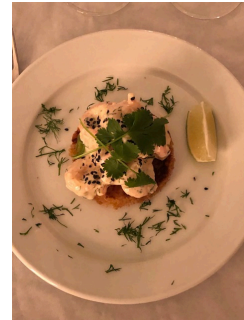


Tisdagen den 23/11 var följande bröder på plats Per, Jan, Torbjörn, Gustav, Kjell, Lars J, Magnus, Christer S, Mats S och Lars Ö.

Förrätten tillagades av Kjell, Jan och Christer

Ingredienser för 4 personer

4 skivor surdegsbröd (eller formfranska
ca 300 g skalade räkor
2 tsk inlagd ingefära, finhackad (gari)
0,5 msk dill
0,5-1 tsk sesamolja
1 dl majonnäs
smör, till stekning
salt
svartpeppar, nymalen



Gör så här

Lägg räkorna i en sil och låt rinna av väl om du använder räkor i lag. Torka ev av dem med lite hushållspapper för att få dem mindre blöta.

Finhacka den inlagda ingefäran. Skär dillen mycket fint.

Blanda ihop majonnäs, sesamolja, finhackad ingefära och dill. Vänd ner räkorna. Smaka av med salt och peppar. Ställ kallt fram till servering.

Stek brödsnivorna i rikligt med smör i en stekpanna så att de får lite färg och blir frasiga.

Lägg upp brödet på tallrikar, skeda på skagenröran och toppa med koriander och svarta sesamfrön. Servera med en limeklyfta vid sidan om.

Hugel Gentil

2018

Frankrike, Alsace

Druvig smak med inslag av päron, honung, persika och citrus.

