

## *Den Gode Smak, – årgang 7*

Møte nr.: 2

Vert: Njål

Dato: lørdag 18. april 2009

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

Så var vi igjen samlet hos Njål.

Vi startet først med en oppdatering av Njåls byggeprosjekter som gikk på å innrede en ekstra etasje, bygge havestue og ombygging av kjøkken. Dette så meget bra ut, vi fant oss fort til rette i den nye kjøkkenløsningen.

Vi fikk deretter en aperitif mens vi gikk igjennom kveldens meny som var hentet fra Eyvind Hellstrøm sin bok Enkelt & Perfekt.

### **Vårterte melba**

Dette var etter manges mening kveldens store høydepunkt. Denne enkle rett bestående av asparges, vårløk, parmesan, loff, valnøttsmør og valnøttsaus var en meget rask rett å tilberede som alle kunne tenke seg å lage igjen. Tips fra Sigurd ved steking av loffen i panna, var å ha i rikelig med smør og steke på svak varme for å få et perfekt resultat. Til denne retten ble det servert en Grüner Veltliner fra Weingut Allram, som passet helt perfekt til.

### **Potet – og purreløksuppe med reker**

Dette var også en rett som hadde mange interresante smaker i seg med poteter, reker, purre, sherry og kajennepepper. Denne suppen ble servert kald og var en suppe som passet dette. Vi hadde bare silt bort litt mye vann slik at denne suppen ble for tykk. Dette var også en rett for gjentagelse der det kan være interessant å prøve denne med mer væske i. Til denne retten ble det servert en sherry amontillado som passet fint til denne rett.

### **Saltbakt laks**

Laksestykkene skulle her saltes med grovt salt og bare stekes med skinnsiden ned i pannen. Ble servert med agurksalat og mandelpotet. Dette var en rett som vi synes det kunne gått å forbedre noe. Det grove saltet skulle etter steking skrapes bort, dette var en umulig oppgave. Vi diskuterte saken mens vi spiste denne retten, og fant ut at det muligens ville vært lettere å bare saltet laksen lett med vanlig bordsalt før steking. Retten var god men passet ikke de store saltflak som vi ikke hadde klart å skrape bort. Til denne retten ble det servert En Chablis Premier Cru.

### **Gratinerte appelsiner**

Til denne rett skulle vi bruke en ingrediens som var ny for noen av oss. Dette var kumquat som viste seg å være små miniappelsiner. Disse måtte handles på overtid da verten ikke helt hadde fått riktig ingrediens. Denne desserten så spennende ut men ble ikke den helt store smaksopplevelsen. Til denne rette ble det servert en Jurancon.

Jan Kåre

Referent