

Carl Jans vintips vecka 42

Vitt vin till höstsoppan

Publicerat torsdag 20 oktober kl 15.00

**"Vegetarisk soppa till Måltidensdag"**

(5:44 min)



Carl Jan Granqvist. Foto: Åsa Stöckel/Sveriges Radio

Denna vecka har Carl Jan valt att rekommendera ett vin som passar utmärkt till de flesta soppor baserade på fisk, skaldjur, musslor och grönsaker. Det passar även bra till årets soppa för måltidensdag. Soppan är en morotssoppa med kokosmjölk och vinet kommer från Italien och är gjort på druvan verdicchio.

Recept på Årets soppa:

MOROTSSOPPA MED KOKOSMJÖLK

4 portioner. Tid ca 30 min.

4 morötter

100 g rotselleri

4 potatisar

1-2 gula lökar

2 grönsaksbuljongtärningar

1 liter vatten

4 dl kokosmjölk

1 tsk sambal oelek eller 1 röd chili

1 citron, saft och skal

½ tsk salt

Gör så här:

Skala och skär rotfrukter och potatis i bitar.

Skala och hacka löken.

Lägg rotfrukter, potatis, lök och buljongtärningar i en rymlig kastrull.

Håll på vatten och koka tills allt är mjukt, ca 10 min.

Mixa soppan slät. Tillsätt kokosmjölk, sambal oelek eller urkärnad och finhackad chili, citrussaft och rivet citrusskal (bara det gula) och salt.

Låt soppan koka upp och puttra någon minut.

Servera gärna med räkor, några babyspenatblad och lite svartpeppar.

Dryck 1: Vitt vin på 75 cl flaska

2015 Casal di Serra Classico Superiore nummer 12419 på Systembolaget

Årets soppvin kommer från Marche i Italien och är gjort på den lokala druvan verdicchio. Druvan ger aromatiska och friska viner som utvecklas väl med lagring. De gör sig bäst till maträtter på fisk och skaldjur eller rätter med lite mer exotiska smaker som vi hittar i asiatisk mat.

Doft: Härligt fruktig och nyanserad, mängder av mineraler, ananas och persikor följt av nyrivet citrusskal.

Munhåleupplevelse: Ungdomlig smak med frisk fruktsyra följt av persikor, mineraler och citron.

Alkohol: 13,0 %