

Borås Luculli Gille Tisdagen den 24 september 2019

För denna kväll var Mats Svensson och Lars Öhrn värdar

Deltagare i övrigt var Per Brandt, Stig Dalmyr, Gustav Engdahl, Mats Jontell, Lars Jorstadius, Magnus Krii och Göran Nilsson,

Förrättsansvarig Lars J och Magnus

FÖRRÄTT

Colombiansk soppa av morot och rödbetor (8 – 10 personer)

8 dl skalade och tärnade morötter (680 g)
1 kvarts dl skalad och hackad ingefära (15 g)
2 dl apelsinjuice (2 apelsiner ca.)
100g smör
0,5 dl hackad lök
1,5 vitlöksklyftor, hackad
1l hönsbuljong ca 2-3 beredda kuber
2 dl vitt vin
Saft från en halv citron
0,5 tsk curry
Peppar och salt

Gör de två sopporna så här:

Smält smöret, tillsätt ingefära, lök och vitlök, koka ca 15 minuter. Tillsätt buljong, vin, morötter och låt sjuda utan lock i 45 minuter. Mixa, tillsätt citron, apelsin, curry och peppar.

Anmärkning: rödbets-soppa är exakt samma, bara ersätta morot med rödbetor.

Morotssoppan och rödbets-soppan hälls från två koppar i lika delar i liten djup tallrik. Serveras varm med en klick creme fraiche över vilken man strör lite finhackad persilja. Tilltugg Twist (smördegstänger).

Vivaldi Nr 74871 Valpolicella ai Colli Italien, Venetien , Valpolicella

Bärig smak med inslag av blåbär, muskot, körsbär och örter. Serveras vid 14-16°C till rätter av ljust kött, vegetariska rätter eller till kallskuret.

