

BJÓR & MATUR

í október





Í október leggjum við áherslu á fjölbreytileikann í bjórflórunni í Vínbúðunum.

Í þessum bæklingi er að finna fimm bragðgóða rétti sem passa vel með bjór af mismunandi tagi.

Einar Hjaltason og Kári Þorsteinsson matreiðslumenn á veitingastaðnum Kol hafa fylgst vel með því besta sem er að gerast á vinsælum veitingastöðum í London og hefur það orðið þeim innblástursefni í matargerðarlistinni. Á Kol bjóða þeir upp á ýmiss konar smárétti og fingrafæði, ásamt úrvali salata og fiskrétta, en miðpunktur eldhússins er þó stór kolaofn sem þeir félagar nota til að galdra fram steikur, fylltan kjúkling og margrómaða hamborgara staðarins. Að sjálfsögðu þarf síðan að enda máltíðina á ljúffengum eftirrétti.

Uppskriftirnar sem Einar og Kári deila með okkur hér einkennast af einfaldleika og notalegheitum en eru þó með klassískum undirtónum. Njóttu vell!

Október 2014
Birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir

Hönnun: ENNEMM
Ljósmyndir: Kristján Maack
Stilisti: Valdís Guðmundsdóttir
Prentun: Prentmet
Borðbúnaður: Kokka, Snúran,
Tekk vöruhús og Fastus



Fyrir 4

GRILLUÐ LAMBALUND

MJÚK POLENTA, CONFIT HVÍTLAUKUR OG BLÁBERJASULTA

Lambalund, 150-200 g
á mann
Ferskt garðablóðberg
Ferskur hvítlaukur
Salt og pipar
Hlutlaus olía

Mikilvægt er að taka kjötið út tímanlega svo að það sé ekki ískalt þegar eldun hefst. Nuddið kjötið með hráum hvítlauk og fersku garðablóðbergi. Kjötið má annaðhvort grilla eða pönnusteikja og klára svo eldunina í ofni. Best er að elda lundina upp í kjörhitastig 58-60°C. Mikilvægt er að láta kjötið síðan hvíla í 5-10 mínútur.

Polenta

1 l vatn
50 g smjör
200 g polentumjöl
100 g kalt smjör í teningum
100 g parmesan, rifinn

Fyrstu þrjú hráefnin eru soðin vel saman í potti þar til kekkjalaus og polentan er ekki lengur kornótt. Síðan er potturinn tekinn af hitanum og restin af smjörinu og osturinn hrært saman við. Smakkað til með salti.

Confit hvítlaukur

20 hvítlauksgeirar, flysjaðir
Extra virgin ólífuolía

Olía og laukur er látið krauma saman í potti. Hitinn er hafður hár í byrjun og síðan lækkaður alveg niður og látið malla þar til laukurinn er alveg mjúkur og gullinn.

Rétturinn er borinn fram með sósu að eigin vali og bláberjasultu.

Dökkur
lager

Gott með dökkum lager



Fyrir 4

CHEVICHE

200 g lax
200 g hörpuskel
4 msk. ferskt chili
4 límónur
2 appelsínur
2 sitrónur
2 msk. engifer
2 grillaðar paprikur, rauðar
Ferskur kóríander

Lax og hörpuskel er skorið í litla bita. Börkur af sítrusávöxtum er rifinn og safinn kreistur úr þeim. Blandað saman við papriku, ferskan chili og engifer og maukað. Maukinu er því næst blandað saman við fiskinn og hann látinn marinerast í u.þ.b. 2 klst.

Borið fram í skál og söxuðum ferskum kóríander eða öðru kryddi dreift yfir.



Gott með hveitibjór





Fyrir 4

GRÍSAPYLSA

2 stk. saltaður grísaskanki
100 g mæjones
4 msk. gróft sinnep
6 stk. sýrðar agúrkur
(gerkins)
2 msk. piparrót

Skanki soðinn í vatni
þar til kjötið dettur af
beinunum. Kjötið rifið niður
og kælt. Sýrðar agúrkur
skornar í litla bita og öllu
blandað saman. Borið fram
í pylsubrauði og rifinni
piparrót dreift yfir.



Gott með öli





Fyrir 4

KJÚKLINGASALAT

MEÐ TERIYAKI, KASJÚHNETUM OG GRANATEPLUM

200 g kjúklingaleggir
(úrbeinaðir)
100 g granatepli
80 g kasjúhnetur
200 g salat, t.d. jöklasalat,
Romaine eða Baby Gem
60 ml sojasósa
30 ml Mirin
100 g sykur
1 sítrónugras
1 litill hvítlauksgeiri
1 heil anisstjarna

Sojasósa, Mirin, sykur, sítrónugras, hvítlaukur og anís er sett í pott og soðið upp. Sósan er síðan sett til hliðar í u.p.b. 20 mín. og þá sigtuð. Hún geymist mjög vel í kæli í lokuðum umbúðum. Kjúklingaleggirnir eru steiktir á heitri pönnu eða grilli, síðan penslaðir með sósunni og skellt aftur snögg á pönnuna eða grillið. Kjötið er skorið í hæfilega bita og blandað við salatið ásamt hnetum, granateplum og sósunni.



Gott með stout eða porter

Stout og
porter



Fyrir 4

MÖNDLUKAKA MED KIRSUBERJUM

500 g flórsykur
200 g möndlumjöl
150 g hveiti
500 g eggjahvíta
350 g smjör
35 g kirsuberjalíkjör
100 g kirsuber, steinlaus
fersk eða frosin

Þurrefnum er blandað saman og eggjahvítur síðan þeyttar saman við.

Smjörið er hitað í potti þar til það byrjar að brúnast, síðan er því blandað út í deigið og þeytt í á meðan. Líkjörnum er að lokum blandað saman við.

Deigið er sett í form sem er klætt að innan með smjörpappír. Kirsuberjunum er stungið í deigið. Bakað við 180°C í u.þ.b. 15 mín. eða þar til kakan er fullbökuð.

Chantilly rjómi

½ l rjómi
25 g flórsykur
½ vanillustöng, fræin
hreinsuð úr

Öllu blandað saman og þeytt þar til rjóminn er hálfstífur.

Gott með ávaxtabjór



Ávaxta- og kryddbjór



Ljós lager er sá bjór sem flestum flýgur í hug þegar minnst er á bjór. Hann er yfirleitt ljós eða gullinn á lit og flestar tegundir eru bragðmildar. Algengast er að vínandastyrkur sé frá 4,5% til 5,6% en til eru tegundir með minni styrkleika eða meiri. Bragð af lager einkennist af lítilli beiskju en til eru tegundir þar sem hún er nokkuð afgerandi. Til þessa flokks má einnig telja ljós-millidökka „classic“ bjóra.



Dökkur lager hefur yfirleitt meiri bragðfyllingu en ljós lager vegna þess að kornið er meira ristað. Til þessa flokks heyra m.a. flestir jólabjórar, sem eru oft kryddaðir og dálítið sætir. Stundum eru jólabjórarnir einnig með meiri vínandastyrk en algengast er í þessum flokki.



Öl er yfirgerjaður bjór. Gerjunin veldur því að bjórinn fær mismunandi mikil sætueinkenni, allt eftir því hve hátt hlutfall af byggi er notað í bjórinn, og eins eftir því hvaða tegund gers er notuð. Bretar og Belgar eiga ríka hefð fyrir bruggun öls og má finna hundruð tegunda hjá þessum þjóðum.



Stout og porter eru mjög dökkir bjórar, þar sem maltið er mikið ristað. Þeir hafa oftast sterkan ristaðan keim og gjarnan lakkrís- eða kaffitóna. Þeir spanna vítt svið, allt frá írskum hversdagsbjór til kröftugra og bragðmikilla tegunda með háum vínandastyrk.



Í hveitibjór er notað hveitikorn í bland við aðrar korntegundir. Heimalönd hveitibjórs eru Belgía og Þýskaland. Belgíski stíllinn er ljós og léttur með sítrónu- og bananatónum, en hveitibjór í þýskum stíl inniheldur a.m.k. 50% hveiti og getur verið ljós eða dökkur. Hann er heldur þyngri en sá belgíski.



Í flokknum ávaxta- og kryddbjór er safn ólíkra tegunda sem eiga það sameiginlegt að ávextir eða krydd er ríkjandi í bragði. Þessir bjórar hafa yfirleitt litla beiskju og ávaxtabjórar geta verið ferskir og sýruríkir.

Keimur	Hlutlaus		Mildur		Sterkur
Mýkt	Mjög léttur	Léttur	Mjúkur	Þéttur	Þungur
Styrkleiki	Mjög veikur 3%	Veikur 4,4%	Miðlungs 4,5%	Sterkur 6,5%	Mjög sterkur 10%+
Beiskja	Hverfandi	Lítil beiskja	Meðal-beiskja	Beiskur	Mjög beiskur

Keimur	Hlutlaus	Mildur		Sterkur	
Mýkt	Mjög léttur	Léttur	Mjúkur	Þéttur	Þungur
Styrkleiki	Mjög veikur 3%	Veikur 4,4%	Miðlungs 4,5%	Sterkur 6,5%	Mjög sterkur 10%+
Beiskja	Hverfandi	Lítil beiskja	Meðal-beiskja	Beiskur	Mjög beiskur

Keimur	Hlutlaus		Mildur	Sterkur	
Mýkt	Mjög léttur	Léttur	Mjúkur	Þéttur	Þungur
Styrkleiki	Mjög veikur 3%	Veikur 4,4%	Miðlungs 4,5%	Sterkur 6,5%	Mjög sterkur 10%+
Beiskja	Hverfandi	Lítil beiskja	Meðal-beiskja	Beiskur	Mjög beiskur

Keimur	Hlutlaus		Mildur	Sterkur	
Mýkt	Mjög léttur	Léttur	Mjúkur	Þéttur	Þungur
Styrkleiki	Mjög veikur 3%	Veikur 4,4%	Miðlungs 4,5%	Sterkur 6,5%	Mjög sterkur 10%+
Beiskja	Hverfandi	Lítil beiskja	Meðal-beiskja	Beiskur	Mjög beiskur

Keimur	Hlutlaus		Mildur		Sterkur
Mýkt	Mjög léttur	Léttur	Mjúkur	Þéttur	Þungur
Styrkleiki	Mjög veikur 3%	Veikur 4,4%	Miðlungs 4,5%	Sterkur 6,5%	Mjög sterkur 10%+
Beiskja	Hverfandi	Lítill beiskja	Meðal-beiskja	Beiskur	Mjög beiskur

Keimur	Hlutlaus		Mildur		Sterkur
Mýkt	Mjög léttur	Léttur	Mjúkur	Þéttur	Þungur
Styrkleiki	Mjög veikur 3%	Veikur 4,4%	Miðlungs 4,5%	Sterkur 6,5%	Mjög sterkur 10%+
Beiskja	Hverfandi	Lítil beiskja	Meðal-beiskja	Beiskur	Mjög beiskur