

# Borås Luculli Gille Tisdagen den 20 oktober 2018

För denna kväll var Mats Svensson och Lars Jorstadius värdar

Kvällen startade med ett glas Blossa 2018 blandat med Prosecco som tillbehör serverades pepparkakor och Pot cheese.

Deltagare i övrigt var Torbjörn Claesson, Stig Dalmyr, Gustav Engdahl, Roland Johanson, Magnus Krii, Göran Nilsson och Lars Öhrn

## Ansvariga för förrätten var Torbjörn och Roland

### Ostbollar från medelhavet

4 personer

#### Tomarmarmelad

500 g plommontomater

350 g socker

1 citron

40 g vitvinsvinäger

0,5 chilifrukt, finhackad (alt. 1 tsk chiliflakes)

Sätt ugnen på 200 grader

#### Ostbollar

100 g fetaost, smulad

130 g goudaost, riven

100 g cheddarost, riven

1 ägg

1 äggvita

40 g mjöl

1 krm bakpulver

1 –2 msk mjölk

1 krm peppar

Ströbröd till panering

Solrosolja till fritering



### Gör så här

#### Tomatmarmelad

Blanda alla ingredienser i en kastrull och låt koka i ca. 45 min. Rör om ofta så att marmeladen inte bränns. För att vara säker på att marmeladen är färdig, ta en klick och dra fingret igenom. Om "fåran" inte rinner ihop så är den klar.

#### Ostbollar

Blanda alla ingredienser i en skål, täck över med plastfolie och låt vila i kylskåp i ca. 45 min. Gör sedan bollar av smeten, ca. 15 st. Panera bollarna i ströbröd och fritera sedan i het olja tills de får en gyllenbrun färg, ca. 1–2 minuter. Låt ostbollarna rinna av på hushållspapper ett tag. Servera sedan på salladsbädd med tomatmarmeladen.

#### Astoria Nr 76463

Valdobbiadene Prosecco Superiore , 2017

#### Italien

Fruktig, ungdomlig smak med liten sötma, inslag av päron, citrus och kiwi. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

