



## Referat Dîner Amical

**Bellies - 17. september 2020**

Chers Confrères,

Det var med stor forventning vi ankom Østre bydel og de flotte lokalene til Bellies. Kvelden var fullbooket og etter litt avstands-mingling var tiden inne til å innta bordene, i sikker corona-avstand.

Balli Régional Gisle Steffensen ønsket medlemmer og de mange nye gjestene hjertelig velkommen. Han overlot ordet til daglig leder på Bellies, Øystein Ohna. Akkompagnert av en nydelig Lambrusco fra Italia ga Ohna forsamlingen et kort historisk tilbakeblikk på lokalene. - Her har ikke vært så fine folk siden D/S "Rogaland" ble sjøsatt i 1929, fortalte han. I området var det skipsverft og metallstøperi rundt år 1900, og det var da Stavangers største arbeidsplass. Etter denne og flere interessante opplysninger var vi så kommet til det kulinariske formålet med kvelden.

Menyen bestod av:

**Meze med surdeigspita:** Laget av babaganosh (røkt aubergine med tahini), hummus, syltede grønnsaker.

**Shitake dashi:** Originalt en japansk buljong laget på svin. Denne er laget på stekte grønnsaker kombu, shitake, kimshi (fermentert kinakål med chilli, koriander og kombu), soya, syltet shitake, gulrot og røkt Søl.

**Hokkaido tortellini:** Fylt med gresskar (syltet i aprikoser og pistasj), mandelrisiker, kastanjer og vassarv på toppen.

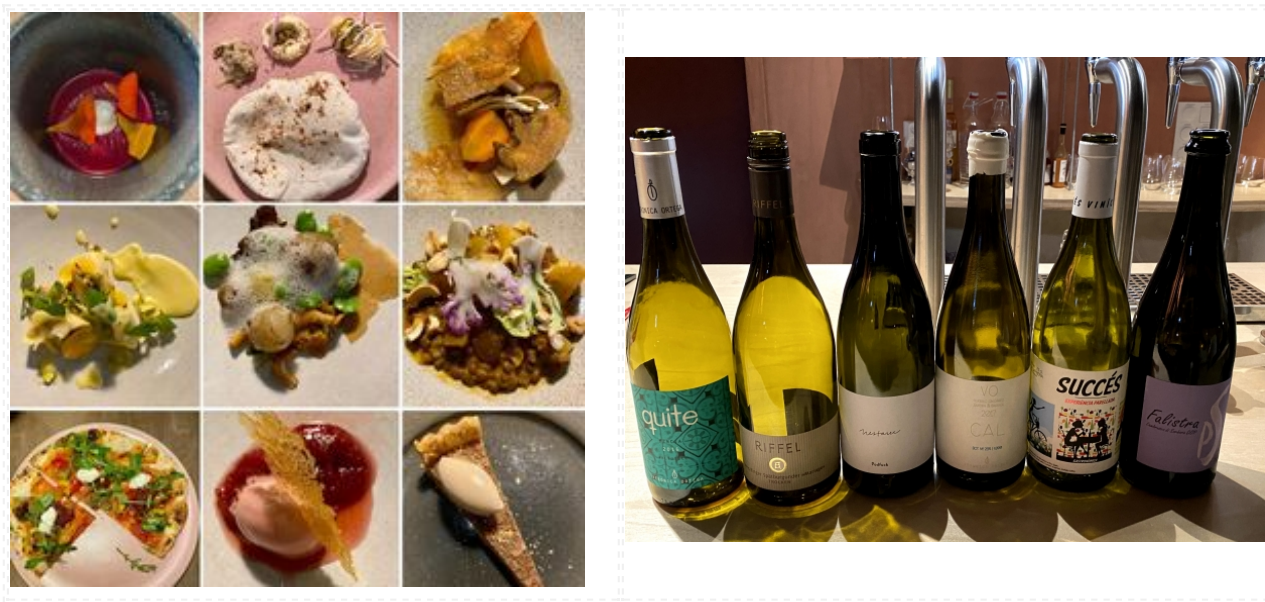
**Traktantarell og jordskokk:** Med ett skum laget på grønnsakskraft og hvitvin.

**Gobi daal med ingefærsgelé:** Originalt en Indisk gryte. Laget med varme krydder, grønne linser, potet og blomkål.

**Pizza:** (Steinovnsbakt) Nydelige smaker.

**Mandel og plomme:** Oppfriskende.

**Sitronerte med pistasj:** Ble servert som en bonus og ga en eminent avslutning på en perfekt meny.



Vinen som ble servert gikk fra hvit med kraftig utpreget smak, via lettere viner, til meget mørkt rød:

**Podere il Saliceto Falistra 2019, Lambrusco: Italia – Emilia-Romagna.**

**Succes Experiencia 2019, Parelada: Catalonia – Spania.**

**Veronica Ortega Cal 2017, Godello: Bierzo – Spania.**

**Milan Nestarec Podfuck 2017, Pinot Gris: Moravia – Tsjekkia.**

**Riffel Mariage 2015, Spätburgunder: Reinhausen – Tyskland.**

**Veronica Ortega Quite 2016, Mencia: Bierzo – Spania.**

Det viser seg at det går an å tilberede fantastiske smaker uten å bruke animalske ingredienser. Gisle Steffensen takket Øystein og staben på Bellies for nydelig mat og utmerket service. Kjøkkensjef Tony Martin og medarbeidere er uten tvil kunstnere som skaper kulinarisk magi.

Se ellers referat fra en entusiastisk gjest på våre FaceBook sider. Der finnes også flere bilder fra en nydelig aften.

Med gastronomisk hilsen

Gisle Steffensen

Bailli Régional



Bilder: Karin Sandvold, Ann Sandvold og Elisabeth Olsson