

Denna tisdag den 14 februari, på alla hjärtans dag, lagde följande bröder mat Torbjörn, Stig, Jan, Kjell, Lars J, Magnus, och Mats S. Värddar var Kjell o Stig. Förrätten tillagades av Jan, Kjell och delvis Stig

Gratinerade ostron med gräslök

Gratinerade ostron med ost och gräslök är både lyxigt och enkelt – perfekt som förrätt till nyår till exempel! Du toppar ostronen med en krämig gräslöksröra och ost och gratinerar sedan ostronen i ugn.

Ingredienser

4 portioner

12 - 16 ostron (beroende på storlek)
2 schalottenlökar
1 krukgräslök
2 dl crème fraîche
1 msk färskpressad citronjuice
2 krm salt
1 krm nymalen peppar
1 1/2 dl riven ost



Gör så här

Sätt ugnen på grill, 225°C.

Öppna ostronen. Lägg ostronen på bakplåtspapper på en plåt.

Skala och finhacka schalottenlökarna. Strimla gräslöken fint. Blanda crème fraîche, schalottenlök, citronjuice, salt och peppar. Rör ner det mesta av gräslöken, spara lite till garnering.

Fördela ca 1 msk röra över varje ostron. Strö över riven ost. Ställ in i ugnen i ca 10 minuter eller tills ostronen fått färg. Garnera med gräslök och gärna nymalen svartpeppar.

Sofia y Sebastian

Cava is Best Enjoyed with Friends Organic

Spanien, Cava

Produktnummer: Nr 51641

Fruktig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av päron, gröna äpplen, kex och citrus. Serveras vid 6-8°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, gärna sallader.

