

Tre läckra smårätter med passande viner.

Det blir mer och mer vanligt att man vid måltiden serverar ett antal smårätter istället för den klassiska uppdelningen med förrätt och varmrätt. Detta är en trend som slagit igenom på bred front även på restaurang. folk o folk har tagit fram tre läckra smårätter med dryckestips därtill.



Tapas

Tilltugg

Rödbetshummus (5 dl)

Ingredienser:

1 burk kikärter à 400 g
1–2 vitlöksklyftor
200–250 g kokta rödbetor
1 msk tahini (sesampasta)
1/2 dl olivolja
salt och peppar

Gör så här:

1. Blanda alla ingredienser utom oljan i en matberedare. Mixa och håll ner oljan i en tunn stråle under tiden. Smaka av med salt och peppar.
2. Toppa gärna med smulad fetaost och svarta sesamfrön.
3. Servera gärna med grönsaksstavar, t.ex. av morot, stjälselleri och zucchini.

Mango- och räkspett (20 st)

Ingredienser:

1 stor mogen mango
20 skalade räkor
3 lime
1 msk riven ingefära
1 pressad vitlöksklyfta
1 hackad och kärnfri chili
1 msk hackad koriander

Gör så här:

1. Blanda juice och kryddor. Skär mangon i 20 bitar. Fäst en mangobit och en tillagad räka på varje grillspett. Marinera spetten i limes dressing 1 timme.

Minipizzor med oliver och chili (20 st)

Ingredienser:

1 paket vetetortillas
75 g manchego
100 g svarta kalamataoliver
1/2 röd chili

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°C. Stansa ut 20 st cirklar, 6 cm i diameter, från vetetortillas.
2. Riv manchegoosten eller annan fårost och skiva oliverna samt chilin.
3. Strö ingredienserna över brödcirkarna och grädda i ugnen i 10 minuter.



Spara i lista

Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

142,00 kr

En mycket välgjord Riesling med fin balans mellan syra och sötma. Den kommer att vara klockren till mango och räkspettet samt till rödbets hummusen. Till minipizzorna kommer det att funka bra, men man kommer inte få ståpäls, som Gunde Svan brukar uttrycka sig.



Spara i lista

Ruffino Prosecco Treviso Organic Brut

Systembolagsnummer: 79936

139,00 kr

Många glömmar ofta att använda mousserande viner som måltidsdryck. Här en prosecco där smaken är torr med inslag av tuttifrutti, päron och en fläkt av mandelmassa.



Spara i lista

CHILL OUT Shiraz Rosé California

Systembolagsnummer: 3105

219,00 kr

Ett rosévin kan ofta vara ett bra alternativ när det vankas smårätter eller rent av en större buffé. Detta vin kommer att harmonisera väl med minipizzorna och rödbets hummusen. Vinet och mango-/räkspetten kommer aldrig att bli bästisar men kommer i alla fall kunna umgås under hyggligt civiliserade former.

Se också



5 tips på tapas till cava.

Vad passar väl bättre till spansk cava än småplock från Spanien? Här får du fem enkla tapasrecept och tips på cava som passar till.

[Läs mer](#)



Linnéas bästa mingelmat.

Linnéa tipsar om sina bästa smårätter att bjuda gästerna på under minglet!

[Läs mer](#)



Linnéas tapas till cavan!

Tapas är underbart att servera till minglet, eller om man vill ha en middag med många olika smaker!

[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](#)

Utskrift