



Cognacsgruppen

Provning hos Annika Gigel 2024-12-02

Närvarande: Mats Landerberg
John Liljeblad
Annika Gigel
Tom Nilsson

För 32:e gången sedan 2006 (18 år) samlades cognacsgruppen kl. 17.00 för provning hos Annika Gigel på Vinkelvägen i Skälderviken. Mona hade anmält förhinder och drabbats av lunginflammation.

Vi välkomnades med ett glas Crémant de Bourgogne innan vi skulle påbörja 7-rätters middagen och påföljande Cognacsprovning.



Vi förflyttade oss till ett dukat matbord där följande rätter serverades.

1. Pilgrimsmussla med stekt röd lök, äpple och smörad kycklingbuljong till detta fortsatte vi med Crémanten.
2. Kycklinglevermousse med bacon, brynta champinjoner, rårörda lingon på rågbröd. Dryck Grand Tokaj.
3. Grönärtspannacotta, purjolök med citrusmarinerade räkor och ett parmesanflarn. Dryck Saint Clair, sauvignon blanc-
4. Citrongranité med gin i.
5. Stekt lammfilé med smörslungade rödbetor, råstekt potatis och chèvrecrém. Dryck Tamaral, spansk tempranillo.
6. Fryst grönmögelost med aprikoser och varm kolasås. Dryck Sandemans portvin.
7. Kaffeparfait med marinerade körsbär och ett marängflarn. Dryck Alambre, muscatel.



Kycklinglevermousse

Grönärtspannacotta

Lammfilé

Kaffeparfait

Oj, vilken måltid, värsta Michelin kvalitet. Annika som är road av att laga mat blev högtidligt hyllad med flera skålar och vi skänkte även en skål och tanke till Mona. Med anledning av att hon lagt ut mycket pengar betalade vi 500 kr/man.

Därefter kokades en kopp kaffe och fram kom 3 sorters cognac.

1. De Luz, VS, som vi provat en gång tidigare. Druvig smak med inslag av aprikoser, apelsinskal och vaniljfudge.
2. Bache Gabrielsen, VS, som vi tidigare provat som VSOP. Grundat av norrman 1905. Druvig smak med inslag av citrusskal, aprikos och vanilj. Mats kände doften av terpentin.
3. Alexandre Leopold XO. Lagats 6 år på ekfat. Doft av vanilj och grädde med smak av choklad och hasselnötter.



Vi var överens om att Alexandre Leopold var godast av de tre.

Vid 22-tiden gick bussarna till Vejbystrand och Centrum.

Annika! Tack för en trevlig kväll med gourmetmat, goda drycker och trivsamt sällskap.

Nästa provning arrangeras av Mona den 28:e april 2025.

Vid tangentbordet

/Tom