

Norsk julemad

Årets sidste møde i København lokalafdeling var noget helt andet end vi plejer - en norsk julefrokost som man kan få det på Vestlandet omkring Bergen. Næstformand Jan Erik Ingvaldsen var vært for 11 medlemmer og havde selv stået for tilberedning af den fine middag sammen med sin kone.

Vi startede med laks og rakfisk rullet ind i en lefse. Rakfisk er en ørredfisk der er fermenteret et par måneder - det giver en spændende og fyldig smag - og lefse er en madpandekage.

Herefter fulgte pinnekjøtt, som laves af koteletter af får der er saltet, og kødet udvandes inden tilberedning. I en stor gryde lægges først birkegrene i bunden (deraf navnet på retten) samt lidt vand, og kødstykkerne lægges ovenpå. Det står så og simrer i flere timer, og resultatet er meget mørt og velsmagende kød. Og nej, det smager ikke af får, men hvis det havde været et problem kunne vi supplere med pølse og kålrabimos.

Alt dette skulle naturligvis skylles ned med norske drikkevarer. Jan Erik besøger tit Norge og havde hjembragt et større udvalg af øl fra Nøgne Ø, både nogle ret kendte typer som IPA, session ale og stout, og nogle mere specielle udgaver som vi vist ikke har set i Danmark, bl.a. en triple. Det hele blev toppet af en norsk Gilde akvavit og et par norske udgaver af sake.

Alt i alt et meget vellykket og anderledes arrangement som måske kan blive gentaget ved en anden lejlighed.

/Søren Fodgaard

3-1-2016

Foto : Lars B. Jespersen

Klik på billeder for forstørrelse.



