

Borås Luculli Gille Tisdagen den 6 februari 2018

Deltagare var Per Brandt, Torbjörn Claesson, Stig Dalmyr, Gustav Engdahl, Roland Johansson, Magnus Krii, Göran Nilsson, Lennart Sahlberg, Benneth Strivér.
För kvällens meny ansvarade Mats Svensson och Magnus Krii.

Förrätts ansvariga var Torbjörn, Göran och Benneth

Förrätt

Tores Skagen toast på surdegsbröd, majonnäs, picklad rödlök och stekt svamp

"Det första man börjar med, förutom att skala räkorna, är majonnäsen.

Den gör man genom att för hand vispa samman 3 äggulor med 1 pressad citron och en matsked senap, sedan vispar man försiktigt i rapsolja till önskad konsistens.

Brödet skärs till fin form och steks sedan med fördel i smör.

Att Pickla något gör man med 1 2 3 metoden.....

*3 st rödlökar, ½ dl ättika 12%, 1 dl socker, 1 ½ dl vatten, 1 tsk salt
Strimla rödlöken, Koka upp ättika, vatten, socker och salt och håll vätskan över löken.
Låt löken svalna i lagen i kylan till serveringen*

Blandningen av skagenröran får ni komponera själva av de ingredienser ni har tillgängliga



Ruppertsberger Nussbien

Riesling Kabinett , 2016

Ungdomlig, druvig smak med liten sötma, inslag av päron, honung, äpplen och citrus. Serveras vid cirka 8°C till fisk- och skaldjursrätter, gärna med heta asiatiska inslag, eller som sällskapsdryck.

