



Årets Lærlingemiddag 2016

Årets Lærlingemiddag ble avholdt i Charles & De sine flotte festlokaler på Sandnes. Kokke- og servitørlærlinger fra 10 bedrifter i vår region, hadde jobbet hardt i flere uker for å gjøre denne kvelden til en minnerik matopplevelse for oss. Det ble en fantastisk kveld! Lærlingene holder et meget høyt faglig nivå. Sjelden har vi fått så velsmakende og riktig tilberedt mat og opplevd så stilsikker og kontrollert servering på en Lærlingemiddag, som vi gjorde denne kvelden. Det lover meget godt for kokkekunsten i vår region!

Vi gleder oss til å møte disse flotte kokke- og servitørlærlingene igjen i byens og verdens gourmetrestauranter om noen år.



Velfortjent hyllest til kokke- og servitørlærlingene etter en meget hyggelig, stilsikker og velsmakende aften.

Forretten var sjøkreps, ravioli med blåskjell og en smakfull fond. Flott presentert på tallerkenen, gode smakskombinasjoner og perfekt tilberedt. Mør og saftig sjøkreps og perfekt tygg i tilbehøret. Meget velvalgt Riesling.



Deretter fikk vi servert bakt skrei med ristede kapers og mandler og sprøstekt zuckinni. Igjen flott presentert på tallerkenen og perfekt tilberedt. Skreien var saftig og det var godt tygg i tilbehøret. Smakskombinasjonene var meget gode. Perfekt vin fra Pouilly Fumé gjorde dette til en av kveldens mange høydepunkt.



Kveldens hvilerett var en meget velsmakende og rensende is av yoghurt, creme fraiche og lime – og vi var klare for hovedretten☺



Hovedretten var entrecote av kalv. Nok en gang en flott presentasjon og gode smaskombinasjoner. Entrecoten var mør og perfekt stekt, med en sprø skorpe. Tilbehøret besto av bl.a. shitakesopp og poteter. Overraskende godt med spansk vin fra Rioja, som nok skyldes litt mindre innslag av Tempranillo (80 %) enn det vi forventet på forhånd (samt 10 % Grenache og 10 % Gracian).



Det hele ble toppet med en aldeles nydelig Baked Alaska (Omelette Norvegienne) flambert i Grand Marnier. Igjen perfekt tilberedt. Sammen med en lett perlende Muscat Beaume de Venise ble dette en veldig bra avslutning på et perfekt måltid.



Flammen fra Grand Marnier lyste mot oss med en blå farge.

Servitørlærlingene sørget for en stilsikker og meget kontrollert servering, flott oppdekning og perfekt timing. De skapte en perfekt ramme rund den flott maten fra kjøkkenet!

Stor takk til Roger Malmin, Opplæringskontoret, Rogalandskokkenes Mesterlaug og Charles & De – og selvsagt til de flotte kokke- og servitørlærlingene våre.

