



22
mar 2016

Trerätters påskmeny

Skribent: **Vin & Matguiden**

Bjud på en härlig trerätters i påsk! Vi har satt samman en trevlig meny med passande viner till alla rätter.



Aptitretare Starta kvällen med att bjuda på en härlig syrlig svart-och-gult-röra innan maten. Färskoströra med citron och lök toppad med svart caviar och hackade äggulor.

Servera med Skåne Akvavit och en ljus lager.



Förrätt Låt en fräsch och fyllig sparrissoppa agera förrätt. Det är nästan vår ute så kör på grön sparris! Servera med en Gewurztraminer från Alsace, exempelvis Gustave Lorentz (nr 5244). Annars är redaktionens favorit, en fino sherry, supergott till sparrissoppa. Det finns flera bra val, exempelvis Fino Inocente (Nr 8202).



Huvudrätt Servera inkokt lax med skarpsås, kokta ägg och pressgurka till huvudrätt. Servera med ett friskt och fruktigt vitt vin med krispig syra, en blend på Gros Manseng och Sauvignon blanc från sydvästra Frankrike är perfekt till La Gascogne par Alain Brumont (nr 2882).



Efterrätt Avsluta middagen med en mangopaj med mör botten, ljuvlig mangofyllning och citrongrädde. Servera ett glas Moscato d'Asti till, exempelvis Nivole (nr 7787).