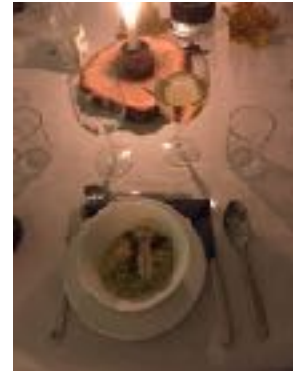


Tisdagen den 26/010 var följande bröder på plats Per, Jan, Torbjörn, Stig, Gustav, Kjell, Lars J, Mats J, Magnus, Benneth, Christer S som gäst denna kväll var vår eminente Redaktör Claes Persson.

Förrätten tillagades av Magnus, Benneth, Claes P och Stig.

Risotto med sparris och stekta kräftstjärtar 4 pers

320 g risotto (Carnaroli superfino)
16 st sparrisar
8 havskräftstjärtar
2 schalottenlökar, skalade och finhackade
1/2 dl extra Jungfruolja
1 dl vitt vin eller mer(använd samma vin som skall drickas)
7 dl grönsaksfond
salt (gärna havssalt)
vitpeppar
100 g riven parmesanost
150 g smör



Bryt av den grova delen av sparrisen och koka den i saltat vatten, häll av och kyl i isvatten. Skär av knopparna till garnering. Mixa den nerkylda sparrisen till en slät kräm.

Finhacka schalottenlöken och fräs i en vid gryta med 2 msk olja, häll sedan i riset och låt det rostas i 1 minut.

Häll på vinet låt det koka in. Värm buljongen i en kastrull och häll i buljong så det täcker riset, salta och låt det koka sakta under omrörning. Fyll på med buljong efter hand tills riset har en liten "svag" kärna kvar. Det viktiga är att röra om hela tiden, risotton skall vara trögflytande och krämig.

När riset känns klart tillsätt sparriskrämen, smöret och blanda i parmesanosten, smala av med salt och peppar

Stek havskräftstjärterna hastigt i olja och smör salta och peppra (för extra smak flamberra i Cognac). Lägg dem på en tallrik och täck med plastfolie.

Stek sparrisknopparna hastigt i samma panna med smör och olja, täck med plastfolie
Fördela risotton på tallrikar, garner med kräftstjärtar och sparris

Hola MZ Cava

by Måns Zelmerlöw

Spanien, Cava. 99.00 kr

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, kex, mineral, nougat och lime.

