

Tisdagen den 28/09 var följande bröder på plats Per, Jan, Torbjörn, Stig, Gustav, Lars J, Mats J, Mats S, Magnus, Christer S och Lars Ö. för första gången på lång tid för att äntligen laga mat tillsammans igen.

Förrätten tillagades av Gustav, Stig och Lars J

Smördegsinbakade sniglar 4 st portioner/person

1 burk konserverade sniglar
100 g champignoner
1/2 gul lök
1 vitlöksklyfta
100 gr gorgonzolaost
1 frp färsk smördeg **förvaras i kyl till den skall användas**
1 äggula
Smör
Salt och peppar



Häll av sniglarna i ett durkslag

Finhacka champignoner och lök/vitlök, fräs i smör, salta och peppra lätt.

ställ undan för avsvulning

Fräs sniglarna en kort stund i lite smör, salta och peppra lätt.

Bred ut smördegen på ett bakplåtspapper, gör rundlar, c:a 8 cm i diameter.

Lägg på en snigel , lite champignon/lökröra, toppa med lite gorgonzolaost

Vik över smördegen så att det blir en halvmåne

Pensla med äggula, baka i 200 grader i övre delen av ugnen i 6-8 minuter

Servera genast med en liten grönsallad toppad med Pestodressing

Duvel

Tillverkad i Belgien. 27.90 kr

Fruktig smak med inslag av vetebröd, citron, halm och honung.

