



Ugens VIN i Hjemmet

Af BIRGITTE VANGES

Navn: Solouro, 2001, Vinho Verde DOC, Portugal
Forhandler: Amka Vinimport. Nærmeste forhandler oplyses på tlf. 8641 9600
Pris: 30 kr.



OPRINDELSE

Vinbønderne i det portugisiske vindistrikt Vinho Verde forstår virkelig at skabe indbegrebet af en sommerlig vin og det til en yderst rimelig pris. Vinho Verde-vinene produceres af de lokale druer - i dette tilfælde Loureiro og Trajadura - druer, som er aldeles ukendte uden for Portugals grænser, men som alligevel appellerer til vinnydere verden over. Allerede den slanke, grønne flaske udsender friske og kølige signaler og forventningerne indfries til fulde i glasset.



SMAG

Duften er indbydende med nuancer af stikkelsbær og grønne sommeræbler. Vinen er let perlende, frugtlig og tør med forfriskende syre. Nyd den afkølet som aperitif eller til fiske- og skaldyreretter. Solouro vil også være en fin ledsager til det thailandske køkken (se side 16) og en ideel frokostvin, som med sin holdsvi beskedne alkoholprocent på 9,5% ikke vil stige alt for voldsomt til hovedet på en varm sommerdag.

Vi giver karakter efter 13-skalaen.

Bedømmelsen omfatter vinenes kvalitet i forhold til prisen.



Ugens læseropskrift

Nøddekager

Hjemmets fedtfri Berndes gryde Bonanza (1,8 liter) går i denne uge til Inger Westergaard, Nordborg.

Blend eller mal 200 g nødder gennem mandelkværn.

Bland de malede nødder med 2 æggehviter og 140 g sukker (godt 1 1/2 dl). Ælt dejen sammen. Tril dejen til valnøddestore kugler og stil dem på bagepapir på bageplade. Bag kagerne

midt i ovnen ved 160 grader 18-20 min. Lad kagerne afkøle på en bagerist. Smelt 75 g mørk chokolade og pynt de kolde kager med chokolade. Portionen giver ca. 25 kager.

Har De en speciel opskrift, som andre kan få glæde af, så send den til

„Læseropskrift“ Hjemmet Hellerupvej 51 2900 Hellerup



Bliver Deres opskrift valgt og bragt i bladet, får De tilsendt kasserollen med låg (18 cm) fra Berndes. Den fedtfri kasserolle rummer 1,8 liter, intet hænger i, bunden bliver ikke skævet og der er 5 års garanti på produktet.

Kartoffelgryde

En god gryderet til 2 personer med nye kartofler og et pift af karry. Smelt 2 tsk fedtstof og svits 1 tsk mild karry heri. Skær 200 g skinkekød i terninger og lad det svitse med. Tilsæt 1 dl hønsebouillon og lad kødet simre ca. 15 min. Skrab 250 g kartofler og skær dem i terninger. Skræl 1 skive selleri (ca. 50 g) og skær i

små terninger. Bland kartofler og selleri i og lad det simre med ca. 5 min. Del 125 g broccoli i buketter og stokken i skiver. Bland broccoli,



1 rød løg delt i både og 4-5 minimajs, delt i ca. 2 cm lange stykker, i og lad retten simre yderligere ca. 5 min., eller til grønsagerne er møre. Smag til med salt og peber. Server med et godt drys fintklippet purløg. Opskriften er fra *Let Mad* udgivet af Diabetesforeningen, tlf. 66 12 90 06.



Ring til JUTTA

Hver fredag mellem kl. 10.30 og 14 kan De ringe til Jutta Rømert, og få svar på spørgsmål om madlavning. Tlf.nr. er 39 45 76 26.

Hindbærssnitter

Jeg efterlyser en opskrift på hindbærssnitter. Håber Hjemmet kan hjælpe.

Kirsten Madsen

Her får De opskriften. Bland 500 g mel med 2 tsk bagepulver. Smuldr 200 g smør heri. Tilsæt 175 g sukker og 1 1/2 dl vand og saml hurtigt dejen. Rul dejen ud til 4 lange stænger. Fordel et lag hindbærmarmelade på de 2 stænger og læg de resterende 2 stænger oven på. Tryk kanterne godt sammen. Bag stængerne ca. 20 min. ved 200 grader i den nederste halvdel af ovnen. Rør glasur af 150 g flormelis og vand og glaser stængerne, mens de stadig er lune. Del stængerne i skrå snitter.

Agurkesorbet

Jeg mener, Hjemmet har bragt en opskrift på agurkesorbet for længe siden. Er det muligt at få opskriften? Ulla Nielsen

Vi har bragt en opskrift på agurkesorbet for nogle år siden, her kommer den. Kog en sukkerlage af 1 dl vand og 75 g sukker. Lad lagen blive kold. Riv 500 g agurk på den grove side af råkostjernet. Tryk de revne agurker fri for væde og bland dem i den kolde sukkerlage. Stil blandingen i fryseren ca. 1 1/2 time, til sorbeten er grødet. Pisk 1 pasteuriseret æggehvite stiv og bland den i den halvfrosne sorbet. Stil atter sorbeten i fryseren 2-3 timer, til den er gennemfrosset. Tag sorbeten ud af fryseren i god tid før serveringen. Pisk blandingen igennem med en elpisker og anret den i 4-5 portionsglas. Pynt med et par skiver agurk.