

# Borås Luculli Gille Tisdagen den 30 oktober 2018

Deltagare var Per Brandt, Torbjörn Claesson, Stig Dalmyr, Gustav Engdahl, Lars Jorstadius, Magnus Krii, Göran Nilsson, Benneth Strivér och Mats Svensson

*För kvällens meny ansvarade Gustav Engdahl och Stig Dalmyr.*

**Förrätts ansvariga var Göran och Per**

## **Förrätt**

**4 portioner**

### **Parmesankorgar med kallrökt lax**

100 g riven parmesanost

4 skivbor kallrökt lax

2 dl blandade sallatsblad

2 msk pesto

2 msk olivolja

2 msk rostade pinjenötter



## **Gör så här**

Värm ugnen till 225 grader

Lägg bakplåtspapper på en plåt

Ställ fyra dricksglas uppochner

Riv parmesan grovt och lägg osten i 4 rundlar på pappret

Ställ in i ugnen tills osten smält och blivit gyllenbrun i kanten

Låt svalna och lossa chipsen med kniv från pappret

Lägg parmesanrundlarna på de uppochner vända glasen, så att de bildar en korg. Låt osten svalna

Skär den laxen i strimlor

Ansa salladsbladen

Blanda samman pesto och olja. Vänd ner i salladsblandningen.

Fördela salladen i parmesankorgarna

Toppa med lax och pinjenötter

## **• Ruppertsberger**

• Imperial Cuvée Organic 2801-1

• 42% pinot blanc , 33% riesling , 17% chardonnay , 6% scheurebe och 2% pinot gris 2017

Druvig, mycket frisk smak med inslag av päron, gröna äpplen, ananas, örter och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.

