



Tilltugg

Lönkan, 22.01 2014

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Melon och lufttorkad skinka	3
Minitomat med mozzarella och basilika	3
Champinjon med örtyfillning.....	3
Rökt lax –mousse med bröd.....	3
Svartkorv Wellington	3
Bondomelett	3
Marinerade kronärtskockhjärtan	4
Biff carpaccio med kryddgurka	4
Bröd med vitlöksolja och vinäger.....	4
Ingredienser	5

Melon och lufttorkad skinka

Skär skinka och melon i lämpliga munsbitar. Fäst skinkan på melonen med en sticka. Smaksätt med svartpeppar och lite citron eller vinäger.

Minitomat med mozzarella och basilika

Halvera tomaten och fäst en bit mozzarella och basilika tomaten.

Champinjon med örtyllning

Blanda de finfördelade örterna med crème fraiche, tag bort stjälken på svampen och fyll svampen med örtyllningen.

Rökt lax –mousse med bröd

Ta bort skinnet och benen från laxen. Blanda med crème fraiche i matberedare. Smaksätt med peppar, chilipulver och citron. Spritsa på brödskivor.

Svartkorv Wellington

Baka in svartkorven i smördeg och grädda i varm ugn tills degen fått färg. Skär i skivor och servera med rårörda lingon

Bondomelett

Skär morot, potatis, lök och paprika i små bitar och stek dem i en rymlig stekpanna eller traktör (börja med moroten och tillsätt grönsakerna så att alla är färdiga samtidigt). Blanda äggen i en skål, krydda och häll över grönsakerna rör om och sätt i ugnen tills ägget stelnat. Skär omeletten i munsbitar.

Marinerade kronärtskockhjärtan

Låt vattnet rinna av kronärtskockkorna, skär i mindre bitar och häll olivolja, citron och honung över. Rör om och låt marinera en stund innan serveringen

Biff carpaccio med kryddgurka

Skär köttet i tunna strimlor och linda runt gurkskivorna och fäst med sticka.

Bröd med vitlöksolja och vinäger

Skär upp batong i rundlar. Krossa vitlök och blanda med olivolja, häll vinäger i små skålar.

Ingredienser

1	st	Honungsmelon
20	skivor	Lufttorkad skinka
2	st	Citroner
30	st	Minitomater
		Mozzarella
2	knippen	Basilika
1	knippe	Dragon
1	knippe	Persilja
		Champinjoner eller annan svamp
ca 1	kg	Rökt lax
10	dl	Crème fraiche
1-2	pkt	Smördeg
ca 1	kg	Svartkorv
400	gr	Lingon
15	st	Ägg
	”några”	Morötter, potatis, paprika och lök
1	burk	Små kryddgurkor (cornichorns)
3-5	st	Batongbröd
1	pkt	Skärgårdslimpa
1	flaska	God olivolja
1	flaska	God vinäger
1	st	vitlök
20	st	Små engångstallrikar
20	st	Servietter
20	st	Engångsmuggar
ca 9	liter	Alkoholfri dricka (Vichy, äppelsaft...)