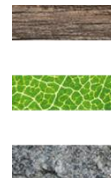




# Drink outside the box #1 Lydie och Thierry Chancelle



## Välkomna till Drink outside the box

Drink outside the box är en ordlek med Think outside the box och att återinföra en god dryckeskultur i Sverige där bra vin dricks ur flaska i kombination med god mat, gärna närproducerad och ekologiskt odlad.

Svenska hushåll äter allt mer ekologiskt, lägger allt mer tid och pengar på mat och matlagning men tyvärr glöms den andra viktiga komponenten, drycken. Vinerna i Drink outside the box är småskaligt producerade, ingen besprutning med kemikalier och utan tillsatser, det är riktigt vin som passar till modern svensk matlagning.

Nu är det dags för bra dryckeskultur i Sverige! **DRINK OUTSIDE THE BOX!**

Vi hjälper dig med festmåltiden, vår kollega Katja Nyqvist, en av Sveriges främsta kvinnliga kockar, utbildad sommelier och väldigt respekterad inom Sveriges gastronomiska elit hjälper dig med recept till utvalda viner!

Nedan finner du recept till Lydie & Thierry Chancelle's viner. De håller till i Saumur i Loire och deras viner hyllas för sin renhet och tydliga smaker. Här finns ingen kemi eller manipulation utan rent och snyggt hantverk!

### Principium #1 innehåller

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1 st Cremant de Loire rosé  | serveras som fördrink      |
| 1 st Cremant de Loire blanc | serveras till Hällefåndran |
| 2 st Saumur Blanc           | serveras till fläksidan    |
| 2 st Saumur Champigny       | serveras till lammtartar   |

Hoppas ni gillar detta lika mycket som vi!

Smaklig måltid önskar vi på Principium Dryck AB





## Limegravad hälleflundra med äggcremé, chiligurka och krodillsknäcke 4 pers

Frys hällen ett tag tills den har hårdnat för att lättare skära den i tunnare skivor.

Blanda salt, socker (lika delar) och limezest och strö över dem tunna skivorna och låt stå i 3-4 timmar.

Blanda 6st äggulor med 1 dl Creme fraiche, 3 msk grädde saft från 1/2 lime till en jämn smet och sätt kastrullen på plattan. Vispa frenetiskt tills armen trillar av ;-)  
hela tiden tills cremen tjocknar tills önskad konsistens. Blanda i runt 30 g brynt smör i den varma krämen. Kyl av den. Obs. den stelnar ytterligare när man kyler den. Blanda i finhackad gräslök och smaksätt med salt.

Hacka gurka, syltigt äpple, chili, lime zest, olja och salt och låt stå och dra ett tag. Använd som tillbehör.

Knäcke:

10g jäst

2 dl vatten

1 tsk salt

2 dl grovt rågmjöl

4 dl vetemjöl

1 msk hackad dill och krodillsfrön

Lös jästen med vatten. Hacka dill och stöt i mortel dillfrön. Blanda kryddor och nästan allt mjöl och knåda till en deg. Låt jäsa i en timme, dela in degen i bitar och kavla sedan tunnt. Gör små hål med gaffel, pensla med vatten och baka av i 200 grader, ungefär 8-10 minuter.

Servera Chancelle Cremant till detta och njut av en fantastisk fiskrätt!



## Långbakad fläksida, blomkål x 3 & pepparsyrad jordärtskocka 4 pers

500g fläksida

salt

2 äpplen

2 lökar

1 fänkål

Kummin, fänkål, peppar

Vittvinslattar om man några hemma annars 3-4 dl vittvin.

5 dl äppeljuice

Gnid in sidan med salt och låt stå i någon timme

Skiva allt grovt och lägg sidan med svålen uppåt på äpplen och lök och krydda med resten. Häll på vin och juice.

Täck med bakplåtspapper och sedan med folie och baka av i ugnen på 110 grader i ung. 10 timmar.

Ta ut och lägg under press och kyl av så att den sätter sig.

2 st blomkål

Koka 1 blomkålshuvud i vatten, salt och några droppar vinäger. Mixa när klart.

Rosta ½ blomkål med olja & salt på 190 grader tills den har fått mycket färg.

Hyvla ½ blomkål på mandolin.

Ta 5 st jordärtskockor och hyvla dem tunt.

Gör en snabblag med 1 dl vittvinsvinäger, ½ dl vatten, salt efter smak, 1krdm socker och några rosépepparkorn. Häll över den hyvlade blomkålen och kockan.

Skär fläksidan i bitar och bryn på tillsammans med blomkålsstjälkar.

Till detta serverar ni Chancelle Saumur Blanc, lägg upp allt efter behag och smaklig måltid.



## Lammtartar på höstlamm med hörökt morotscremé, picklad torkad lökpulver, syrliga kantareller och krispigt grönkål.

4 pers.

180g lammfile  
Salt & peppar  
God olja

3 st medelstora morötter  
En liten bit pepparrot  
En näve hö (finns i vanliga djurbutiker)

3 st silverlökar eller 50 g  
2 msk vitvinsvinäger  
1 msk vatten  
2 ½ socker

5 blad grönkål  
Lite olja

50 g kantareller  
2 msk vitvinsvinäger  
1 msk vatten  
1 st lök  
Salt och lite socker

Salt & peppar

Skala lökarna och dela in dem i kvartar och separera lagren. Blancha dem i lätt saltat vatten. Ta upp dem och lägg i isbad. Låt vattnet rinna av. Koka upp vinäger, vatten och socker och håll över löken. Ha i kylan i 1 dygn. Ta upp dem och torka ut i ugnen tills torrt. (90-100 grader varmluft) Mortla.

Skär lammfilen i småkuber och ställ i kylan. Vid servering krydda och lägg upp.

Skala morötterna och koka dem nästan klara i grönsaksbuljong och en bit pepparrot. Lägg hö i en behållare med lock och lägg dem kokta morötter där. Tänd på och rök dem tills hö har brunnit upp. Ta upp morötterna och mixa dem släta med buljongen som de har kokat i. Salta.

Stek snabbt svampen för att vattna ur dem. Koka upp lagen till svampen och hacka löken, håll allt över och låt stå i någon timme.

Skär bort stjälken på grönkålen och gnid in bladen med olja. Torka på 100 grader varmluft tills de är helt torra och krispiga.

Lägg upp och njut och servera Chancelle Saumur Champigny till detta!

**Principium**<sup>TM</sup>  
Dryck med ursprung