

Den Gode Smak - årgang 2

Møte nr.: 5

Vert: Jan Ove

Dato: Lørdag 20. november 2004

Deltakere: Sigurd, Njål, Jan Morten, Jan Ove og Jan Kåre.

Geleidet av Sigurd sin upåklagelig retningssans fant vi atter en gang fram til Jan Ove, riktignok en hel ny veg denne gang. Tema for kvelden hos Jan Ove var retter med fløte i og med hvitvin til hentet fra internet. Menykartet var som vanlig av ypperste kvalitet fra den kanten.

Som velkomst hadde vi en tradisjonell drikk fra Hordaland, smaladram, som var et nytt og velsmakende bekjentskap for de fleste av oss.

Som appetittvekker hadde vi en varm Chevre med sitrus- og myntehonning. Cherve'en manglet kanskje noe karakter, men det passet godt med noe syrlig til. En spennende og god appetittvekker.

Til forretten hadde vi ei blåskjellsuppe. Under tilberedningen som Sigurd og Njål stod for hadde Jan Kåre kurs i blåskjellenes kjønnsliv. Kvaliteten på blåskjellene var førsteklasses og suppen ble finkrydret med pepper og salt. Noen kommenterte at suppen var noe salt, men ellers fyldig og velsmakende. Jan Morten stod som vanlig for pyntingen med dill slik at den så tiltalende ut.

Til hovedrett hadde vi innbakt laks, der Jan Kåre tok svenneprøven på kjevling av butterdeig. Laksen ble servert med en saus bestående av fløte, hvitvin, smør og sjalottløk som passet godt til laksen. Det hele smakte fortreffelig. Det ble servert med en Rheingai Riesling hvitvin som kanskje var litt lett.

Til dessert hadde vi snøfriskparpait som hadde stått og kjølt seg i kjøleskapet og som smakte friskt og søt, mens den gammeldagse madeirakremen ble noe mektig så sent på kvelden.

Totalt sett var dette en meget spennende og allsidig meny, der den innbakte laksen ble høydepunktet for undertegnede.

På slutten av kvelden diskuterte vi Gladmat og tur til Provence, der Jan Morten orienterte om siste utvikling. Vi innviet også klubbens nye gastronomiske spørrespill, der mot alle odds Njål vant knepent foran Jan Ove. At Sigurd kom sist grunnet svak trilling må også nevnes.

Njål Erland
Referent