



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Sørlandet

Referat

L'Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs Sørlandet

Tangen Videregående Skole

Fredag 16. mars 2018 ble det avholdt et arrangement i regi av L'Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs Sørlandet. Dette var et arrangement hvor vi selvfølgelig hadde fokus på drikke, men denne gangen i en kombinasjon med å lage det vi skulle spise sammen med vinen.

30 deltakere hadde takket ja til invitasjonen og møtte forventningsfulle frem til en spennende kveld med mye god mat og godt drikke. Vice Echanson Jan Einar Lødrup Stabell ønsket deltakerne velkommen og fortalte om opplegget for kvelden.

Vice Conseiller Culinaire Jan Vollset og Chef Rôtisseur Jacob Spillekom informerte om menyen som skulle tilberedes og daglig leder/sommelier Dagfinn Galdal introduserte vinene som skulle smakes.

Deltakerne ble delt inn i 6 forskjellige stasjoner hvor de ble utfordret på å tilberende:

Grillet kamskjell med paprikasaus og grønn asparges

Stekt scampi

Tartar av krabbekjøtt og avocado

Spanske kjøttboller med albondigas tomatsaus

Quinoasalat med kylling og sukkererter

Brushtta med spekeskinke og mozzarella

Bruchetta med pesto, andebryst og appelsin chutney

Stekt kyllingbryst med hummus og grillet aubergine

Carpaccio med blomkålkrem

Wraps med fenalår

Crème Brûlée

Vannbakkels med frukt

Vinene som Dagfinn Galdal hadde plukket ut til dette var:

Dr. Cruisius Kraiser Trocken 2016. Tysk Riesling fra Nahe.
Günter Steinmetz Brauneberger Riesling 2013 fra Mosel.
Crox de La Brie La Rose de Labrie 2015. Bordeaux, Saint-Emillion
Ch. Hautrevie Le haut 2014 fra Languedoc-Roussillon
Altos Del Plata Terrazas Malbec 2015 fra Mendoza i Argentina

Deltakerne fant frem til sine stasjoner og gjøv løs på oppgaven med en fantastisk entusiasme. Med litt vin på kjøkkenbenken ble stemningen god og improvisasjonsviljen særdeles bra. Vi hadde en kjempehyggelig kveld med mye god mat og godt drikke sammen med gode venner. Maten ble presentert på buffet. Denne buffeten kunne vi solgt på hvilken som helst førsteklasses restaurant til god en pris. Vi presenterer noen bilder fra kvelden som taler for seg selv.









































Vi retter en hjertelig takk til Jan Vollset, Jacob Spillekom og Dagfinn Galdal for en fantastisk fin kveld. En spesiell takk går også til Vice Echanson Jan Einar Lødrup Stabell som hadde hovedregien.
