



Den Gode Smak - årgang 8

Møte nr.: 5

Vert: Jan Kåre

Dato: Lørdag 20. november 2010

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

Vi samlet oss til årets siste klubbmøte på Ganddal hos Jan Kåre. For første gang på flere møter var vi fulltallige, noe som kanskje var årsaken til Sigurds forvirrede kommentar litt utpå kvelden (se lenger ned).

Kveldens første rett var gresskarsuppe, en rett som vel ingen av oss hadde vært borte i før. Tilberedningen var grei, resultatet var også helt greit, med litt delte meninger om hvor vellykket det var. Den medfølgende rieslingen (Hexander Spätlese Trocken) var veldig bra, og kan sterkt anbefales, selv om den kanskje hadde passet bedre til en annen rett.

Neste rett var blinis med kaviar. Kanskje Jan Kåre hadde blitt inspirert av sommerens Gladmatfestival, der en tilsvarende rett vant smårettprisen? Uansett, vi stekte blinis, med blant annet bokhvete (ny ingrediens for oss), og anrettet med kaviar, rømme, rå løk og sitron. Slett ikke verst mat, selv om den kanskje ikke ble helt på nivå med vinneren av smårettprisen. Valg av pils som tilbehør ble imidlertid helt feil. Vi konkluderte vel med at champagne eller tilsvarende nok hadde vært et mer passende valg.

Det var vel omtrent på dette tidspunkt at Sigurd begynte å fundere på antall porsjoner vi laget. Vi laget 6 porsjoner av alt (en ekstra til Elsi, som satt i kjelleren og fikk båret ned tallerkener etter hvert), men Sigurd hadde på et eller annet vis fått det for seg at det likevel var en porsjon for mye, og spurte hvem som skulle ha den sjette porsjonen. Jan Kåre svarte "Elsi", men da ble Sigurd forvirret, og lurte på hvem som skulle ha den femte da...! Etter mye godmodig mobbing ble dette oppklart.

Vi gikk videre til hovedretten, som var elgbiff med grønnkålsalat og tyttebærsyltetøy. Nok en gang en ny ingrediens for oss, altså grønnkålen, som skulle brukes til en salat, sammen med frukt, balsamico og mandler og honning. Retten var veldig rask og enkel å lage. Smaksmessig slett ikke verst. Grønnkålsalaten var kanskje det beste. Cote-du-Rhone-vinen som ble servert til var helt grei, men ble nok litt for anonym i møte med viltkjøttet.

Til dessert hadde vi gratinerte klementiner. Dette ble en søt og god avslutning, som absolutt falt i smak. Bakte klementiner med eggekrem og kanel oppå var enkelt og greit, med en veldig fin smak.

Totalt sett fire greie retter, der meningene var litt delte om hva som var best. Det viste seg at alle rettene kom på førsteplass hos en av oss ved en liten rundspørring rundt bordet, noe som var ganske unikt, og skulle vitne om at det var ganske jevnt nivå på rettene.

Kvelden ble avsluttet med en nokså langvarig runde med Gastrovini, som Jan Ove vant, samt litt god drikke.

Sigurd Erland
Referent