**Tisdagen den 10 mars**

**Värdar för kvällen var Mats J och Lars Ö.**

Följande bröder var på plats Per, Torbjörn, Stig, Gustav, Mats J, Magnus, Göran, och Lars Ö.

Förrätten tillagades av Göran och Stig

**Rökt lax med röror**

**8 portionen**

Förrätt Luculli gille 200310.

Tanken är att vi ska göra förrätt med en lite tjockare laxskiva (ca 0,5 cm). Till denna serveras några fristående smaker av rödlök, avokadoröra, crème fraiche, stenbitsrom, Philadelphia ost/pepparot.

1. Lägg upp laxskivan centralt på tallriken.
2. Hacka rödlöken fint och lägg den (ca 2 msk) vid sidan av laxen.
3. Skala, kärna ur och mosa 3 avokadon. Blanda med 1 dl gräddfil, 3 dl Kvibille cheddar riven, rivet skal av lime (smaksätt även med lite limesaft) och 1 vitlöksklyfta. Smaka av med salt och peppar. Lägg (ca 2 msk) vid sidan av laxen.
4. Lägg upp ca 2 msk stenbitsrom vid sidan av laxen.
5. Lägg upp ca 2 msk crème fraiche vid sidan av laxen.
6. 100 gram [Philadelphia ost](https://www.tasteline.com/ingrediens/philadelphiaost/) med 1 msk [riven pepparrot](https://www.tasteline.com/ingrediens/riven-pepparrot/). Lägg (ca 2 msk) vid sidan av laxen.
7. Gör smörstekta toasts som serveras separat.

**Leth** Nr 4200  
Grüner Veltliner , 2018  
Österrike, Niederösterreich , Wagram

Fruktig, något kryddig smak med inslag av päron, galiamelon, vitpeppar och citrus. Serveras vid cirka 8°C till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.