

Den 27 augusti var följande matlagare församlade för att laga denna meny.  
Torbjörn, Mats S, Christer, Jonas, Johan, Bertil, Jan O, Kjell, Stig, Gustav, Lars J Lars Ö.

### Havskräftsallad med avokado och blodgrape 4 personer



#### **Ingredienser:**

Kokta och skalade havskräftor (3-4 stjärter per portion)  
2 mogna, skalade och urkärnade avokador  
1 blodgrape, skalad och filead (pressa ut saften ur inkråmet och spara)  
Forellrom Ca 10 g per portion  
1 knippe färsk dragon  
salt och peppar

#### **Gör så här:**

Gröp ur och mosa avokadon med saften från grapen (lite först och tillsätt mer efter behov), salta och peppra.

Fördela avokadoröran på tallrikar, gärna i en form eller ett stansmått. För mycket avokado kan lätt ta över smakmässigt. Rätten ska smaka hav.

Fördela kräftor, grapefiléer (2-3 per portion) och forellrom ovanpå.

Garnera med dragonblad.

### ÖL LJUS LAGERINTERNATIONELL STIL

Peroni Nastro Azzurro

Capri

4,2 % vol.

Produktnummer: Nr 88373



Maltig smak med inslag av ljust bröd, honung, citron, majs och örter. Serveras vid 6-8°C som sällskapsdryck, till vegetariskt eller till rätter av fisk eller skaldjur.