

Denna februarikväll den 18/2 var dessa matlagare på plats
Torbjörn, Stig, Gustav, Kjell, Jan, Lars J, Magnus, Christer, Johan, och Bertil.
Kvällens värdar var Jan och Johan

Förrätten tillagades av Lars J, Magnus, Bertil och Christer

Italiensk triss

Ingredienser

4 personer

Minibruschetta

- 200 g körsbärstomater (gula och röda)
- 0,5 rödlök, finhackad
- 20 blad färsk basilika
- 4 msk olivolja
- 2 msk balsamvinäger
- 1 klyfta vitlök, pressad
- 2 krm salt
- 1 krm svartpeppar
- 4 skivor Pain riche
-

Pepparrotsrulle med bresaola

- 2 mjuka tunnbröd
- 2 dl grädde, vispad
- 2 msk färsk pepparrot, finriven
- 100 g bresaola
- 1 dl rucolasallad

Caprese

- 150 g körsbärstomater (gula)
- 2 buffelmozzarella
- 6 msk olivolja
- 2 krm salt
- 1 krm svartpeppar
- 12 blad färsk basilika



Gör så här

Minibruschetta

- Hacka tomater, lök och basilika och lägg i en skål. Tillsätt olja, vinäger, vitlök, salt och peppar. Rör om och låt stå i 20 minuter.
- Skär upp 2 cm tjocka skivor av brödet och lägg på blandningen. Dekorera med färsk basilika.

Pepparotsrulle med bresaola

- Lägg bröden på en skärbräda.
- Blanda vispgrädden med pepparroten och bred ut den på bröden.
- Lägg på bresaola och rucolasallad. Rulla ihop brödet och lägg i kylan 15 minuter.
- Ta ut rullarna, skiva upp dem och lägg upp 3 rullar per person.

Caprese

- Skär tomaterna i fyra delar och skär upp mozzarellan i bitar.
- Lägg upp tomaterna och mozzarellabitarna direkt på förrättstallriken. Slå lite olivolja över samt salta och peppra. Dekorera med några blad färsk basilika.

VIN MOUSSERANDE VIN TORRT VITT

Ferrari Brut Organic

Italien

Produktnummer: Nr 7721

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, nötter, aprikos och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur, eller till sallader.

