

Medlemsmøde med tarteletter med øl i og godt øl til

Vi fik til medlemsmødet 8-8 i Stormly 3 slags tarteletter med øl i og godt øl til.

Lavet og præsenteret af Jan Erik Ingvaldsen bagmand på bloggen Øl, Mad og Folk.

- Side på Facebook
- HER

Han ikke alene fortalte om de ting vi nød, men også causerede (på dorsk) om netop Øl, Mad og Folk.

En velsmagende og informativ aften.

Vi smagte :

- Midtfyns Bryghus Sunshine frisk APA på 5,3% til velkomst
- Tartelet med jomfruhummer med Midtfyns Bryghus Wheat på 5,6% i og til.
- Tartelet med kylling med Midtfyns Bryghus Moonshine en blonde ale på 5,5% i og til.

- Midtfyns Bryghus Gunners Ale på 6,5% som "pause"øl

- Samisk tartelet. I mangel af rensdyr her med lam ;-) Med Midtfyns Bryghus Rough Snuff II i og til og som overraskelse..
- Birramisu med GODT med brandy i - og Midtfyns Bryghus The Grim Ripa mørk IPA på 9% i og til.

Fondene til tarteletterne havde typisk kogt i 3-4 timer.

/10-8-2019