



27
okt 2015

De 6 bästa vintipsen till köttfärssåsen

Skribent: **Vin & Matguiden**

Med tanke på att det finns ungefär lika många sätt att göra köttfärssås som det finns viner, är det knappast förvånande att det bör finnas en skillnad i uppfattning om vad man ska dricka med spagetti köttfärssås. Här har vi listat några favoriter till lite olika typer av köttfärssås:

1. Ett medelfylligt italiensk rödvin såsom en Chianti, Montepulciano d'Abruzzo eller ett enkelt Siciliansk rött. Det är fruktsyran i de italienska röda vinerna som gör dem så uppfriskande.
2. Italienska druvsorter såsom Barbera och Sangiovese.



3. Ett prisvärt rött vin från Languedoc eller Roussillon.

4. Primitivo, passar alltid bra med tomatbaserade pastasåser.

5. Ett torrt italienskt vitt som Verdicchio eller Pinot Grigio. Förvånad? Tja, om pastasåsen är baserad på ett vitt vin eller innehåller mjölk kommer du känna att det fungerar mycket bra ihop.

6. I övrigt så fungerar även en belgisk blond ale eller en bärnstensfärgad ale. Kanske en till överraskning, men om du använder öl istället för vin i såsen och i kombination med bacon ger det en rökig och smakrik upplevelse.

Naturligtvis gäller tipsen för alla sorters pasta som kan tänkas serveras med en köttfärsås. Det är förstås såsen du matchar inte pastasorten.



Här har du några av våra recept på spaghetti och köttfärsås.
Per Morbergs vanliga spaghetti med köttfärsås

Benjamin Larssons köttfärssås med parmesankräm
Todd English spaghetti bolognese
Anders Gustavssons långkokta älgfärssås