Små fester med rosévin

Visst är det trevligt att träffas några vänner. Prata bort en kväll. Kanske äta något gott. Visst behöver vi en liten fest ibland.
Om det bara inte blev så dyrt . . .
Ja, skall det vara sprit till, då kan det verkligen bli pengar. Men inte behöver det vara sprit inte. Tvärtom. Fler och fler har upptäckt att det blir både godare och festligare med vin i stället. Och så får man ju nästan maten »på köpet», faktiskt. Räkna efter får ni se.
Har ni smakat rosévin någon gång? Ett mjukt, trevligt vin att bjuda på. Inte så »fint» kanske, men lätt att använda eftersom det passar till det mesta. Tänk på att servera rosévinet rätt kallt. Och helst i ofärgade glas. Den ljusröda färgen är så festlig.
Några olika supéförslag finns på nästa sida. Här passar det inte gärna med nubbe. Ta rosévin i stället (men den som skall köra hem, bjuder ni förstås på alkoholfritt!).

Rosé

Rosé (ordet är franskt och betyder »rosenfärgat») är en lätt, elegant vintyp med ljusröd färg. Rosévinerna kan sägas vara ett mellanting av vita och röda viner. De framställs av blå druvor, precis som rödviner. – Det är i druvskalet som färgämnet sitter, därför tar man bort skalet under jäsningen, så snart rosévinet har fått sin lätta färg.
Rosévinerna, som är friska i smaken och i regel torra eller halvtorra, har inte lika mycket garvsyra som de röda vinerna. De passar också till nästan alla rätter (dock inte söta desserter). Rosévinerna bör alltid serveras kalla, vid ca 10 grader.

Systembutikerna kan i dag erbjuda ett tiotal olika roséviner. Här ser ni några av dem. Från v.: Vallerosa (valleråʼsa), varunr 2978, kostar 5:75. Fleur de Provence (flör dö provaʼngs), 2233, ett friskt, ganska lätt vin från södra Frankrike. Pris 7:75. Perlerose (pärlråʼs), 2975, som är lätt pärlande, kostar 7:50. Cuvée de Marcoule (kyveʼ dö marrkoʼl), 2230, ett relativt kraftigt rhônevin. Pris 7:75. Rosé dʼAnjou (råseʼ dangschoʼ), 2231, ett friskt loirevin. Pris 6:50. Systempriser 1 september 1971.

Kyckling i det gröna

4 skivor vitt formbröd ☐ 2 msk margarin ☐ 1 pkt djupfryst bladspenat ☐ 2 dl stekt broiler (rester) skuren i bitar ☐ 1½ dl riven ost ☐ Till stuvning: 1 msk margarin ☐ 1 msk mjöl ☐ 1 dl mjölk ☐ 2 msk grädde ☐ peppar ☐ salt.

Stek brödskivorna, på båda sidor, i margarinet. Förväll spenaten och lägg ett lager på var och en av brödskivorna. Fräs margarinet tillsammans med mjölet. Späd med mjölken och grädden. Koka stuvningen 3 minuter. Rör ner kycklingbitarna. Smaka av. Fördela stuvningen på brödskivorna, strö över den rivna osten och gratinera i ugn (250°) 10 min.

Gott till: Fleur de Provence. Kostnad för 4 personer, inklusive vin, ca 13:50 kr.

Kapriskotletter

4 fläskkotletter ☐ vitlökssalt ☐ 1 tsk finstötta kumminfrön ☐ 2 msk margarin ☐ 1 gul lök i skivor ☐ peppar ☐ salt ☐ 1 tsk fransk senap ☐ 4 msk kapris ☐ 1½ dl grädde.

Bulta kotletterna lätt i handen. Gnid in dem med vitlökssalt och kummin. Bryn dem i margarinet. Tag upp dem.
Fräs lökringarna i fettet. Sätt till grädden, senapen och kapris. Smaka av. Lägg ner kotletterna i såsen och låt dem puttra 5 min.

Till det föreslår vi: Cuvée de Marcoule. Kostnad för 4 personer, inklusive vin, ca 21:50 kr.

Vickning Vilda Västern

4 tomater, skållade, skalade och hackade ☐ 1 hackad gul lök ☐ 400 g köttfärs ☐ 2 msk vetemjöl ☐ peppar ☐ salt ☐ 1 kryddmått cayennepeppar ☐ 4 småfranska ☐ Till garnering: tomat- och gurkskivor.

Hetta upp margarinet i en stekpanna och bryn löken. Lägg ner köttfärsen och tomaterna och stek på svag värme ca 10 min. Smaka av. Klyv bröden, holka ur dem och fyll med köttröran. Garnera med gurk- och tomatskivor. Servera en grönsallad till.

I glasen gärna: Perlerose. Kostnad för 4, inkl. vin, ca 21 kr.

En härlig, frisk sallad, ett glas gott vin och en bit frasigt bröd – av det kan det verkligen bli en liten fest! Och en godare, matigare sallad än just

Nizzasallad

det kan man få leta efter . . .

1 liten burk tonfisk ☐ 1 salladshuvud ☐ 4 tomater ☐ 2 hårdkokta ägg ☐ 1 röd paprika ☐ 1 knippa rädisor ☐ 1 paket gröna bönor ☐ 10 sardeller ☐ 4 kokta potatisar i skivor ☐ 20 oliver ☐ 2 msk vinäger ☐ 4 msk olja ☐ peppar ☐ salt.

Lägg salladen i strimlor på ett fat, tonfisken sönderbruten i bitar, de klyftade tomaterna, paprikan skuren i ringar, äggklyftorna, rädisorna skurna i skivor, bönorna, potatisen, oliverna och sardellerna. Gör en dressing av oljan och vinägern och smaka av. Häll såsen över salladen, blanda och servera omedelbart med smör och rostat bröd.

Vallerosa i glasen. Kostnad för 4, inkl. vin, ca 20 kr.

Tips för godare vin

■ Tycker ni att det är svårt att bjuda på vin? Glöm det. Numera finns det inga »måste», om vilket vin som passar eller hur man serverar. Fast godast blir det förstås om man gör så här:

■ Köp helst hem vinet någon dag innan det skall användas. Då hinner det komma i balans igen efter omskakningen på hemvägen. Att köpa ett »fint» vin timmen innan det skall användas är bortkastat.

■ Vinets temperatur betyder mycket för hur det smakar. Vita viner och roséviner bör inte vara varmare än 10–12 grader. Två timmar i kylskåpet brukar vara lagom. Rödvin bör hålla något under rumstemperatur, ca 18 grader.

■ Kom ihåg: servera hellre ett vin något för kallt än för varmt. Temperaturen stiger snabbt i glasen. Det alkoholfria som ni bjuder till – kanske någon har bilen med sig – skall alltid serveras kallt, 6–8 grader.

■ En del viner vinner på att luftas något. Det räcker att öppna buteljen ½ till 1 timme före. När »korken är ur» håller lättvinerna i allmänhet ett par dygn (bra att veta om något blir över) även om kvaliteten försämras.

■ En flaska lättvin räcker till 6 à 8 glas. Man kan räkna med en flaska för 4 personer.

SYSTEMBOLAGET

Wezäta