

Suveränt
tilltugg
till öl eller
champagne.



FOTO MARCUS LAWETT

NY KOKBOK DEN GODA KYCKLINGEN



I Tareq Taylors kyckling slår denne krögare och kock ett slag för den goda och näringsrika kycklingen, som kan varieras i det oändliga. Han har valt sina bästa recept för både vardag och fest. Klassiker som currykyckling och coq au vin varvas med

nya favoriträtter som chicken gumbo och pollo tonnato. Vi får också lära oss stycka, koka buljong och välja passande kryddor. Bonnier Fakta, 199 kr hos www.adlibris.com.

KYCKLINGVINGAR MED HET HONUNGS- OCH CHILIDIPSÅS 4 portioner

16 kycklingvingar
½ dl ljus soja
½ dl färskpressad citronsaft

Honungs- och chilidipsås

1 ½ dl honung
1 dl rödvinäger
½ msk risvinäger
1 tsk flingsalt
2 hackade röda chili med kärnor
1 finhackad vitlöksklyfta

Lägg vingarna i dubbla plastpåsar, håll över soja och citronsaft och låt marinera över natten.

Koka alla ingredienser till dipsåsen i cirka 10 minuter. Låt svalna (såsen tjocknar när den kallnar).

Grilla vingarna på direkt värme över glöden i cirka 15 minuter (de ska bli genomstekta). Vänd dem då och då så att de blir jämnt grillade.

Sertera vingarna direkt med såsen att dippa i. Låt gärna alla få varsin liten dipskål med sås.

GODA LIVET

REDAKTÖR KJELL ANDERSSON LAGERGRÉN

DRYCK

Hyllar en vinvisionär

The Anchorman är ett prestigevin från sydafrikanska Nederburg, som utsågs till Winery of the year i fjol. Vinet är gjort på 100 % chenin blanc och passar till medelkraftiga rätter med fisk, fågel och kalv. Sitt namn har vinet fått för att hylla Philipus Wolvaart, som grundade Nederburg 1791. (76659) 170 kr.

Årgång 2013 kan
lagras några år.



Tryffelhonung,
pris 149 kr.



DELIKATESS Gott till ostbrickan

Italienska Giuliano Tartufi har många läckra produkter med tryffelsmak i vackra förpackningar.

Ny är acaciahonung med skivad sommartryffel som passar utmärkt till lagrade ostar. Finns hos Werners Gourmetservice, www.wgs.se

PÅ BORDET Skål med fot i ek

Oak heter en ny serie från Sagaform med bland annat en snygg skål och salladsbestick med trädelar i massiv ek. Skålen, som har löstagbar bottenplatta, kostar 399 kr och besticken 299 kr. www.sagaform.com



Prisade krögarparet Agneta Green och Magnus Ek.

FOTO OAXEN KROG

UTMÄRKELSE

Bäst på sjömat

Oaxen Krog i Stockholm är vinnare av Merroir Award 2017. Utmärkelsen delas ut av White Guide i samarbete med Norges Sjømatråd för att premiera krogar som arbetar nyskapande med sjömat. Oaxen bjuder enligt motiveringen på stora smakupplevelser och god näring utan att sköra vattenmiljöer hotas. Oaxen har två Michelinstjärnor.

Utegrill
med nya
finesser.



GRILLNYHET SNABBARE UPPVÄRMNING

Formgivarna Broberg & Ridderstråle tänkte på klassiska hifi-apparater när de skapade The Booster Grill ihop med Röshults. Detta är en kolgrill där glödbädden kontrolleras med hjälp av infraljud, vilket ger en snabbare och bättre förbränningsprocess. Uppvärmningen tar bara 5-7 minuter och temperaturen regleras enkelt med ett vred. Pris cirka 39 900 kr. www.roshults.se

