



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE ROGALAND

REFERAT

LUTEFISKAFTEN PÅ FISKETORGET FREDAG 20. OKTOBER 2023

Jammen var det surt og kaldt 20. oktober. Vi var likevel 17 Chaîne medlemmer som var på et ellers fullstappet Fisketorg denne forblåste høstkvelden. Alle for å smake på årets lutefisk.

På menyen;

LUTEFISK EXCLUSIVE

SOTET LUTEFISK MED BRENT PURRELØK OG TRØFFEL

JORDSKOKK I VARIASJON, LUFTIG POTETSKUM SPLITTET MED GRESSLØKOLJE

##

KLASSISK LUTEFISK

##

RISKREM

##

Valg av drikke til menyen var Lervig pilsner eller Meierer Riesling Trocken, samt Fisketorgets egen akevitt. For de som kjørte denne kvelden ble det laget en ny drikkevariant. En Sprudlande Margaret servert i snapsglass er nå kalt en Sprudlende Dan.

Forretten var nydelig smakfull og vakker. En uvanlig kombinasjon med lutefisk og trøffel som var særdeles velsmakene.

Klassisk lekker lutefisk ble servert i rause porsjoner. Ingen kunne gå i fra Fisketorget annet enn stappmette.

Mange var enige om at Riskremen, som servert med karmaliserte mandler og bingebærgele, var den beste de noen gang hadde smakt.



Vi benytter anledningen å minne om årets Grand Dîner som blir på Ostehuset Hinna 24. november.

Med gastronomisk hilsen,

Styret

Bailliage Rogaland

Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.