

Tisdagen den 30 september träffades Benneth, Torbjörn, Lars J, Lars Ö, Magnus och Stig
Kvällens värdar var Magnus och Torbjörn
Förrätten tillagades av Torbjörn och Benneth

Förrätt

Gubbröra i glas

Du behöver

4 st hårdkokta ägg

- 1 burk matjessill
- 4 msk majonnäs
- 1 msk finhackad rödlök
- 2 msk hackad dill
- 2 skiva kavring
- 5 st rädisor
- smörgåskrasse
- un 150°

Gör så här:

Skala och hacka äggen. Häll av spadet från sillen och hacka den. Blanda samman majonnäs, hackad lök och dill.

Blanda i hackat ägg och sill och smaka av med salt och peppar.

Hacka kavringen fint. Bred ut på en plåt med bakplåtspapper och rosta i ugnen i ca 10 minuter på 150°.

Fördela gubbröran i små glas och toppa med rostad kavring, tunt skivade rädisor och klippt krasse.



MOUSSERANDE TORRT VITT VIN

Mionetto Prosecco Brut

Italien, Venetien, Prosecco

Flaska 750 ml. Nr 7749



Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon och mandarin. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller sällskapsdryck, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur, eller till sallader.