

# Borås Luculli Gille Tisdagen den 24 september 2019

För denna kväll var Mats Svensson och Lars Öhrn 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.

## Förrättsansvarig Mats S, Magnus och Stig

### Havskräftor

Kvällens nyinköpta havskräftor från Öckerö kokades av Mats Svensson.

Han använde följande mängder

5 kg kräftor

8 L Vatten

3 dl salt

Rejält med krodill

(Här kan man öka smakerna ytterligare med lite öl enligt vissa recept)



### Aioli

1 äggula

1/2 msk Zeta Vitvinsvinäger

1 tsk dijonsenap

2 dl Zeta Rapsolja

Svartpeppar

1 vitlöksklyfta

### Gör så här

Se till att alla ingredienser har samma temperatur, det minskar risken för att aiolin skall skära sig

Vispa ihop äggulan, vinäger och senap

Håll försiktigt i oljan under vispning, först droppvis och sedan i en fin stråle.

Rör ner den krossade och finhackade vitlöken och smaka av med salt och peppar.

Om aiolin blir för tjock, späd med några droppar vatten.

### Ruppertsberger Nr 72038

Imperial Riesling , 2018

Tyskland , Pfalz

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, ananas, honung och citron. Serveras vid cirka 8°C till fisk- och skaldjursrätter.

