

Borås Luculli Gille Tisdagen den 19 februari 2019

För denna kväll var Lars Öhrn (Lasse var sjuk) och Torbjörn Claesson som värdar

Deltagare i övrigt var Per Brandt, Stig Dalmyr, Jan Elgquist, Mats Jontell, Lars Jorstadius, Magnus Krii, Benneth Strivér och Mats Svensson

Ansvariga för förrätten var Per Lars J och Magnus

Västerbottensoppa

8-12 portioner
500 gr rotselleri
2 gula lökar
smör till stekning
2 dl torrt vitt vin
7 dl vatten
2 hönsbuljongtärningar
5 dl grädde
300 gr Västerbottenost
nymald vitpeppar
8-12 rädisor

Krutonger

6 skivor vitt bröd
olivolja
1 dl dill, finklippt



Salamichips

16-24 tunna salamiskivor

Garnering

Dillvippor

Gör så här

Sätt ugnen på 200°. Skär brödsnivorna i tärningar och rosta dem i en stekpanna. Ringla över olivolja och strö över dill när kuberne fått lite färg. Låt kallna. Lagg salamikorven på en plåt med bakplåtspappare. Rosta i ugnen tills korven är riktigt knaprig. De ska bli torra och krispiga när de svalnat. Låt kallna på sugande papper. Skala rotsellerin och skär i små tärningar. Skala och hacka löken. Fräs löken i smör i en kastrull. Tillsätt selleri, vin, vatten och buljongtätningar. Låt koka under lock cirka 15 minuter eller tills sellerin är mjuk. Mixa soppan slät, tillsätt grädde och ost. Värm upp och smaka av med salt och peppar skumma upp soppan innan servering. Toppa med med en hackad rädisa och en dillvippa.

Bourgogne Cuvée Prestige Nr 5362 Francois Martenot Chardonnay , 2016

Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av gula plommon, ananas, citrus, nötter och ljust bröd.
Serveras vid 8-10 °C till rätter av fisk, eller ljust kött

