

Ketut kokkaa 3: 17.10.2012

Ison Roban länsipäädyssä sijaitsee "**Kokvrån**" eli keittokomero, joka on ruotsinkielisten marattojen koe- ja opetuskeittiö. Keittokomero toimii Vanhojen kettujen kokkitreffien mainiona pitopaikkana. Täydellisesti varustettuun keittiöön mahtuu 16 hlöä valmistamaan vaativiakin gourmetannoksia.

17.10. taitava kokkikettulauma pyöri keittiössä ihailtavan tehokkaasti ja loihti kahdessa tunnissa pöydälle loistavan menun: **Grillattu ankanmaks**a herkkutattikastikkeella palsternakkapedillä, **Housuahventa** ravunpyrstö-kantarellihöystöllä ja **Mousse au Fazer Bleu**.

Maksa ei tunnetusti ole kaikkien rakastama herkku, mutta sisältä roosanvärinen pieni ankanmaks pidettiin elegantin juhlavana ja suussa sulavana erikoisuutena. Housuahveniksi kalafileet kutsutaan kun niistä tehdään housumalliset leikkaamalla terävällä pikkuveitsellä pois fileen keskiviivan kohdalla sormenpäillä löydettävän ruotorivin. Jokaisen tunteman Fazerin sinistä jalostelemalla saadaan aikaan helpon ja herkullisen moussen.

Seuraava Kokkitreff on **22.11. klo 12-16.30**. Mukaan mahtuu taas 16 jäsentä.

Pontus Dammert