

Borås Luculli Gille Tisdagen den 2 oktober 2018

Deltagare var Per Brandt, Torbjörn Claesson, Gustav Engdahl, Mats Jontell, Lars Jorstadius, Magnus Krii, Benneth Strivér

För kvällens meny ansvarade Mats Jontell och Magnus Krii.

Förrätts ansvariga var Göran och Per

Förrätt

4 portioner

Kronprinsessan Viktorias fisksoppa

1 schalottenlök
1 buljongtärning
3dl vatten
1,5 dl grädde
3 dl frysta ärtor
1 msk sherry
3 dl frysta räkor
smör
creme fraiche
stenbitsrom
persilja



oststänger

Gör så här

Finhacka schalottenlöken och fräs den blank i en kastrull.
Tillsätt buljongtärning, vatten och grädde och låt koka 5 min.
Tillsätt de frysta ärtorna och låt koka 7-8 min efter uppkok.

Gör soppan slät med stavmixer och tillsätt sherry och smaka av med salt ovh peppar.

Fördela de tinade och skalade räkor i portionsskålar och slå på soppan.
Toppa med creme fraiche, en klick stenbitsrom och dekorera med persilja.

Servera med oststänger.

Frontera Nr 88958
Chardonnay , 2018
Chile

Fruktig smak med inslag av ananas, gröna äpplen och citrusskal.
Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller kyckling.

