

DEN GODE SMAK

21. juni 2003

Klubbens tredje matkveld ble avholdt hos Sigurd. De fremmøtte denne gang var Sigurd, Njål, Jan Morten og Jan Kåre. Jan Ove var forhindret fra å møte, men han bidro med nye fine forkle til klubbens medlemmer med brodering av klubbens og medlemmets navn, noe som ble særdeles godt mottatt av klubbens medlemmer.

Dagens meny ble presentert sammen med råvarer som var satt ut på bordet.

Menyen besto av:

Kamskjell Melba,

Sole Classico,

Honningglasert and med mango og vårløk.

Sagogrynpudding med syltet appelsinskall og bringebærcoulis

Etter gjennomgang av menyen fant vi ut at vi skulle fordele oss i to grupper og ta to retter hver. Jan Morten og Njål tok seg av Kamskjell Melba og Honningglasert and med mango og vårløk. Mens Sigurd og Jan Kåre tok seg av Sole Classico og Sagogrynpudding med syltet appelsinskall og bringebærcoulis.

Forretten ble servert og smakte fortreffelig, men retten var såpass sterkt krydret at vinen nok ikke kom helt til sin rett.

Til neste rett kom vinen helt til sin rett og maten smakte nydelig. I denne retten ble det brukt frosne fileter. Vi hadde litt problemer med å kaste god sky så vi supplerte i sausen. Det gjorde sausen vell tynn.

Hovedretten med dens tilbehør smakte også fortreffelig.

Desserten ble servert ca. kl. 00.40 og var en frisk og god opplevelse der gamle hermetikkbokser kom til sin rett når det gjaldt tilberedning.

Møte drog seg også denne gang langt ut i de mørke timer. Alle var godt fornøyd med rettene. Men den som nok ble favoritten var kamskjell Melba.

De neste møtene ble satt til 13/9-03, 8/11-03 og 10/1-04.

Jan Kåre

Referent