

Borås Luculli Gille Tisdagen den 10 april 2018

Deltagare var Per Brandt, Torbjörn Claesson, Stig Dalmyr, Jan Elgquist, Gustav Engdahl, Roland Johansson, Lars Jorstadius, Mats Jontell, Magnus Krii, Göran Nilsson, Lennart Sahlberg, Benneth Strivér och Mats Svensson

För kvällens meny ansvarade Mats Jontell och Lennart Sahlberg.

Förrätts ansvariga var Gustav, Torbjörn och Jan

Förrätt

4 portioner

Ädelostgratinerad Avokado med championer och valnötter

2 st fasta men ätmogna avokado

1,5 dl gorvhackade valnötter

3/4 dl grovhackade valnötter

1 dl vispgrädde

150 g ädelost

4 st normalstora championer

1,5 msk hackad gräslök

salt och peppar



Gör så här

Lägg valnötterna på en plåt. Rosta i het ugn till nötterna får färg. Skaka plåten då och då. Dela och kärna ur avokadorna. Skär av en liten bottenbit och ställ dem i ugnssäker form. Koka upp grädden och tillsätt osten. Sjud sakta tills osten smält. Smaka av med peppar. Skär championerna i bitar och stek dem gyllenbruna, smaka av med salt och peppar. Gröp ur avokadohalvorna så hålen blir lite större. Tärna avokadoköttet och blanda med championhacket. Fördela i fördjupningen. Häll på ostsåsen. Ställ i het ugn eller under grillelementet och gratinera tills ytan är fint gyllenbrun och avokadorna är genomvarma. Strö valnötter och gräslök över och servera genast.

- **Biecher** Nr 12284

- **Riesling** , 2016

Fruktig smak med inslag av äpple, honung, persika och mineral. Serveras vid cirka 8°C eller till rätter av fisk eller skaldjur.

