

TASTELINE.COM

KÖKET

VARJE LÖRDAG I SVENSKA DAGBLADET

SvD

Bjud på pizzafest i helgen



Text:
» Alice Brax



Foto:
» Jurek Holzer

Familjen Dolk dukar upp till trettondagsfest. De är trötta på julstöket och bjuder gästerna på tre sorters minipizzor med lyxiga tillbehör till barn och vuxna. Det ger ett avstressat värdpar och interaktiva gäster eftersom alla runt bordet själva får välja vad som ska ligga på just deras pizza.



Jens Dolk förklarar:

» Så matchar man vin till pizzan

Interaktiv pizzafest

– låt gästerna leka pizzabagare



Pizzadeg

Jens köper färdig pizzadeg från sin lokala pizzeria. De tar 6 kronor för en pizzadeg, som räcker till en normalstor pizza. Med det här receptet kan man göra pizzadegen själv.

» Egen pizzadeg

Baspizza

Jens bakar ett antal likadana minipizzor. Det är dessa pizzor som gästerna får smaksätta med sina favorittillbehör. Degen skärs i bitar och tummas fort ut med tummarna till små trekanter.

» Baspizzan

Paprikasås

Istället för tomatsås använder Jens paprikasås på pizzorna. Det går att köpa färdig sås eller göra snabbås genom att mixa en burk rostade paprikor med olivolja.

» Gör paprikasås från grunden

Pesto

Ett av tillbehören på bordet är hemlagade pesto.

Goda pizzaviner:

■ ■ ■ **Errazuriz Cabernet Sauvignon Rosé**, 67: - 2006, Valle Central, Chile, 2970, Rosé

Pizza och rosé: rosévin passar perfekt till kraftfullare fisk- och skaldjurspizzor men också till pizza med salta charkuterier. Samtidigt som vinet har mer smak än ett vitt så finns det friskhet som kan jobba tillsammans med det salta i maten. Här en chilensare på mestadels cabernet sauvignon och lite malbec. Fruktig och fräsch smak med syrliga hallon.

■ ■ ■ **Montepulciano d'Abruzzo, Umani**

Ronchi, 54: -, 2005, Montepulciano d'Abruzzo, Italien, 2337, Röda Kryddiga & Mustiga

Lagomvin till klassikerpizzor: vin på druvan montepulciano från Abruzzo, precis som namnet antyder. Mörka körsbärliga toner med lagom med strävhet, lagom med fyllighet och lite syrlighet som kommer att rundas av av det krämiga från osten i pizzan.

■ ■ ■ **Monti Garbi Ripasso**,

Även det en ingrediens även går att köpa i affären. Peston är extragod att hälla på skaldjurspizzan.

>> Egen pesto



Tillbehör

På bordet står en mängd skålar framdukade, med tillbehören till de tre olika pizzorna här intill. Gästerna får komponera sina egna favoritpizzor genom att bygga på baspizzorna med goda tillbehör. Improvisera gärna med egna favoriter. Enligt Jens Dolk fungerar nästan allt på en pizza. "Den är ju som en maffig macka med mycket på."

Sedan man valt sina tillbehör kan man smaksätta extra med olivolja, balsamvinäger, svartpeppar och flingsalt.

Av de sexton små baspizzorna har vi här gjort fyra med skaldjurstopping, åtta med italiensk smaksättning och fyra barnpizzor med ananas och skinka.



8 italienska pizzor:

8 små baspizzor, gräddade
50 g rostade pinjenötter
8 skivor prosciutto
8 skivor cacciatore, eller annan god korv
25 g rucolasallad

4 barnpizzor:

4 små baspizzor, gräddade
2 ringar ananas
4 skivor rökt skinka

4 skaldjurspizzor:

4 små baspizzor, gräddade
4, hastigt grillade pilgrimsmusslor (eller 16 kräftstjärtar)
25 g mangoldskott vända i vit balsamvinäger
1/2 dl pesto

97:-, 2003, Valpolicella, Italien, 5328, Röda Kryddiga & Mustiga

Strävare rött till biffiga

pizzor: "fusk-" eller lillasyster-Amarone som görs med hjälp av rester från amaroneviner. Smakrikt och strävt vin som blir mjukare och rundare tillsammans med köttet och det feta i pizzan.



Jean Leon Magnolia,

67:-, 2005, Penedès, Spanien, 2691, Vita Friska & Fruktiga, Torra

Till skaldjurspizzan: kanske är det sardeller eller kanske några halstrade pilgrimsmusslor. Från nordöstra Spanien och Barcelonaregionen kommer detta vin på chardonnay och den spanska druvan xarel-lo. Svalt och fräscht vin med lite bitter äppelskalig smak och syrlighet som mjuknar med hjälp av sältan i pizzan.



Fleur du Cap Chardonnay, 82:-,

2005, Coastal Region, Sydafrika, 2015, Vita Fylliga & Smakrika, Torra

Hawaikompisen eller kanske till banan- och currypizzan. Det sötmogna i vinet kommer att upplevas mindre när man äter den "söta" pizzan än i sig själv och det är det som är tricket i denna kombination. Tropisk fruktighet med viss fatkaraktär.

Läs mer om Jens Dolk här:

>> www.dolkinfo.se