



# YPPER

*Kurs i Mat & Vin*

#3278801 Fontodi Chianti Classico 2019 Kr. 269,-

## SANGIOVESE OG LAM

Sangiovese og lam er en av verdens mest naturlige vinkombinasjoner. Vi snakker om garvestoffer og hvordan disse blir "nullet ut" når man serverer strukturert kjøtt til.

### GREMOLATA

- 3 ss finhakkert persille
- 2 små fedd hvitløk
- Revet skall og saften av 1 sitron
- 3 ss olivenolje
- Litt kvernet pepper

### DRESSING

- 3 ss kremfølte
- 1/2 ss dijonsenep
- 1 ts tørket timian
- 1/2 ts rosemarin
- 1 ss hvitvinseddik (som piskes inn i røren, litt og litt)
- Litt kvernet pepper

### METODE DRESSING

- Ha fløte, sennep, urter i en bolle.
- Vips inn eddiken litt og litt.
- Smak til med pepper.

### METODE GREMOLATA

- Riv skall fra en sitron i en bolle.
- Finhakk persille og hvitløk og ha i samme bolle.
- Sylte dette med sitronsaften, en klype salt og en klype sukker.
- Bland inn olivenoljen.
- Smak til med salt og pepper.

### KJØTT

- Stek romtemperert kjøtt på høy varme i tørr panne. Snu ofte.
- Når den begynner å brunes, ha i litt rapsolje.
- Enda mer karamellisering skjer.
- Når du har en skikkelig skorpe på begge sider, skru ned temp. til ca. 2.
- Deretter avkjøl litt og ha i godt med smør.
- Hvil kjøttet til du er klar for å spise. Her kan du bruke ovnen på 50 grader.

YPPER