

ÅRGANG 8

Møte nr: Damenes Aften 2010
Vert: Njål
Dato: Lørdag 24. april 2010
Deltakere: Njål & Bente, Jan Kåre & Elsi, Sigurd & Tove, Jan Morten & Cate og Jan Ove

Etter litt printerproblemer hos Jan Ove ankom Stavanger medlemmene i klubben en liten time forsinket. På Sandnes fikk vi beskuje de nye ferdigstilte byggeprosjektene i huset til Njål og høre historien om dertil avsaigde vannrør. Byggmester Njål er ellers også en aktiv kar for tiden med treningsturer på sykkel omtrent hver søndag morgen, og om ikke så mange ukene blir det sykkelritt fra Kristiansand til Hovden, lykke til.



Mat og damenes aften er alltid noe spesielt som vi ser fram til, og dette var faktisk den første på runde to av Damenes Aften. Menyen var satt på forhånd, en "Best of" meny fra sesongen 2009/2010. Jan Ove hadde som vanlig satt opp en flott meny, som vi ser går mer og mer i retning av noko attåt i form av sitater, grafer og informasjon – BRA! Kommer tilbake til nok en variant her, litt senere på kvelden.

Jan Kåre og Jan Morten gikk igang med første forretten, Vårterte Melba. En suksess også denne gang, en herlig rett som alle syntes var helt topp. Vinen var en annen type Grüner Veltliner enn sist, og ble kommentert som en noe mindre heldig utgave av Sigurd. Nå var Sigurd en noe "Slow starter" denne kvelden med flere feilskjær tidlig på kjøkkenet, og vi var vel skjønt enige om at han fortsatt var noe askefast, men kom sterkt utover kvelden.



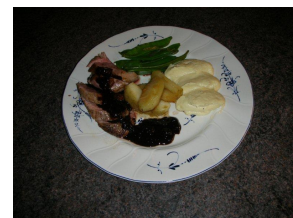
Andre forrett som var Dampede Wonton, hadde Njål i all stillhet gjort ferdig omtrent på egenhånd mens vi fire andre jobbet med første forrett og desserten. Så med litt hjelp ved serveringen, ble denne servert ikke så lenge etter første forrett. Vi var vel litt uheldige med at wontondeigen opplevdes litt "blaut", noe som skyldes muligens litt mye vann i gryten og/eller at deigen var noe tørr. Ellers var smaken strålende, og må jo si at sausen er helt fantastisk til denne retten. Vi byttet ut vinen denne gang til en tørr og kraftig Alsace som stod meget bra til retten.



Så var vi i gang med hovedretten "Honning og peppersteckt Andebryst". Vi hadde ikke fått tid til å forberede noe her tidligere på kvelden, vi måtte jo sosialisere litt med damene også på en slik aften. Så derfor gikk det nesten to timer fra vi startet til retten ble servert kl 23.00. Mye tid tok reduseringen av kraften til sausen, denne skulle vært satt på mens vi jobbet med forrettene, så hadde vi spart nærmere 45 minutter. Dette ble for de fleste kveldens høydepunkt, Tove var vel nesten i himmelen og lovpriste retten, mens Elsi til en



forandring var stille som en østers, så dette var tydeligvis godsaker. Bente syntes andekjøttet var meget mørt og godt, mens Cate var skjønt enig med alle damene. Vinen stod meget godt til, og Sigurd var nå i godlynnnet.



Da var det desserttid. Denne hadde Jan Ove og Sigurd startet med da vi kom, men vi forstod tidlig at alt ikke var som det skulle være her. Flere utrop av typen "ahhhh, det glemte jeg" og "neeeeei, ka e feil her" gjorde at vi la listen meget lavt i forhold til forventninger. Og smaken var det ikke så mye å si på, kanskje geleen, eller var det sausen, var noe sterkt redusert, men dette er en flott rett. Sigurd som er den som har flest kommentarer om vinene, mente at en Sauternes ikke passet like godt som den Tokayeren vi hadde sist gang. Og det hadde han vel som vanlig helt rett i...?



Kvelden ebbet ut, Elsi og Jan Kåre dro ca kl 01.30 og vi andre dro like etter.

Neste klubbkveld hos Jan Morten ble avtalt til fredag 18. juni - velkommen!

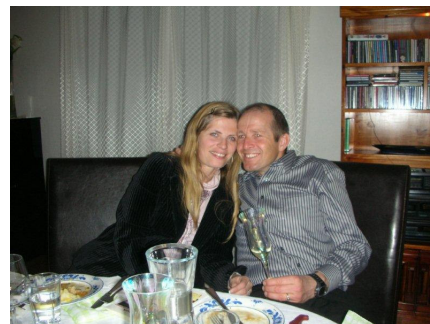
Jan Morten
Referent



Jan Ove, Jan Kåre, Jan Morten,
Njål og Sigurd bak kameraet.



Alle medlemmene med følge
samlet rundt bordet, utenom...



...vertskapet ved Bente og Njål.

