



Bild och recept Swedish Foodie

2021-08-23 12:46 CEST

Ny årgång! Mas Janeil Le Petit Pas 2019 - åsnan har en ny vän

Det är dags för ny årgång och ett nytt utseende på François Lurton sydfranska blend Mas Janeil Le Petit Pas. I årgång 2019 har åsnan nu fått sällskap av en höna på den nydesignade etiketten.

Mas Janeil är en av François Lurtons egendomar i södra Frankrike, närmare bestämt i Roussillon. Vingården ligger utanför staden Maury och består av 35 hektar utmärkta jordar med gamla stockar och ett perfekt mikroklimat. Här skapas främst röda viner på de sydfranska druvorna grenache, syrah, carignan

och mourvèdre.

Mas Janeil Le Petit Pas är en blend på just dessa druvor. Det färdiga vinet vilar endast på cementtankar i syfte att bevara frukt och fräschör. Det resulterar i ett torrt, fräscht och fruktigt vin med fin struktur och smak av skogens mörka bär, örter och lakrits.

Mas Janeil Le Petit Pas 2019 finns i Systembolagets fasta sortiment. Vinet passar perfekt till höstens rustika rätter med lamm, nöt och fläsk. Till exempel en härlig Pasta Carbonara i en svenskifierad version, det vill säga med grädde, här signerad Swedish Foodie:

Svensk Carbonara (4 pers)

400 gr Spagetti

2 paket bacon av bra kvalitet, gärna lite rökt

4 ägg

2 dl grädde

3 dl grovt riven parmesanost parmesanost

1 gul lök eller 3 schalottenlökar, 1 vitlöksklyfta och 1 kruka timjan

Gör så här!

Sätt på pastavatten med rikligt med salt. Koka pastan så den är något underkokt. (Spara pastavattnet när det kokat klart)

Knäck äggen i en skål och tillsätt, grädde, riven parmesan samt några varv med svartpepparkvarnen. Vispa så det blandar sig.

Skär ner baconet i strimlor och lägg i kall panna. Sätt på värmen och stek fläsket gyllene. När det är klart sänker du värmen och tillsätter du fint hackad lök och vitlök och låter det svetta någon minut.

Lägg i pastan i stekpannan tillsammans med fläsket och löken, rör så allt blandas. Låt plattan vara på lägsta värme hela tiden. Tillsätt äggblandningen och rör hela tiden med en slickepott eller liknande. När såsen tjocknar späder du med pastavatten för att göra den ännu lite krämigare.

Tillsätt hackad timjan och rör runt.

Lägg på tallrik och toppa med rikligt med parmesan. Serva till ett glas Mas Janeil Le Petit Pas.

Enjoy!

Mas Janeil Le Petit Pas 2019

Pris: 105 kr

Artikelnummer: 79687

Övrigt: Restsockerhalt 4 g/l

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06

e-post: isabella@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.