

Borås Luculli Gille Tisdagen den 19 nov. 2019

För denna kväll var Gustav och Stig värdar

Deltagare i övrigt var Torbjörn C, Jan E, Mats J, Lars J, Magnus K, Göran N och Lars Ö

Ansvariga för förrätten var Mats J, Magnus och Jan E

Räктоast med färsk pepparrot

4 portioner

400 g fina färska räkor, skalade eller kräftstjärtar

1 rött äpple

2 msk majonäs

1 msk crème fraiche

2 msk finhackad dill

1 msk riven färsk pepparrot

cocktailtomater

Sallad

Salt

4 skivor formbröd alternativt rågbröd

Smör

4 tsk sikrom



Gör så här

Skala räkorna, alternativt använd 200 g kräftstjärtar och 200 g räkor

Tag bort kärnhuset i äpplet och tärna äpplet mycket smått med skalet på

Blanda alla ingredienser tillsamman med räkor (kräftstjärtar) smaka av med lite salt.

Stansa ut formbrödet till fyra runda bitar.

Stek brödet i smör.

Skeda röran på toasten och toppa med sikrom.

Garnera med dillkvist och cocktailtomat och finskuren sallad.

Stoneleigh Nr 6498

Riesling , 2019

Nya Zeeland , Marlborough

Mycket frisk, nyanserad smak med liten sötma, inslag av päron, nektarin, honungsmelon och lime. Serveras vid cirka 8°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur, gärna med asiatiska inslag.

