

Tisdagen den 24 januari 2023 lagade följande Lucullibröder mat i parkhalls köket. Torbjörn, Gustav, Kjell, Stig, Mats J, Lars J, Magnus, Christer och Lars Ö. Värddar för kvällen var Torbjörn och Mats J. Förrätten tillagades av Kjell och Stig

## Broccolisoppa – krämig och god.

### Ingredienser

5 portioner

- 1/2 kg broccoli
- 6 st potatisar
- 3 gula lökar
- 1,4 l vatten
- 5 buljongtärningar, kyckling- eller grönsak
- 4 dl grädde

---

- Salt och peppar
- 200 g musslor
- 1 burkar lätt crème fraiche



Vi förstärkte smaken med vitt vin Les Fumées Blanches, Sauvignon Blanc, vitpeppar, cayenpeppar, vitlök, djonsenap och redde till sist med vit Maizena

### Gör så här

1. Hacka grönsakerna.
2. Koka upp vatten med buljongtärningarna i.
3. Lägg i grönsakerna och koka i 10 min.
4. Ta av kastrullen från plattan och kör med stavmixern tills soppan blir slät.
5. Sätt kastrullen på plattan igen och häll i grädde.
6. Smaka av med salt och peppar.
7. Servera med musslor, crème fraiche och inköpta stänger.

Morandé Estate Reserve  
Sauvignon Blanc, 2022

Chile, Aconcagua, Casablanca

Nr 2251

Ungdomlig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, grapefrukt, svartvinbärsblad, krusbär, fläder och nässlor. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.

