

Denna novemberkväll den 19/11 var dessa matlagare på plats
Torbjörn, Stig, Gustav, Kjell, Jan, Mats J, Magnus, Christer Johan, och Bertil.
Förrätten tillagades av Gustav och Magnus.
Kvällens värdar var Mats J och Sten

Potatiskorgar med kantarellstuvning

4 portioner

4 Felix Potatisbullar

Kantarellstuvning

- 150 g kantareller
- 0,5 klyfta vitlök
- 1 schalottenlök
- 1 dl vispgrädde
- 0,5 dl Västerbottensost, riven
- smör, till stekning
- salt
- peppar



Garnering

0,5 dl Västerbottensost, riven

- Tina potatisbullarna helt, antingen i rumstemperatur eller mikrovågsugn. Sätt ugnen på 225 grader.
- Lägg i potatisbullarna i en muffinsplåt. Tryck ut dem med en sked eller undersidan av ett glas så att det blir små skålar.
- Grädda i ca 18 minuter, tills de är frasiga i kanten. Ta ut dem ur muffinsformen och låt svalna på ett galler.
- Rensa svampen och dela större svampar i mindre bitar.
- Skala och finhacka vitlök och schalottenlök.
- Stek kantarellerna i en torr panna tills all vätska försvunnit. Tillsätt då smör, lök och vitlök i pannan och fräs ytterligare ca 5 minuter.
- Häll på grädden och låt koka ihop till en krämig konsistens. Ta från värmen, tillsätt västerbottensosten och blanda runt. Smaka av med salt och peppar.

Fyll potatiskorgarna med stuvningen och toppa med lite extra Västerbottensost och.

VIN VITT VIN FYLLIGT & SMAKRIKT

Tesoro

Chardonnay, 2023 Argentina Cuyo Mendoza

13,5 % vol.

Produktnummer: Nr 2002



Nyanserad, fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av gula äpplen, brynt smör, kardemumma, mango, vanilj, nektarin och apelsin. Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk eller till rätter av ljust kött.