



23

nov 2015

Alltid rött till lamm

Skribent: **Vin & Matguiden**

Till lamm är det rött som gäller, det vet väl alla. Eller hur? Nja, det behöver faktiskt inte vara så enkelt. Det finns faktiskt flera vägar att gå om man vågar ta ut svängarna lite grann. Låt oss ge några exempel.

Till exempel kan en indisk lammrätt marinerad i kryddig yoghurt och tillhör med klassiskt indisk curry passa riktigt bra tillsammans med ett fruktigt rosévin.

Ett annat sätt att vidga vyerna är att laga lamm med inspiration av Grekland. För det första därför att lamm är en så viktig del av det grekiska köket och att det finns väldigt många goda recept att tillgå. Men också för att till exempel ett lätt bräserat lamm med vitlök, citron och mynta passar utmärkt till ett torrt uppfriskande vitt vin. Prova gärna med en Sauvignon Blanc med en tydlig citruston.

Sammanfattningsvis kan vi alltså säga att lamm kan göra sig bra med vitt vin eller rosé om du har lagat en lite syrligare rätt. I de flesta fall kan vi alltså fortfarande rekommendera ett rött vin till lammet. Kanske en Pinot Noir från Kalifornien eller en fruktig Cabernet Sauvignon. Här är möjligheterna oändliga.