

Klubbkveld hos Jan Ove



Lørdag 30. November 2013 var vi samlet til Høstblot i Hjelmelandsgata

Siste klubbkveld før jul var vi som vanlig samlet alle fem hos Jan Ove på Storhaug. Og som mange ganger før hadde Jan Ove gjort seg flid med en egen folder designet med oppskrifter og meny.

Vi startet med kremet aspargessuppe. Det var en fin erfaring å bruke grønn asparges, både smaks- og fargemessig. Sancerre som drikke falt ikke helt i smak hos alle, kanskje en Chablis, Champagne eller en annen Sauvignon Blanc passer bedre.

Ueren marinert i sitron ble også en fin opplevelse, og her traff vinen veldig bra. Enkelt rett å lage.

Så ble det en laaaaaang pause til kjøttretten var ferdig. Det var kanskje kveldens høydepunkt, gode smaker rundt og god vin.

Klassisk Sjokolademousse som avslutning. Vinen, en rød og søtlig vin fra Roussillon området, passet helt greit. Noen kommentarer for og i mot.

Ble en forholdsvis sein kveld, og som alltid hos Jan Ove var det mer enn nok drikke som ble satt frem, Njål hang med hodet etter hvert, og vi rakk heller ikke denne gang å spille en runde Gastrovini. Neste klubbkveld var vanskelig å sette, men i etterkant ble vi enige om fredag 31. januar 2014.

Ref.: Jan Morten

Menu

Kremet Aspargessuppe

*Domaine Vacheron Sancerre
Guigne-Chèvres 2011*

#

Sitronmarinert Uer

Pazo de Señorans Albariño 2012

#

Helsteft Oksefilet med Italiensk Potetkake, Kantareller og kremet Savoykål

Amaren Tempranillo Reserva 2005

#

Sjokolademousse

M. Chapoutier Banyuls 2010

