



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Vestfold

Informasjon

Referat fra en aften med Østens gleder på restaurant Chili

Torsdag 9. mai 2019 blåste det en sterk østlig vind over Sandefjord i retning Chili restaurant. Chaîne des Rôtisseurs Vestfold hadde invitert til en aften inspirert av østens matkultur, og kl 19 samlet 20 forventningsfulle medlemmer seg rundt bordene. Vi nøt først et glass frisk musserende vin, mens Rolf ønsket velkommen.

Restaurantør Ca Sin Lieu startet i 2003 opp i lokalene som tidligere hadde huset Zorba og Sir James. Han driver stedet sammen med kona, datteren, fire kokker fra Kina, og åtte servitører. Etter 17. mai stenger Chili i tre uker for oppussing og oppgradering, hvor det kinesiske preget skal løftes og moderniseres et hakk. Vi ble traktet av Bibbi og Ling Ling, som skjøttet sine oppgaver med smil og varme. Lieu hadde lovet oss utvalgte retter servert på samme vis som i hjemlandet. Det lovet godt.

Som aperitiff fikk vi en for de fleste av oss uvanlig tillaget biff carpaccio i citrusjuice. Østens smaker var så absolutt til stede. Vinvalget stod mellom en hvit eller rød Casa Maria fra distriktet Castilla y León i Spania. Begge var gode valg til denne og de kommende rettene. Den hvite utmerket seg med fin syre og hint av tropiske aromaer. Dens røde broder hadde kraft, og innslag av både solbær og røde frukter.

Forretten «Sam ping» bestod av 3 overdådige fat med «Chui gei» drunken chicken, «Pork belly» med chilli hvitløk vinaigrette, og fritert akkar med salt og pepper. Den lykkelige, berusede hønen hadde kost seg lenge og vel i risvin. Svinet ble servert i små skiver, hvor vinaigretten kom til sin rett. Høydepunktet for undertegnede var dog tempuraen, som var knasende sprø, med myke fangarmer inni.

Hovedrettene; helgrillet and med plommesaos, indrefilet med merlot og peppersaus, og hurtigstekt scampi med hvitløk-chilisaos kom elegant på bordet etter svært muntre samtaler. Vi er nå mange som føler oss inspirert til å reise til Piemonte i Chaîneregi i september. Anden var en fjern slektning av crispy duck, hvor den søtlige sausen akkompagnerte utmerket. De store scampiene forsvant raskt, og var spenstige med et sting av chili. Indrefiletten befant seg også definitivt i Asia, og bidro til å løfte stemningen ytterligere.

Lise Trefeldt hadde fått æren av å takke for maten

Med vennlig Hilsen
Torger Corneliusen



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.
[Klikk her dersom du ikke lenger ønsker å motta dette nyhetsbrevet](#)