

# Den Gode Smak

Møte nr.: 2 - 2008

Vert: Jan Ove, Sted: Jan Morten

Dato: Lørdag 19. april 2008

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

Grunnet oppussing av leilighet, dårlig utvalg av håndverkere i felleferien, konkurs og diverse andre årsaker, så ble ikke møtet holdt hos Jan Ove, men hos Jan Morten, dog med Jan Ove som vert. Så neste gang blir Jan Morten vert og vi er alle spente på om leiligheten til Jan Ove blir klar og hvordan den nå fremstår.

Vi hadde en champagne Lanson Gold Label som aperitif, som vi nøt ute i sola på terrassen. Den smakte utsøkt og vi fikk en innføring i alle drikkevarene Jan Ove hadde bestilt etter sist vinmesse som nå trengte egen lagerplass. Oppskriftshefte og meny var som vanlig av beste kvalitet, noe vi for øvrig har blitt vant til.

Til forretten hadde vi en røkelakskrem med urter. Retten ble tilberedt av Jan Ove og Sigurd og var veldig grei å lage til. Det ble usikkerhet om hvor mye sitronsaft som skulle i og det ble tatt en liten dæsj ekstra. Dette smakte veldig godt, men det var litt mye syre i smaken med en gang, men en fin ettersmak av urter. Så noe mindre sitronsaft hadde gjort seg. Vi brukte samme champagne som til aperitiffen og den var helt OK. Hadde nok for egen del fortrukket tørr hvitvin.

Til hovedrett var det Coq au vin. Jan Ove hadde funnet en oppskrift der kyllingen var marinert i en rødvin, grønnsak og urteblanding og marineringen var ordnet på forhånd. I tillegg bakte Sigurd valnøttbrød til, og det var første gang vi hadde gjærbakst i klubben. Sigurd slet litt med å få brødene runde, men etter litt usaklig kritikk fant brødene sin form. Retten godgjorde seg i en stor gryte med mange gode ingredienser og vi var alle spente på resultatet. Det ble servert med brød og grønn salat. Det smakte bra, men vi savnet kanskje at sausen hadde vært kraftigere/spissere i smaken. En ytterligere redusering på panna hadde nok gjort seg. Brødet og salaten til fungerte godt og vinen, en Masi Costasera Amarone Classico smakte helt perfekt til retten.

Til dessert hadde vi appelsinfromasj, en enkelt og grei dessert som ikke bød på uoverkommelige utfordringer. Fromasjen ble litt tam med bare appelsinsaften og vi spedde på med ytterligere sitronsaft for å få den syrligere. Den ble anrettet med appelsinbåter i porsjonsskåler med ei ekstra skål for påfyll. Fromasjen var god med passe syrlighet, kunne kanskje hatt en mer utpreget appelsin smak, men absolutt god. Det ble servert en meget søt Riesling Trockenbeerenauslese til desserten som kanskje var i overkant søt til denne desserten, men like fullt fungerte helt greit.

Forut for klubbmøte hadde komiteen for jubileumstur eget komitemøte. Det var 2 alternativer: Byrkjedalstunet eller Vikedal ei helg i oktober/november. Komiteen fikk en klar tilbakemelding om at Vikedal var å foretrekke foran Byrkjedal og at en kveld med matlaging hørtes bra ut.

Kveldens gastrovini ble vunnet suverent av Sigurd og det gikk så raskt at undertegnede ikke rakk å sovne. Til sommeren har hele klubben tenkt å delta på Gladmat og Sigurd tar kontakt med Sigve for å sjekke status og om det er noe vi skal tenke på. Det er aktuelt med 1 ekstra medarbeider, eventuelt 2 medarbeidere der en deltar onsdag og en torsdag. Vi gleder oss!

Njål Erland  
Referent