

Denna tisdag den 27 september 2022 lagade följande lucullibröder mat
Per, Torbjörn, Jan, Gustav, Kjell, Lars J, Magnus, Christer, , Mats S och Lars Ö
Värdar denna kväll var Jan och Kjell, Per fixade som vanligt med dukningen

För förrätten stod: Torbjörn, Magnus och Lars J

Förrätten tillagades av Christer, Mats S och Lars Ö

Burrata med basilikaolja och ugnsrostade tomater

- 2 burrata
- 150 g romaticatomater
- 2 msk olivolja
- 4 skivor surdegsbröd, delade på hälften
- 30-50 g smör, att steka brödet i
- svartpeppar
- flingsalt
-



Basilikaolja

- 0,5 krukla färsk basilika
- 0,75 dl olivolja
- 1 klyfta vitlök, liten eller 0,5 stor
- 0,5 citron, rivet skal + lite saft
- salt

Gör så här

- Sätt ugnen på 160 grader eller 150 grader varmluft. Lägg tomaterna i en ugnform och ringla olivolja över. Salta och sätt in i ugnen för att rostas 15-20 minuter.
-
- **Basilikaolja**
Mixa basilikabladd, olivolja, och vitlök till en grön och härlig olja. Tillsätt citronzest, lite citronsaft och smaka av med salt.
- Hetta upp en stekpanna med rikligt med smör. Dela brödsnivorna på hälften och stek i omgångar på medelhög värme tills de är gyllene och krispiga.
-
- **Servering**
Ta fram två uppläggningsfat. Dra isär burratan och lägg på faten. Lägg på tomater, ringla basilikaolja över och lägg de smörstekta bröden intill.
- Dra något varv med svartpepparkvarnen över, strö på lite flingsalt och toppa med finskuren basilika. Ställ fram faten och två skedar per servering. Låt två personer dela på ett fat. Med skedarna kan man lägga upp allt gott på bröden.