

Tisdagen den 23 januari 2024 lagade följande Lucullibröder mat i parkhallsköket.
Torbjörn, Gustav, Kjell, Stig, Mats J, Lars J, Magnus, Mats S och Lars Ö.
Värdar för kvällen var Lars J och Lars Ö.
Förrätten tillagades av Torbjörn och Gustav

Ostpaj med parmaskinka och picklad rödlök

Ingredienser

3 dl vetemjöl
125 g smör
3 msk vatten



Fyllning

ca 200 g smakrik ost (Västerbotten)
3 ägg
3 dl grädde
salt och peppar

Servering

Rucolasallad
Parmaskinka
Picklad rödlök

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader

Mixa mjöl och smör till en grymig massa, gärna i matberedare. Tillsätt kallt vatten och arbeta snabbt ihop till en deg

Tryck ut degen i en ugnssäker form, ca 25 cm i diameter. Nagga med en gaffel. Låt vila i ca 30 min i kylan.

Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 min. Riv osten. Vispa samman ägg, grädde, salt och peppar. Tillsätt osten.

Häll fyllningen i pajskalet och grädda ca 35 min till pajen stannat

Ta ut rundlar eller skär pajen i tårtbitar.

Garnera med parmaskinka, picklad rödlök och rucollasallad

Picklad rödlök (4 pers.)

2 msk ättika
3 msk socker
4 msk vatten
1 rödlök

Blanda ättika, socker och vatten i en kastrull och koka upp så att sockret löser sig. Låt svalna.

Skala och skiva rödlöken tunt. Lägg i den skivade rödlöken i ättikslagen och ställ kallt 15-20 minuter.

Stoneleigh
Sauvignon Blanc, 2022

Nya Zeeland
Marlborough
13 % vol.
Produktnummer: Nr 6311

Aromatisk, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, passionsfrukt och lime. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, gärna sallader, eller till getost

