

Deltagare vid denna Luculliträff var Per, Torbjörn, Stig, Jan O, Gustav, Kjell, Lars J, Magnus, Benneth, Mats S, och Lars Ö.
Förrätten tillagades av Stig, Jan O och Benneth

Cheesecake med räkor och kavring i glas

4 portioner

- 4 skivor kavring
- 1 msk smör
- 2 tsk brödkrydda
- 300 g räkor med skal
- 1 rödlök
- 3 ansjovisfiléer
- 2 msk gräslök, finskuren
- 0,5 citron, skalet
- 1 dl kvarg 10 %
- 1 dl crème fraîche
- dill, till garnering



Gör så här

Skär bort kanterna på brödet och smula det grovt för hand. Smält smöret i en stekpanna och lägg i brödsulorna och brödkryddorna. Bryn brödet knaprigt och låt det sedan rinna av på lite hushållspapper.

Skala räkorna. Skala rödlöken och skär den i tunna skivor, gärna med mandolin. Hacka ansjovisen.

Blanda ansjovis, gräslök, citronskal, kesella och crème fraîche i en skål.

Varva ansjovisröra, brödsulor, räkor och dill i fyra glas. Avsluta med rödlök och massor av plockad dill på toppen.

VIN VITT VIN FRISKT & FRUKTIGT

King's Bay

Sauvignon Blanc, 2022

Nya Zeeland, Marlborough

Lättare glasflaska

12 % vol.

Produktnummer: Nr 73738



Ungdomlig, fruktig, aromatisk, mycket frisk smak med inslag av passionsfrukt, färska örter, lime och svartvinbärsblad. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, eller till sallader