

Borås Luculli Gille Tisdagen den 9 april 2019

För denna kväll var Lars Öhrn (Lasse var sjuk) och Torbjörn Claesson som värdar

Deltagare i övrigt var Per Brandt, Torbjörn Claesson, Stig Dalmyr, Jan Elgquist, Gustav Engdahl, Mats Jontell, Lars Jorstadius, Magnus Krii, Göran Nilsson, Benneth Strivér, Mats Svensson och Lars Öhrn

Ansvariga för förrätten var Torbjörn, Benneth och Jan

Gambas al ajillo

4 portioner

4 dl fina färska räkor, skalade

2 dl olivolja eller hälften olivolja och hälften solros / rapsolja

1-2 st pepparfrukt, kallas piri-piri eller peperoni

1 1/2 dl tunt skivade vitlöksklyftor



Gör så här

Fördela oljan i en stekpanna. Lägg ner pepparfrukten och vitlöken.

Låt gå på lågvärme i stekpannan tills det puttrar om oljan.

Öka värmen och lägg efter ett tag i räkorna, under någon halvminut.

Längre koktid förstör hela rätten då räkorna blir sega och torra.

Servera rykande hett med ett gott vin och bröd att doppa i såsen.

Spaten München Nr 11333

Tillverkad i Tyskland

Dortmunder och helles är klassiska lageröl

Maltig smak med inslag av ljust bröd, aprikos, örter och honung.

Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till husmanskost.

