

## VINTIP /



### 1884 ESTATE GROWN VIOGNIER

Er en aromatisk vin med smag af tropisk frugt og moden pære. Den har en pæn syre med en blød og indtagende elegance og eftersmag. Det er vinen til lyst kød, havets frugter, bygotto eller som her til krabbedip med forårsgrønt.

**KR. 99,50** 75 cl. Literpris 132,66. Argentina

### SPÄTBURGUNDER

Har en flot smag af røde bær som kirsebær og hindbær. De bløde tanniner er afbalanceret, og vinen har en fin fremtrædende frugt. Velegnet til lyst kød og frokostbordet, eller som her til poussin med sprød æblesalat og spirer.

**KR. 99,50** 75 cl. Literpris 132,66. Tyskland

### Krabbedip med tang og forårsgrønt

TIL 8 PERSONER

- 2 dåser krabbe kød
- 1 dl mayonnaise
- 4 spsk. creme fraiche 38 %
- Ca. 1 tsk. wasabi paste
- 1 økologisk lime
- ¼ ark tang
- 2 bundter grønne asparges
- 2 avocado
- 1 bundt radiser

Pres væden fra krabbe kødet. Kom mayonnaise, creme fraiche, wasabi og revet skal fra limen i en skål. Bland godt sammen. Smuldr tangen fint eller hak den. Kom i blandingen sammen med krabbe kødet. Smag til. Kog aspargesene i 1 minut og skyl i koldt vand. Skær avocado i både. Server gerne retten så hver person får sin egen lille dipskål og lidt af hver grøntsag.

⌚ 10 MIN.

### Poussin med citrongræssyltet æble

TIL 8 PERSONER

- 2 poussiner
- Salt og peber
- Olie

- Æbler:
- 4 dl vand
  - 1 dl sukker
  - ½ citron
  - 2 tsk. æblecidervineddike
  - 2 stilke citrongræs
  - 4 æbler

- Drys:
- En håndfuld solsikke spirer

Sæt ovnen på 180 grader. Del poussinerne i mindre dele. Bryst, ben, lår og vinger. Læg på en bradepande og krydr med salt og peber. Steg i ovnen i 25 minutter. Tag ud. Lige før, I skal spise, steger du stykkerne sprøde og gyldne i olie på en pande. Kom vand, sukker, citronsaft og eddike i en gryde. Skær citrongræs over på langs og kom heri. Kog op og lad simre under låg i 5 minutter. Skær to af æblerne i både og to i små tern. Kom i lagen og lad simre i to minutter. Tag fra komfuret og lad æblerne afkøle i lagen. Server den sprødstegte fugl med æblebåde og tern samt lidt spirer.

⌚ 45 MIN.



## POUSSIN

En lille delikat kylling på 400 gram. Hos Irma har vi dem både på frost og på køl.