

**Tisdagen den 28/1** var Anders Bourghardt hos oss för att lära lite krögarknep i matlagningen.

Följande bröder fanns på plats Per, Jan, Gustav, Torbjörn, Stig, Lars J, Göran, Benneth och Mats S.

Förrätten tillagades av Jan, Lars J och Benneth

### **Räksallad med krispig sallad och en smakrik dressing**

#### **4 portionen**

Ca 700 gr. Färska Räkor

2-3 huvuden krispsallad

2 paket bacon

50 gr. Ljusa russin

50 gr. Rostade hasselnötter och pinjenötter

Skala räkorna, Grovhacka salladen, strimla och knaperstek baconet och låt det rinna av på lite hushållspapper. Rosta nöterna i en varm torr stekpanna, krossa därefter dem grovt.

#### **Dressing**

1 äggula

1 helt ägg

Ca 3 dl. ljus rappsolja

4 små Scharlottenlökar, finhackade

0,5 dl finhackad färsk gräslök

2-3 finhackade vitlöksklyftor

2 dl. finriven Parmesanost

1-2 msk kycklingfond

1-2 msk vitvinsvinäger

1-2 tsk Dijonsenap smaka och tillsätt ev. mer senap

Salt och vitpeppar

Vispa äggen med oljan. Oljan tillsätts i en fin stråle och väldigt lite i taget tills majonnäsen blir i lagom fast konsistens. Mängden olja avgörs av storleken på äggen och vilken konsistens man vill ha på majonnäsen. Tillsätt därefter samtliga ingredienser och smaka av.

Lägg salladen i botten på en djup tallrik, lägg därefter i räkorna. Slå dressingen över räkor och sallad. Garnera sedan med russin, bacon och nötter, Avsluta med att riva lite Parmesan över rätten.

### **Brut Nature Dignitat Cava Nr 78768**

Spanien , Cava

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, örter, mineral, gröna äpplen och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

