

# 5 tips på tapas till cava.

Längtar du efter lite semesterkänsla hemma i köket? Satsa på småplock i form av tapas och ett bubblande glas cava. Till spansk cava passar det utmärkt med småplock från Spanien såsom charkuterier, ostar och mycket vitlök. Vi tipsar om tapas och cava.



Cava och champagne tillverkas enligt den traditionella metoden, vilket skapar mindre bubblor och krämig mousse. Mousserande vin som görs på tank får en lite "hårdare" karaktär. De mindre bubblorna ger en fräschör i munnen som kan balansera smakrika och fetare rätter.

Det finns alltså en anledning till att spanjorerna äter lite fetare, vitlöksintensiva och kraftigare tapas till cava. Dessutom hanterar det spanska bubblat många maträtter lite bättre än champagne tack vare den lite mildare syran.

## Tapas till cava:

# 1. Tomatbröd



Det här är Kataloniens nationalrätt, den äts i princip från morgon till kväll. En tallrik med tomatbröd landar alltid på bordet före middagen vare sig man är på en enkel bar, en fiffig restaurang eller i ett katalanskt hem. Enkelt med ett fåtal ingredienser, men med lika många recept som det finns aficionados – tomatbröds-kännare.

## 4 portioner:

2 mogna plommontomater  
1 baguette, skivad  
olivolja  
flingsalt och svartpeppar

## Gör så här:

1. Riv tomaterna grovt på rivjärn, lägg rivet på brödsnivorna.
2. Ringla över olivolja. Smaksätt med salt och peppar.

## 2. Vattenmelon med fårost



Melon med skinka är en riktig klassiker. Här serverad med lite knorr. Söt frukt, serranoskinka som är söt och salt på samma gång och så den salta osten – tillsammans är det oslagbart.

Perfekt varma, lata dagar när tanken på kökstjänst tröttar!

### 4 portioner:

- 1 stor bit vattenmelon, skalad och skuren i grova bitar
- 10 skivor serranoskinka
- 100 g fårost, smulad
- olivolja
- svartpeppar
- 1 kvist mejram

### Gör så här:

1. Lägg melonbitarna på ett fat tillsammans med skinka.
2. Strö osten över.
3. Ringla över lite olivolja och peppra.
4. Toppa med mejram.

## 3. Pata Negra



Skinkan Pata Negra är ett mycket populärt tapas till cava i Spanien.

Tunna skivor rekommenderas av den spanska skinkan. En riktigt fin parmaskinka passar också fint.

## 4. Ost



Det finns många ostar som gifter sig väl med det mousserande vinet. Välj gärna milda ostar på ko- och getmjölk och helst från Spanien.

Manchego är ett säkert kort! Men även en "vanlig" herrgårdsost är god till cava.

## 5. Vitlöksfrästa räkor



Du kan egentligen välja vilka skaldjur du vill men vitlöksfrästa räkor "Gambas al Ajillo" är en klassiker på tapasmenyn.

Även naturella skaldjur med en fetare sås passar fint.

## Tips på cava till tapas:



## Pata Negra Cava Brut

Systembolagsnummer: 7684

69,00 kr

---

Doften är fräsch och fruktig med inslag av grönt äpple, citron, örter, päron. Smaken är torr och fruktig med tydliga drag av grönt äpple, kex, päron, grapefrukt och örter.

Tilldelades 84 poäng (++) av Dina Viner i december 2020.



## Faustino Cava Brut Reserva

Systembolagsnummer: 85284

99,00 kr

---

En cava med torr, ungdomlig smak och frisk syra. Fruktiga inslag av äpple och grapefrukt samt rostat bröd. Fina bubblor och fräscht avslut.

Faustino Cava Brut fick utmärkelsen "*Mest prisvärda mousserande*" vin 2018 av Munkskänkarna.



## True Colours Cava

Systembolagsnummer: 78045

99,00 kr

---

En cava med behaglig mousse, torr och trevlig smak med inslag av citrus, mineral, nötter och röda äpplen.

I maj 2018 fick True Colours Cava en bronsmedalj och 86 poäng i den internationella vintidningen Decaners World Wine Award.

### Mer om Cava:



#### Historien om cava.

Vi berättar hur Cavan kom till, hur den tillverkas och vilka druvor som används. Du får också tips på Cava i olika prisklasser och recept på goda tilltugg.

**Läs mer**

---



## Charkbricka.

Duka fram en härlig charkbricka med lite goda ostar och tillbehör. Perfekt att servera med ett glas spansk cava - hemma eller som picknick, det väljer du själv!

[Läs mer](#)

---



## Sangria de Cava.

Här får du tips på hur du enkelt kan hotta upp din sangria. Genom att tillsätta riktigt kallt mousserande får du en härligt somrig fördrink.

[Läs mer](#)

---