

AUDARYA OG CANTINA SANTADI – SARDINIÚ

Höfundur: Óskar Tryggvi Svavarsson



Audarya vínekran.

Nýlega hóf heildsalan Djarfi ehf. innflutning á vínnum frá ítölsku eyjunni Sardiníu í Miðjarðarhafinu. Þar eru kjör aðstæður, heit sumur og mildir vetur og fjölbreyttur jarðvegur sem hentar einstaklega vel til vínrektar.

AUDARYA VÍNEKRAN

Audarya er vínekra í suður hluta Sardiníu nálægt Cagliari. Þetta er miðlungsstór fjölskyldurekin vínekra sem hefur náð góðum árangri í vingerð. Í dag er þriðja kynslóð fjölskyldunnar tekin við og vekur einstök

hönnun flöskumiðanna mikla athygli víða.

Hér eru á ferðinni vín með sál og er mjög áhugavert að smakka hinar sérstöku Sardinísku þrúgur eins og Vermentino, Cannonau, Bovale og fleiri góðar. Hvort sem litið er til villibráðar eða einfaldari matargerðar, þá eru Audarya vínin tilvalinn kostur með góðri máltíð.

CANTINA SANTADI VÍNEKRAN

Cantina Santadi er samvinnufélagsvínekra með rúmlega 60 ára sögu, staðsett á suð-vestur hluta eyjunnar. Mikil áhersla er lögð á gæði í framleiðslunni, þrúgurnar eru

allar handtíndar og bera vínin þeirra þess skýr merki. Franskar eikarámur eru nýttar til þess að ná fram því fullkomna jafnvægi sem þarf við gerð þessara einstöku vína og var Cantina Santadi fyrsta vínekran á Sardiníu til þess að nota slíkar ámur við gerð Terre Brune vínsins. Hvort sem litið er til rauðvína, rósavína eða hvítvína, þá geta flestir fundið eitthvað við sitt hæfi, hvort sem er með villibráð, ostum, kjöti, fisk eða öðrum mat, nú eða bara eitt og sér.

Nánari upplýsingar á www.djarfi.is



Cantina Santadi vínekran.

GERUM EITTHVAÐ GOTT ÚR VILLIBRÁÐINNI

Höfundur: Sveinbjörn Ingi Svarfdal

SVEINBJÖRN INGI SVARFDAL ER MATREIÐSLUMAÐUR OG JAFNFRAM ÖTULL VEIÐIMAÐUR SEM GEFUR OKKUR HÉR ÞESSAR UPPSKRIFTIR Í MATARÞÁTT BLAÐSINS.



Steikt hreindýra smásteik

Hreinsa vöðvana mjög vel.

Brúna á pönnu með smjöri krydda með salt og pipar og timian grein á pönnuna.

Bitarnir þurfa mismunandi langa eldun og sumir jafnvel smá skot í ofninum en best er að gefa sér tíma og leyfa kjötinu að hvíla vel eftir eldunina.

GOTT MEÐ:

TERRE BRUNE
CANTINA SANTADI
SARDINÍA ÍTALÍA

KRÖFTUGT VÍN SEM ER
TILVALIÐ MEÐ VILLI-
BRÁÐ VIÐ HÁTÍÐLEG
TILEFNI.



Steikt önd eða steikt gæs

Skera í fituna og krydda vel með salti og pipar.

Steikja á fituhliðinni og snúa við, lækka í hitanum í nokkrar mín.

Láta hvíla í góða stund.

Sama með gæsina steikja vel og láta hvíla.

Krydda með salti og pipar.



BOVALE ÞRÚGAN
PASSAR EINSTAKLEGA
VEL MEÐ VILLTU
FUGLAKJÖTI.

GOTT MEÐ:

NURACADA
AUDARYA
SARDINÍA ÍTALÍA





Rjúpa í rjúpusósu

Rjúpunu geri ég þannig að ég geri rjúpusóð.

Gulrætur laukur hvítlaukur sveppir timjan látið sjóða og sigta svo. Vanalega geri ég eitt soð sem ég svo frysti í litlum einingum og get alltaf gripið í þegar ég þarf.

Í sósuna steiki ég sveppi (kjörsveppi og villisveppi í bland eftir hvað er til)

Laukur og timjan. Smá portvín og svo rjúpusóðið. Þegar allt er farið að sjóða blanda ég þetta með töfrasprota og krydda til með salt og pipar stundum Oscar villikraft ef þarf.

Svo rjómi og þykkingarefni.

Steiki rjúpubringurnar með salt og pipar og set þær í eldfast mót helli heitri rjúpusósu yfir og set í ofn í svona 2 til 5 mín á 190°C eftir smekk hversu lítið þær eiga að eldast og leyfi þeim svo að klárast á borðinu.

TRUFLU KARTÖFLUMÚS

Sjóða heilar bökunarkartöflur.

Þegar þær eru orðnar mjúkar hella vatninu af og set þær í hrærivélina með spaðanum og myl þær niður. Smjör, rjómi, salt og pipar og svo gott dass af trufluoliu og graslauk.

GOTT MEÐ:

ROCCA RUBIA
CANTINA SANTADI
SARDINIA ÍTALÍA

FRÁBÆRT VÍN SEM LEIKUR
VIÐ BRAGÐLAUKANA MEÐ
RJÚPUNNI EÐA ANNARRI
VILLIBRÁÐ.



AÐ LOKUM KEMUR HÉR STÓRSKEMMTILEG UPPSKRIFT FRÁ REYNI ERNI ÞRASTARSYNI.
HANN ER MATREIÐSLUMAÐUR OG VEIÐIMAÐUR.

Djúpsteiktar gæsabollar

Hráefni

4 gæsabringur.

4 egg.

Brauðraspur.

Timian.

Basil.

Oregano.

Majoram.

Salt og pipar.

Bláberjasulta ca 1/2 krukka eða sulta að eigin vali.

Balsamic sýróp ca 4 - 5 matskeiðar (ekki balsamic edik)

Olía til djúpsteikingar.

Aðferð

Bringurnar eru hakkaðar og kryddinu (magn eftir smekk) og



EINU egg er blandað saman við hakkið. Raspinum bætt í til að binda og þurrka, setjið bara lítið rasp í einu þar til ykkur finnst hakkið nægilega þurrt / blautt. Því næst er hakkið mótað í litlar bollur og þær steiktar við ca 180°C í ca 8 - 10 mín og síðan kældar. Bláberjasultu og bals-

amic sýrópi blandað saman og hellt yfir kaldar bollurnar. Fint að láta þær liggja í blöndunni yfir nótt.

Fyrir djúpsteikingu er hverri bolla velt uppúr raspinum, þaðan í restina af eggjunum sem slegin eru saman og aftur í raspinn, best að taka bara eina í einu. Að lokum fara bollurnar í heita olíuna þar til þær fá brúngylltan hjúp. Borgar sig að setja ekki nema ca 6 - 8 bollur í einu í pottinn. Smá ábending í lokin. Gott er að setja örlítið hveiti í lófann þegar verið er að móta hverja bolla því annars festist hakkið svolítið í lófanum.

Gráðastasósa

Hér er hverjum í lófa lagt hversu bragðmikil, þykk eða sæt sósan verður, en þetta eru hráefnin og öllu blandað saman.

Gráðastur.
Majones.
Sýrður rjómi.
Salt og pipar.
Hunang.



Finnst alltaf best að blanda þessu saman með töfrasprota.

GOTT MEÐ:

CANNONAU
AUDARYA
SARDINIA ÍTALÍA

SKEMMTILEGT VÍN SEM Á
EFTIR AÐ KOMA Á ÓVART
MEÐ VILTA BRAGÐINU
FRÁ GÆSINNI.

