

Dena kväll den 20 februari lagade följande Lucullibröder mat Gustav, Kjell, Stig, Mats J. Lars J, Christer och Mats S

Förrätten tillagades av Gustav och Lars J

## Smördegshakelse fyllda med smält fetaost o Västerbottenoströra

### Ingredienser

#### 4 portioner

2 stycken frysta smördegshakelser  
1 paket fetaost  
2 msk färskost med smak av vitlök och örter  
1 msk Västerbottenost per styck  
1 st ägg til pensling av bakelsen  
1 msk creme fraiche  
1 msk majonäs  
1 rödlök  
24 st räkor  
1 burk stenbitsrom  
1 krukgräslök  
1 krukadill



Valfri mängd av detta till dekorationen  
Räkor, rödlök, rom, gräslök, dill, salt o peppar

### Gör så här

Lägg smördegshakelserna på ett smörpapper och dela dem mitt itu.  
Mosa ihop fetaost, färskost och Västerbottenost  
Fyll hakelserna och vik in alla hörn till mitten, fäst med tandpetare.  
Pensla på med ett uppvispat ägg.

Ställ in plåten i ugnen och grädda på 200 grader tills de fått färg och knytena öppnat sig

Ta ut dem och låt svalna. Ta bort tandpetarna och tryck till så att det bildas en grop.  
Fyll gropen med röran

### Röra

1 msk creme fraiche  
1 msk majonäs  
lite finhackad dill  
salt och peppar

Finhacka rödlök och dill och lägg var för sig  
Hacka gräslök i större längder  
Skala räkorna

Detta skall användas som dekoration på bakelsen

Lindeman's Bin 65

Chardonnay, 2022

13 % vol.

Produktnummer: Nr 20043

Mycket fruktig smak med inslag av fat, gula äpplen, päron, apelsin, persika och vanilj. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller till ljust kött.

