

- 16 stk. grønn frisk asparges
- 4 ss olivenolje
- 1 stk. sitron
- ca. 1 ts salt
- 1 ts grovmalt pepper

### Slik gjør du:

1. Skjær av ca. 1 cm på den nederste, litt grovere delen på aspargesen.
2. Vend så aspargesen i olje med presset sitron, dryss over med salt og pepper.
3. Legg på grillen like før servering, og la den få en gyllen farge. Grilles totalt i 3–4 minutter slik at den fremdeles er sprø og crispy. Drypp over med litt olje og sitron når den er ferdig grillet.



Foto: matprat.no

## EDLE DRÅPER

Arne Næss

### Mer rosa og hvitt

**Mens vi forrige** helg hadde grillviner i fokus, skal vi denne gang boltre oss mest blant de rosa. Rosévin var nærmest et skjellsord blant norske vinskribenter for et tiår eller to tilbake, og det hendte at jeg fikk noen «ekle» finter fordi jeg mente roséviner var fullverdige viner – til sitt bruk. For slik er det uansett med vin mener jeg. Det er, etter min mening, masse god vin i prissegmentet 120 til 200. La gå, det er noe ekstra når du åpner ei god flaske Amarone eller en Mormoreto, men det skal du gjøre de gangene det skal være litt ekstra.

Nå har vi hatt et underlig vær så langt denne forsommeren, men med en tur både til Sicilia og Provence med god sommertemperatur, flotte helger på egen terrasse, ja så har vi bevilget oss noen ekstra glass, og da gjerne med rosa farge. Nå skal det sies at det er blitt stuert med rosévin her på bjerget også, ikke minst fordi vi har en rekke dyktige importører som velger ut kvalitetsviner til oss. Så derfor blir det først litt rosa, og litt hvitt til slutt.

«**Pinnevin**» er blitt et begrep, etter at **Zaccagnini** utstyrte sin vin med en liten «pinne» fra en vinstokk. I dag blir det deres rosévin, laget av drua Montepulciano d'Abruzzo. En rosé med mer rødlig preg enn de mange lyse lakserosa fra blant annet Frankrike. Det betyr sannsynligvis noe lengre tid med skall under prosessen. Innbydende duft av det vi forbinder med sommer, rips, kirsebær og et lite snev av markjordbær. Ligger godt i munnen, har flott balanse mellom sødme og syre, og har det lille bittet avslutningsvis. Tørr og frisk. Altså en meget anvendelig rosévin til knapt 135. Vi prøvden til laks og det ble en svært god match. **Sterk femmer**

**Mens vi er** i Italia plukker vi med oss Salta Grilli fra det kjente vinhuset Frescobaldi. Relativt dyp rosa i farge, og her har man laget en blend av 80 prosent Sangiovese, mens Cabernet og Merlot deler på resten. Det betyr selvsagt at vi kan dufte kirsebær, men også rips samt et lite innslag av jordbær. Mot slutten i smaksbildet blir ripsen den mest igjenkjennende. Fin balanse mellom sødme og syre, men jeg kunne nok tenkt meg et gram eller to mindre med restsukker for at den skal være helt optimal i forhold til min smak. Gunstig priset, og svært anvendelig.

### Terningkast fem

**Vi tar turen** over til Frankrike, vender nesa sørvest og havner i Gascogne. Ikke for å teste det regionen kanskje er mest kjent for, ypperlig **Armagnac**, men for å teste rosévin fra Dom. de Tariguet (som også lager ypperlig **Armagnac**). De har som sikker mange vil kjenne til, en storselger i sin hvite «sommervin». Deres rosé er en blend av like deler Syrah, Merlot og Tannat. Igjen er det ripsen vi først finner i duften, samt kanskje litt jordbær og vannmelon? Uansett, en frisk og innbydende rosé. Prisgunstig med sin 115. **Terningkast fem**

**Så litt hvitt.** Nylig testet vi en for oss ny portugiser, Cabriz Colheita Seleccionada. Produsent er de kjente Dão Sul. Vi har en liten svakhet for enkelte portugisere, ikke minst om de er laget av drua Alvarinho (f.eks. Solar de Serrade Alvarinho Vinho Verde). Cabriz er en blend av nær sagt alt mulig. En halvdel er Encruzado, de andre druene man har benyttet er Bical, Cerceal Branco og Malvasia Fina. Frisk, saftig med smak av sitrus og epler. Rimelig med sine drøye 110 og en ok terrassevin, men ble kanskje litt enkel. **Sterk firer**

**Vi avslutter med** to gode BiB-viner. Yamada Pecorino er meget tiltalende. Dufter innbydende gule frukter lang vei. Fin gul klar farge, nydelig anslag, passe «fet» og noen «knasende» gode mineraler mot slutten. Passer helt sikkert til så vel en rik salat, som sjømat og lyst kjøtt. **Sterk femmer**

**Like anvendelig og** god er Macon-Villages fra vinhuset Bouchard Pere & Fils i Beaune (Burgund). En «knasende» god Chardonnay. Knusk tørr, men frisk og passe fyldig. En «sommervin» midt i blinken. **Terningkast seks**

