



Bailliage Régional de Rogaland

Dinér Amical Renaa 23. september 2016

Høstens Dinér Amical ble en flott aften med over 30 deltakere hos Renaa , med Svein Erik på kjøkkenet og Torill med en sikker og sjarmerende hånd over servering og koordinering.

Vi ble servert en 4-retters meny. Den første retten var den (i aviser og TV) mye omtalte tunfisken som ble fanget utenfor norskekysten tidligere samme uke. Flott, marmorert **tunfisk** servert som en frisk og elegant sashimi med vinaigrette. Nydelig presentert og smakfull.

Neste rett var **taskekrabbesalat**. Rett fra havet med sprø, revet reddik og finhakket løk.



Cote de beuf var hovedrett, servert med margsaus, bakt selleri og selleripuré.

Desserten var en **solbærsymfoni**, en elegant og frisk dessert servert med minimakron.



Deretter hjemmelagede Petit Fours til kaffen.

Viner:

Vi fikk en Riesling Trocken til tunfisken og krabbesalaten - perfekt match!

Til hovedretten ble vi utfordret med Unlitro, en naturvin fra Elisabetta Foradoris vingård i Toscana. En spennende kombinasjon som utløste ivrige diskusjoner rundt bordene.

Til solbærsymfonien ble vi servert en Recioto , dog ikke fra Veneto, men produsert på Montepulciano i Abruzzo , en perfekt match hvor vinen nesten smakte mer solbær enn desserten.

En meget vellykket aften med særs hyggelig vertskap og meget god stemning rund bordene.

Gisle Steffensen

25. sept 2016

