



14
feb 2023

Vegetarisk meny Alla hjärtans dag

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi bjuder på en festlig, vegetarisk 3-rätters meny till Alla hjärtans dag med vintips. Vill du hellre laga en meny med fisk och kött finns även 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.



Maria Dahlquists Rödbetsråraka är perfekt att starta måltiden med. Rödbetorna har en vacker röd färg som passar extra bra denna dag. Med krämig ädelost och knapriga palsternackskrisps är starten fulländad. Så gott!
Vi matchar med fruktigt och friskt vitt vin i form av Sauvignon Cantina d'Isera 2021.



Vi fortsätter med Klassiska quorn burgaren. Det här är en klassisk burgare där allt är hemmagjort ? brödet, biffarna och tillbehören. Det är garanterat värt mödan en sådan här speciell dag. Hinner du inte baka brödet finns det massor med goda hamburgerbröd i matbutiken.
Till denna goda burgare med kryddig färs och karameliserad lök rekommenderar vi Torres Gran Coronas Cabernet Sauvignon Reserva 2019.



Helenas Tiramisu avslutar festen på härligaste vis. Henness variant innehåller allt gott man kan tänka sig - len mascarponekräm, chokladkolasås, savoiardikex och rostade hasselnötter. Oemotståndligt!

Till denna italienska dröm väljer vi ett knäckigt, sött dessertvin ? även det från Italien: Florio Marsala Superiore Dolce 2019.

