

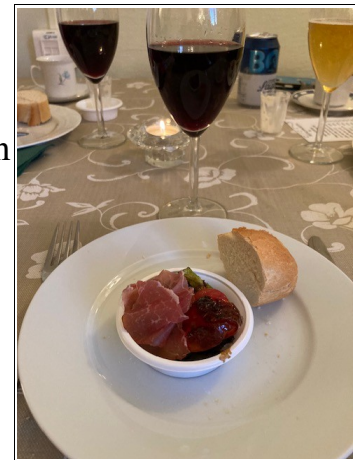
MAT OCH DRYCK PÅ PROVSMAKNINGEN DEN 21 NOVEMBER 2023

Första rätten på dagens provsmakning var rökt fläskfilé med ICAs egengjorda coleslaw med äpple. Vanligtvis görs coleslaw på vitkål och morötter, men här var morötterna alltså utbytta mot äpple. Som dryck till alla rätter kunde man genomgående välja det vita eller röda vinet (se nedan), eftersom båda passar till samtliga rätter. För att tillfredsställa alla smaker fanns också öl eller vatten som val.



Dagens andra rätt var en korv, med namnet Fuet som jag gissar att väldigt få av oss kände till sedan tidigare. Fuet är en lufttorkad spansk salami med ursprung i Katalonien. Fuet är katalanska och betyder ”piska” vilket beskriver den långa smala formen på salamin. Den har en relativt grov textur och är mild smaksatt med vitt vin och svartpeppar. Den serverades med en chevrekräm smaksatt med honung och svartpeppar.

Nummer tre på dagens meny var snickarskinka, en kallrökt och lufttorkad skinka som serverades med rostad kålsallad och grillad tomat. Den rostade kålen gifte sig fint med den söta, syrliga tomaten och den salta, kallrökta skinkan.



Som fjärde rätt serverades vi en julrulad tillsammans med en torkad frukt- och nötblandning med smak av cumberlandsås och lingon.

Som avslutning på den både trevliga och läckra provsmakningen serverades kaffe/te och mazarin.

Allt ätbart hade inhandlats på ICA Supermarket i Skoghall.

Vinerna som hade valts ut för att passa dagens rätter var

Lindeman, chardonnay (vitt), nr 16457,79:-

Spring Village, merlot (rött), nr 6711, 79:-

Den starköl som serverades heter Borg, en norsk ljus lager med nr 1147, 11:90