



YPPER

Kurs i mat & vin

#3569501 Cline Sonoma Coast Pinot Noir 2020 Kr. 209,90-

PINOT NOIR OG SOPP

Pinot Noir er kanskje verdens beste matvin. På denne smakingen finner vi ut om vin fra denne druen fortjener statusen eller ikke.

RÅVARER

Saus:

- 250 gram sopp
- 1 stk. liten løk
- 2 fedd hvitløk
- 2 dl fløte
- 1/2 dl hvitvin
- 1/2 ss soyasaus
- 1 ss smør
- 1 ss olivenolje
- 2 ss hvitvinseddik
- 1/2 ts tørket timian
- En god klype salt
- Pepper

Andre råvarer:

- Kyllinglår, bryst eller torsk med skinn

METODE

- Stek sopp på medium pluss temp. tørt i en stekepanne.
- Finhakk løk og hvitløk og ha klar.
- Når soppen er mørk, demp temperaturen og ha i alt smør, soyasaus, olivenolje og all løken.
- La alt surre i fem minutter på medium varme.
- Ta pannen av varmen og ha i hvitvinen først.
- Ha så i fløten og la sausen putre til sausen og soppen blir beige. Smak! Jo lengre du koker, jo mer konsentrert blir den.
- Tilsett nå eddik, litt og litt mens du rører.
- Avslutt med salt, pepper og timian.

- Kyllingbryst: Stek på skinnside i litt smør.
- Når skinnet er brunet, snu og stek videre i ca. 5 minutter.
- Ha litt smør på toppen av kylling og stek videre i ovnen på 150 grader til ferdig. Ca. 10 min.

YPPER

TIPS OG TRIKS: SOPP OG KYLLING



Kyllingbryst liker vi å steke på pannen. Du begynner med å steke skinnside ned i litt olje / smør på medium temp. Snu. Når den er brunet på begge sider får du to valg.

Å fortsette i pannen, eller ha den i ovnen på 150 grader i 10 minutter, alt etter hvor stort brystet er. Den er ferdig når den kjennes fast og ikke hard. En temperaturmåler er selvsagt perfekt. 74 grader er målet.

Sopp: Alltid stek sopp i tørr panne. Da fordampes vannet. Når brunet, skru ned temp og ha i smør og alt det andre.

Tips: Smak gjerne på soppen før og etter du har i soyasaus. Da skjønner du hvor magisk soya er.

YPPER

kurs i mat & vin