

# VI4RA hos Eva 2014-09-10

## Meny

**Fördrink:** Mojito alt. Flädersaft och nötter

**Förrätt:** Kantarellsmörgås på salladsbädd – Arboga öl alt. Carlsbergs alkoholfria öl

**Huvudrätt:** Kräftpasta Vitt vin: The Hermit Crab 2012 – Australien alt mineralvatten

**Dessert:** Vaniljglass med färska bär och grädde samt havreflarn

**Till Kaffet** Plommonkaka med vaniljsås

## Kräftpasta med dill och citron av Tommy Myllymäki

### Ingredienser

- 1 gul lök
- 2 färska tomater
- 1 röd chili
- 1 kruka dill
- 1 citron, skalet av
- 2 dl grädde
- 200 g kräftstjärtar
- 500 g tagliatelle
- ca 100 g lagrad ost
- olivolja till att steka

### Gör så här

1. Hacka löken, chilin och dillen fint, skär sedan tomaterna i tärningar.
2. Stek lök och chili i olivolja tills den är mjuk. Slå sedan på tomaterna så de smälter ut i stekpannan av värmen.
3. Slå på grädden, smaka av med salt och peppar, låt allt koka ihop.
4. Koka pastan enligt anvisning i välsaltat vatten.
5. Riv ner citronskal i såsen precis när pastan är klar, fortsätt med dillen, kräftstjärtar och den kokta pastan. Lägg upp i tallrik och toppa med lite lagrad ost.

### Plommonkaka

- 500 g plommon
- 2 ägg
- 1 dl socker
- 2 dl vetemjöl
- 1½ dl pärlsocker
- 100 g kallt smör
- Smörj och mjöla en form samt kärna ur plommonen. Vispa ägg o socker pösigt. Rör i mjöl och håll smeten i formen. Lägg i plommonen med kupiga sidan upp. Strö över pärlsocker. Täck formen med hyvlat kallt smör. Grädda i 40 minuter i 175 grader. Servera med vaniljsås.