



14

feb 2023

Meny Alla hjärtans dag

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi bjuder på en festlig 3-rätters meny till Alla hjärtans dag med vintips. Vill du hellre laga en vegetarisk 3-rätters middag, finns också en Vegetarisk meny Alla hjärtans dag.

Kärleken, hur den än ser ut, är alltid värd att uppmärksamma och vara rädd om. Det är väl därför vi i Sverige hänger på den amerikanska traditionen.

Om vi inte gillar den kommersiella delen av firandet, är väl en hemlagad, kärleksfull middag ett fint sätt att visa kärlek och omtanke? Det finns alltid någon att tänka lite extra på en sådan dag, tycker vi.



Mattias Fredagskocken Larssons fina laxförrätt får vara startpunkten på en härlig måltid. Tjusig men inte svårt alls och gärna till champagne! Laxcarpaccio serveras med blomkålscrème och sirapsskorpa. Till denna rekommenderar vi en nyanserad och något utvecklad Champagne ? Charles Ellner Grande Réserve 2015.



Ankbröst är alltid väldigt festligt men kan kännas lite nervöst att tillaga. Med Michaels instruktioner kan du känna dig lugn. Tillbehören är otroligt fina till det karamelliserade ankbröset - schalottenlökscreme, sparris och rödvinssky - och rätten känns lyxig. Till denna karamelliserade anka rekommenderar vi ett rött vin med fin syra och lite strävhet. Vår röst faller på Punt Road Pinot Noir 2021.



© Fotograf Michael Hoffman

Vilken härlig dessert, så enkel och så god! Den består av tre lager - en vaniljpannacotta, syrlig hallongelé och en fluffig och krämig chokladmousse. Jennifers Pannacotta toppad med hallongelé och chokladmousse kan vi inte motstå. Till denna italienska dessert väljer vi även italienskt i glaset: Vietti Moscato d'Asti 2021.

