

***Knaprigt rimmat fläsk med
getmesost och vit choklad***
4 personer

4 skivor rimmat fläsk
50 g getmesost, hård
15 g vit choklad, riven
1 msk vatten
Svartpeppar
Smörgåskrasse

Stek fläsket knaprigt och dela i 4x4 cm bitar. Riv getosten och blanda med vatten, riven choklad och svartpeppar. Toppa fläsket med en klick av chokladosten och dekorera med lite krasse.

Njut med:
Anchor Porter (nr 11211)

***Choklad
&
Mat***

***Recept
komponerade av
Anders Levén***



***Kakaodoftande
kräftcremesoppa***
4 personer

1 kg kräftor (frysta eller färska)
¼ rotselleri
1 bit purjolök
1 morot
1 gul lök
8 champinjoner
3 msk tomatpuré
1 msk paprikapulver
1 msk vetemjöl
1 tsk timjan
Hel vitpeppar
3 lagerblad
100-150 g smör
6 cl cognac
6 cl portvin/sherry
2 msk nymalda espressoböner
2 msk nymald kakaokross
5 dl vatten
6 dl grädde
Salt, peppar
Tabasco

Skala kräftorna noga, stjärtarna blir ett härligt och gott garnityr, medan skalen används till själva soppan.

Fräs skalen lätt krossade i brynt smör i en vid panna. Skär grönsakerna och champinjonerna och fräs vidare i pannan. Tillsätt tomatpurén, paprikapulver, mjöl, kryddor och slutligen cognac och portvin. Allt ska få en gyllenbrun färg. Tillsätt hälften av kaffebönorna och kakaokrosset.

Slå i vatten och koka i 25 minuter. Tillsätt grädde och koka ytterligare 15 minuter. Krydda med salt och tabasco och låt stå och dra i 10 minuter. Sila av soppan och mixa slät med stavmixer.

Servera soppan nymixad med kräftsjärtarna, lite kaffe och kakao strött på toppen.

Njut med:
Wolf Blass (nr 26347)

***Köttbullar med
pinjenötter & choklad***
4 personer

300 g blandfärs/älgfärs
1 liten gul lök, hackad
1 skiva vitt bröd
1 dl grädde eller vatten
2 msk pinjenötter
1 ägg
2 msk smör
Havssalt
Peppar
Fyra kryddor
2 msk grovripen choklad, 70-80 %
Olivolja

Blötlägg brödet i grädden. Fräs löken i smör och låt kallna. Rosta nötterna i torr panna. Blanda färs, kryddor, bröd, ägg och lök i en bunke. Rör en stund och låt det hela vila. Bindningen är viktig innan man steker för att köttbullarna ska hålla ihop istället. Stek köttbullarna gyllene i panna och servera ned några droppar god olivolja och havssalt.

Njut med:
Alfa Crux (nr 98870)