

Tisdagen den 20/10

Följande bröder fanns på plats Per, Gustav, Kjell, Torbjörn, Stig och Mats S.
Förrätten tillagades av Per och Kjell

Bakad blomkål med svampfräs och cashewnötter

4 personer (förrätt)

1 st Färsk blomkål
0,5 msk olivolja
0,5 tsk flingsalt
1 krm svartpeppar

Svampfräs och cashewnötter

200 gr champinjoner
1 klyfta vitlök
50 gr Naturella cashewnötter
2 tsk olivolja
200 gr gröna linser, kokta
1 kruka färsk persilja
0,5 st citron
1 krm salt
1 krm svartpeppar
40 gr salladsmix



Blomkål

Ta bort den grövsta bladen från blomkålen. Dela blomkålen i fyra delar och lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja och krydda med salt och svartpeppar. Rosta i ugnen ca 30 - 45 min.

Svampfräs

Skiva svampen, skala och finhacka vitlöken och grovhacka nötterna. Hetta upp olja i en stekpanna och fräs svamp och vitlök gyllene. Smaka av med salt och peppar. Sila av linserna och skölj i kallt vatten. Finhacka persiljan och citronskal. Blanda ner linser och citronskal i svampfräset. Smaka av med salt och peppar.

Fördela Salladsmix och svampfräs på tallrikar och lägg blomkålen över.

Cantina Zagganini Pecorino

Ciccio Zaggagnini, Italien

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, gula äpplen, persika, örter och citrus. 12,5%



