

19 September 2023 var följande Lucullibröder närvarande Per, Torbjörn, Stig, Gustav, Kjell, Mats J, Magnus, Mats S och Lars ö.

Förrätten tillagades av Gustav och Magnus.

Sillbakelse med äpple och kapris

En läcker mini smörgåstårta som kan serveras som förrätt, lätt lunch eller som kvällsrätt.



Ingredienser för 4 port.

12 skivor kavring (eller annat grovt bröd)

Fyllning

- 1,5 dl dillsill, fint tärnad
- 2 schalottenlökar, fint tärnade
- 1 dl syrligt äpple i fina tärningar
- 1 dl tärnad kokt kall potatis
- 0,5 dl rotselleri, riven
- 2 msk kapris, hackad (eller orökt kaviar)
- 0,75 dl crème fraîche
- 1 tsk balsamvinäger
- salt
- peppar

Garnering

- 1,5 dl crème fraîche
- 4 salladslökar
- 1 äpple
- 4 bitar sill i dillsås
- 8 stora kaprisbär
-

Gör så här

- Ta ut rundlar ur brödet, cirka 6 cm i diameter.
- Blanda alla ingredienserna till fyllningen. Smaka av med salt och peppar. Fördela hälften av blandningen på fyra av bröden. Täck med fyra nya skivor och fördela resten av fyllningen på dem. Täck med de sista skivorna och lägg gärna bakelserna i lätt press en stund.
- Bred ett tunt lager crème fraiche på och runt bakelserna.
- Tryck fast fint strimlad salladslök runt om (eller annat kryddgrönt). Garnera med äpple i tunna skivor, sill i tunna skivor, kaprisbär och dill.

Falcon Export

Produktnummer: Nr 1433

Brödlig smak med inslag av honung, aprikos och citrus. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till buffé, eller till rätter av fisk eller ljust kött.



