

Borås Luculli Gille Tisdagen den 12 mars 2018

Denna kväll gästades vi av "Radiokocken" Göran Nilsson från Almåsgymnasiet, som gav tips och råd att arbeta i köket.

Deltagare i övrigt var Per Brandt, Torbjörn Claesson, Stig Dalmyr, Mats Jontell, Lars Jorstadius, Magnus Krii, Göran Nilsson och Lars Öhrn
För kvällens meny ansvarade Göran Nilsson på Almåsgymnasiet.
Inköpen gjorde Torbjörn och Per.

Ansvariga för förätten var Magnus, Mats och Stig

Vitlöksgratinerade havskräftor

10 personer

10 lite större havskräftor
75 g rumstempererat smör
1 knippe dill
1 kruka basilika
3 vitlöksklyftor
1.5 krm salt



Sätt ugnen på 200 grader

1. Dela havskräftorna på längden och lägg dem på en plåt.
2. Finhacka dill och basilika.
3. Blanda smöret med dill, basilika och salt.
4. Bred smöret över havskräftorna och gratinera i ugnen i 4-5 minuter.

Citrus marinerad Salma lax med löjromssås och rökt majonäs på tacochips

10 personer

500 g Salma lax (eller FROYA lax)
5 msk rapsolja
1 citron
1 apelsin
1 lime
1 påse ruccolasallad till ganering
1 förpackning cocktailtomat på kvist
1påse tacochips

1. Skiva laxen tunt och salta lite. lägg på ett djupt fat.
2. Riv det yttersta skalet på citrusfrukterna
3. Pressa saften ur citrusfrukterna
4. Blanda olja, citrusskal och saft tillsammans.
5. Häll marinaden över laxbitarna.
6. Låt marinera i ca 30 minuter.

Löjromsrås

2 dl creme fraiche
2 msk hemlagad majonäs
Rivet skal från en citron
80 g avrunnen löjrom
salt

Blanda alla ingredienser och smaka av.

Rökt majonäs

3 dl hemlagad majonäs
Några Rök efter smak
salt
(socker)

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och lite socker.

Langlois Nr 7404

Crémant de Loire Brut

Torr, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, honung, mineral och grapefrukt. Serveras vid cirka 8°C som aperitif eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

