



27
dec 2016

Mattias Larssons Nyårsmeny

Skribent: **Vin & Matguiden**

4-rätters nyårsmeny med Champagne. Mattias Larsson, bland annat känd som fredagskocken, bjuder på en härlig nyårsmeny ur sin bok - Om konsten att kombinera Champagne och mat.

Nyår närmar sig och det måste väl ändå ses som champagnens främsta högtid, även om det förstås alltid finns tillfällen att skåla med ett glas bubbel.



Kocken, matinspiratören och författaren Mattias Larsson har ägnat sin bok 'Bollinger på menyn' åt att just kombinera mat och champagne. Boken, som är ett samarbete med Mat & Vänner och Bollinger, släpptes i slutet av november 2015.

Mattias bjuder på en 4-rätters nyårsmeny, givetvis uttänkt att passa till just Bollinger, men du kan självklart kombinera rätterna med annat matvänligt bubbel.



Pintxos med kronärtskocksmajo och lufttorkad skinka. Perfekt till fördrinken. Sältan och umamin från den lufttorkade skinkan rundar av smakerna i champagnen och passar utmärkt ihop. Prova tillsammans med Bollinger Special Cuvée.



Laxcarpaccio med blomkålscrème och sirapsskorpa En fräsch förrätt med rena smaker som passar utmärkt till champagne. Den friska syran från laxen, citronetten och forellromen möter syran i champagnen och balanseras upp av krämigheten i blomkålscrèmen. Servera med Bollinger Special Cuvée.



Torskrygg med ansjovissmör och skaldjurskroket Denna rätt har en viss fyllighet och passar därför bäst tillsammans med en mer mogen och utvecklad champagne, exempelvis Bollinger La Grande Année. Syran i champagnen möter den syrade löken och lättar upp fetman i det brynta smöret.



Ost med fläderblomspicklade polkabeter och svartvinbärssås. Kombinationen krämig ost och fruktiga toner fungerar alltid. Här kombineras Brilliant Savarin-ost med friska fläderblomspicklade betor och syrliga svarta vinbär i ren och skär kärlek. Här kan en bra roséchampagne med fruktiga och bäriga toner ta ut sin rätt. Prova exempelvis Bollinger Rosé.

Här kan du läsa mer om konsten att kombinera champagne och mat.