

ÅRGANG 7

Møte nr: 5-09
Vert: Jan Kåre
Dato: Lørdag 7. November 2009
Deltakere: Njål, Jan Kåre, Jan Ove, Jan Morten og Sigurd

Så var det ny tur til Ganddal og Jan Kåres residens. Og som aperitif fikk vi en Cremant De Paul Delane. Et godt valg til gjennomgangen av dagens gjøremål.

Menyen var variert med 3 retter med suppe og and, men det knyttet seg nok mest spenning til den sensuelle desserten.

Til forretten hadde vi purresuppe med lettrøykt laks og agurk. Til dette hadde vi en hvitvin, petit Bourgeois, Sauvignon Blanc, 2008. Suppen smakte utmerket, mild og fin i smaken. Det kunne gjerne vært noe mer purre, samt litt salt og pepper. Vin til var helt grei, men ikke noe mer heller.

Til hovedrett hadde vi honning- og pepperstekt andebryst. Til denne laget vi pastinakkpure, smørkokte sukkererter, ristede epler og en solbærsaas. Kokkene glemte dessverre pepperen på andebrysta, men ellers ble oppskriften fulgt nøye. Dette ble en meget velsmakende rett. Spesielt var pastinakkpureen god og passet godt inn sammen med resten av tilbehøret. Vinen, en Masi Costasera, Amarone Classico, 2005, var meget god og passet utmerket til anda.

Den sensuelle desserten inneholdt mange små utfordringer. Desserten bestod av en sjokoladebunn laget fra bunn av, en pasjonsfruktmousse oppå og pasjonsfruktgele på toppen. Ved siden av hadde vi en banansorbet og en chili- og vaniljebakt ananas. Vi savnet nok litt den utpregede smaken av pasjonsfrukt, men dette var ellers en utrolig god dessert der det ble flørtet med mange smaker som stod godt til hverandre. Tokayeren til passet godt og gjorde dette til en av våre bedre desserter.

Vi spilte en runde Gastrovini og vinner denne gangen ble Jan Morten. Vi reiste hjem mette og fornøyde i 2- tiden. Neste møte blir i januar og skulle avtales nærmere på mail.

Njål
Referent

