



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



VINBANKEN.SE – 20 APRILE 2020

Vin till inlagd lax



REDAKTÖR

VIN OCH MAT. Vin till inlagd lax är vitt och från Italien. Vermentino är en italiensk grön druva som kan ge härligt, generösa gulfruktiga viner.

Vin till inlagd lax. Ofta hittar man förstahandsvalen till inlagd lax bland alsacevinerna, där flera givetvis fungerar utmärkt och den bästa är kanske vin av pinot grisdruvan.

Men för alla som vill prova något nytt är förslaget det vita italienska vinet av druvan vermentino.

Snabbval

RECEPT | Inlagd lax

8 portioner på buffé

500 g skinn- och benfri lax
0,5 dl salt
1 rödlök i skivor



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

LAG

3 dl vatten

0,75 dl ättiksprit

1,5 dl strösocker

0,5 tsk hel vitpeppar

0,5 tsk hel kryddpeppar

0,5 tsk hela senapsfrön

1 lagerblad

Gör så här

1. Skär laxen i kuber, cirka 2x2 cm. Lägg kuberna i plastpåse och blanda med saltet. Låt ligga 1 timme och blanda några gånger.

2. Koka under tiden upp lagen och låt den kallna.

3. Lägg laxkuberna i en sil och skölj av dem hastigt i kallt rinnande vatten.

4. Varva lax och lökskivor i en glasburk och häll på lagen.

5. Låt stå minst ett dygn.

Smakar gott till: ägghalvor och en klick rysk yoghurt.

Vintips till inlagd lax

Prova ett vitt, oväntat vinval till inlagd lax. Med en generös fruktsmak, nästan aromatisk smak och kryddiga avslut passar det italienska vinet bra.

Litorale Vermentino 2018 (72340)

Val delle Rose, Maremma Toscana Italien, 139 kr

Druvor: Vermentino

Alkohol: 13 %

Torr, medelfyllig smak av solmogna frukter. Generöst och aromatisk. Frisk längd med bra syra.

Andra vita tips är vinerna från Alsace, gärna pinot blanc eller pinot gris.

Vermentino

Den gröna druvan hittar man framförallt i vin från Italien och den förknippas framförallt med Sardinien. Beroende på växtplats och kvalitet skiljer sig vinerna åt men gemensamt är den aromatisk, gulfruktiga tonen. Används ofta i enklare, vita vardagsviner men även i mer uppgraderade viner.