



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE D'OSLO

INVITASJON TIL DIGITALT KJØTT OG ØL KURS

ONLINE

LØRDAG 16. JANUAR 2021 KL 18:00

I løpet av ca 2,5 timer guides du igjennom produksjon av øl, kvelds utvalgte øl samt en smakfull kjøttrett.

Kursholderne deler gledelig av sin kunnskap om mat og drikke mens du nyter noe godt i glasset og lager mat sammen med vår kokk, hjemme på ditt eget kjøkken.

Med en annerledes hverdag hvor vi ikke kan gjennomføre temakurs i våre lokaler setter nå opp live «cook-along» kurs.

Kurset starter med en gjennomgang av produksjonsprosessen for øl samt at kveldens tre øl blir grundig presentert.

Kokken vil så gjennomgå de viktigste faktorene for å lykkes med kveldens råvarer for å lage de beste kjøttretter, før vi steg for steg tilbereder kveldens rett sammen.

Kveldens meny:

Entrecôte av storfe med potetkrem, ovnsbakt spisskål og kremet saus med estragon

Oppskriften er utviklet og kvalitetssikret av våre kokker gjennom vår digital kokebok app – Foodsteps.

Foodsteps tilbyr matkurs, vinkurs og oppskrifter på video, steg for steg, spesiallaget for små skjermer. Innholdet i appen passer både for nybegynnere og de mer erfarne.

Inkludert i kursavgiften får du et tre måneders abonnement på Foodsteps til en verdi av 117 kr.

Handleliste og utstyrsliste finner du i Foodsteps, men er også inkludert her:

Utsyr:

Kniv
Skjærefjøl
Slikkepott
Stekepinsett eller stekepade
Visp
Rivjern
Sil med grove masker
1,5 liter kjele
Liten kjele
Stekepanne
2 ildfaste former
Kjøkkenpapir
Kjøkkenhåndkle
Spiseskjeer
Skreller

DERE HANDLER SELV INN RÅVARER TIL DETTE KURSET. Handleliste til to personer.

To biffer av storfe entrecôte (yttrefilet eller indrefilet kan også brukes) 200-250 g pr biff

Grønnsaker:

Ca.300 g mandelpotet
1 stk spisskål
2 stk sjalottløk
3 fedd hvitløk
1 stk sitron
1 potte gressløk
1 potte frisk estragon (eventuelt syltet)
1 potte timian

Meieri:

130 g kremfløte
30 g H-melk
50 g meierismør
20 g parmesan
2 ss creme fraiche

Tørvarer:

100 g oksekraft (uten salt, ikke buljong/konsentrat)
4 ss hvitvinseddik/eplesidereddik
Nøytral olje, god olivenolje, salt, pepper

Handleliste øl

Aass bayer – Alle NorgesGruppen butikker (Meny, Kiwi og Joker)

Boon odue Geuze

<https://www.vinmonopolet.no/Land/Belgia/Boon-Oude-Geuze/p/9292202>

Ægir Hoppy Red Ale

<https://www.vinmonopolet.no/Land/Norge/%C3%86gir-Hoppy-Red-Ale/p/12062302>



Oppkobling til det digitale møtet og foodsteps koder vil bli sendt påmeldte deltagere dagen før.

Registrer

Chaine.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.