



GENERELL

# Escargots

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Sniglar är ungefär som ostron, ansedd att vara en delikatess av många och fruktansvärt otäckt för andra. Vi tycker att det är fantastiskt gott!



## INGREDIENSER

- 1 stycken vitlöksklyfta
- 1 tesked salt
- 1 deciliter mjukt smör
- 2 teskedar finhackad schalottenlök
- 1 matsked finhackad persilja
- 0.5 tesked svartpeppar
- 1 matsked torrt vitt vin
- 16 stycken sniglar
- 16 stycken snigelskal

### Till servering

baguette

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Blanda ihop smör, pressad vitlök, hackad persilja, hackad lök, salt och peppar med en elvips. När det är väl blandat tillsätter du vinet och blandar på nytt.
- 3** Använd hälften av smöret till att fylla snigelskalen. Stoppa sedan ned en snigel i varje skal och bre på resten av smöret ovanpå snigeln.
- 4** Sprid ut ordentligt med valfritt (billigt) salt på en bakplåt. Detta är för att snigelskalen ska stå stadigt när du placerar dem på plåten. Baka i ugnen i ca 5 minuter tills smöret har smält och bubblar. Servera direkt med färskt bröd!