

Den Gode Smak - årgang 3

Møte nr.: 5

Vert: Jan Ove

Dato: Lørdag 10. desember 2005

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

Med Jan Kåre som sjåfør for anledningen kom Sandnes-gjengen til Storhaug uten Sigurd som var på julebord med Nevrofibromatoseforeningen. Med Jan Morten også vel på plass gikk vi igjennom dagens meny. Oppskriftshefte og meny var som vanlig i en klasse for seg fra Jan Ove. Vi bøyer oss ydmykt i støvet.

Tradisjonen tro hadde vi en varm velkomstdrikk hos Jan Ove bestående av varmt vann, rom, pisket krem og raspet muskat. Vi ordnet oss selv, lagde hver vår drink og den ferdiglagde Island Cream Grog gjorde godt for hals og mage og muskaten satte et eget særpreg på drinken. Et spennende bekjentskap.

Som appetittvekker lagde vi Crostinin med kyllinglever. Og for første gang lagde vi en tilnærmet lik rett som tidligere, bare at andelever var byttet ut med kyllinglever. En rett som er enkel å lage og som er grei å starte med. Retten fikk kanskje litt mye tid i ovnen, noe som gjorde brødet ekstra sprøtt og leveren godt stekt. Retten smaker godt uten å kanskje ha det lille ekstra. Det ble servert en velmakende tysk Deinhard Riesling Classic.

Forretten bestod av sjøkreps, servert på en salat av spinat, sjampinjong og melon. Sjøkrepsen ble stekt raskt på begge sider. Dette var en rett med gode råvarer satt sammen til en spennende sammensetning. Det fungerte godt med litt salt og syrlig i lag. Som vin hadde vi en fransk Chardonnay Vin de pays Doc som passet godt til.

Hovedretten ble dagens høydepunkt. Brunet lammekjøtt vendt i mel lå og trakk i en gryte med bacon, krydder, sopp, løk og masse rødvin i 2 timer. Dette gav et mørt, saftig og velmakende lammekjøtt som ble servert med nykokte poteter. Mektig og godt. Til hovedretten ble det servert en spansk Palacio de La Vega. En kraftig og god rødvin.

Til dessert lagde vi vaniljesyltede aprikoser med cognackrem. Aprikosene ble velmakende og cognackremen noe mektig på slutten av kvelden. Dessert ble servert med en søt fransk Pineau des Charentes Tiffon som dessertvin.

Vi spilte en runde Gastrovini der Njål kjempet med å holde seg våken og Jan Morten vant.

Vi ble enige om ikke å invitere Sigve/Tove til damenes aften, men kanskje til mars-møtet. Og vi prøver å ha kl. 02.00 som et avslutningstidspunkt for kveldene. Og nå er Jan Morten den eneste som har vært på samtlige klubbkvelder og kan således betraktes som den første blant likemenn. Neste kveld blir lørdag 28. januar hos Njål.

Njål Erland
Referent