

# Kommentarer, smagspanel test af madretter

## Gryderet med svinekød

**Udseende:** Dejlig gryderet, lækker kartoffelmos. Lidt mere mos. Fint. Fint med grønt, gult og brun/rød, meget appetitligt at se på. Anrettet på en tallerken så det pænt ud, det grønne egner sig ikke til 6 min. i mikroovn. Ser uappetitlig ud, kartoffelmosen er vandet. Indbydende. Ærter lidt triste, de andre ting OK.

**Smag:** God kraftig smag i det hele, ærterne får lidt for meget, når de varmes sammen med alt. Fantastisk måltid, tilpas krydret, meget mørt kød. Dejlig kraftig smag i gryderetten. Ærter, broccoli og slikærter var udkogt. God kartoffelsmag, alle grøntsager er overkogte, kødsovsen er meget salt. Smager godt, men lidt for salt. Meget fint, også kartoffelmosen.

**Retten som helhed:** Et godt måltid mad. God. Kartoffelmosen var god og gryderetten velsmagende med mørt kød, ærter og broccoli var lidt vandede.

## Gule ærter

**Udseende:** Kedelig. Det er svært at gøre gule retter spændende at se på. Lidt mere grønt i ville pynte, ellers fint.

**Smag:** Gule ærter helt i top, kød god smag, medister manglede lidt smag, kartofler ok. Ærterne er intetsigende, kartoflerne er vandede og udkogte. Alt for salt, lækre grøntsager. Smagte dejligt. Medisterpølsen var lidt for finthakket, tilpas med grøntsager. Medister har meget lidt smag, nakke meget fin smag, gule ærter med lidt salt god smag. Nakke meget tør, lidt mere sennep.

**Retten som helhed:** Retten fik den tid, den skulle have, nakken var meget hård i alle yderkanterne, kartoflerne havde en sej 'skal' og var svære at skære i. For lidt gule ærter, kødet dejlig mørt, brød mig ikke om medisteren. Lidt lille portion til en stor mand.

## Vildtbraiseret kalvesteg

**Udseende:** Kedelig ensfarvet brunt. Jeg spiser ikke kartofler med skræl på, så jeg havde lidt pillearbejde før retten kom på tallerkenen, og såså den ikke helt så pæn ud. Brunt! – evt. spinat i svampesauteen el. lidt gulerødder. Kalvekødet var tørt og faldt fra hinanden. Lidt gråt i gråt, selleri gjorde ikke noget godt for retten, hellere gulerødder (også for udseendets skyld), ellers en meget dejlig ret. Fint, men næsten halvdelen af kødet var fedt og sener og måtte skæres fra. Så lidt trist ud.

**Smag:** Fin ret – god smag i sovs og lækre små kartofler. Super. Dejlig mørt kød og vidunderlig sovs. Kunne godt smage mere 'vildt', lidt for lidt smag, dejligt med kartofler med skræl, kødet en smule tørt, men mørt. Savnede smag af rødvin i kød og sovs, svampesaute og selleri var trist. Finfin, virkelig god. Kødet var fint mørt, sovsen var lækker, men kartoflerne var ikke gode, selleri smagte ok, men der var ingen svampe i.

**Retten som helhed:** Stor portion, kunne være lidt mindre. Ok god mængde sovs.

## Fiskefrikadeller

**Udseende:** Lidt bleg servering. Herhjemme er der ingen der spiser "Alt godt fra havet", fiskefrikadellerne burde være i et rum for sig selv. Mangler grønt fx edamamebønner. Alt samme farve.

**Smag:** Fiskefrikadellerne var lækre, kartoflerne var gode, men gulerødder osv. Så lidt trætte ud, sovsen var god. God smag i sovs, gulerødder mv var gode, fiskefrikadeller helt ok. Fiskefrikadellerne er smagsløse og for lidt stegt, sovsen smager underligt og er for sød. Dejlig remouladesovs, fiskefrikadellerne var lidt for bestandige. Pragtfuld sovs, fiskefrikadellerne lidt for fintmalede efter min smag. Sova har meget citronsmag, gulerødder er for kogte, frikadellerne mangler den sprøde skorpe.

**Retten som helhed:** Et grønt drys ville sætte prikken over i'et. Fine fiskedeller.

## Jordbærgrød

**Udseende:** Flot med mange bær. Mange store flotte jordbær, fin farve. Flot.

**Smag:** Dejlig smag af jordbær. Smagen er god, men vil hellere have friske bær (børnebørn bryder sig ikke om grøden). Tilpas sød/syrlig, god konsistens. Lidt for sød. For sød.

**Retten som helhed:** Altid en stor nydelse. Mangler fløde. Bør varmes ved 450 W 3 min.

## Gulerodskage

**Udseende:** Tip top. Lidt trist. Blød og rund, saftig. Fin.

**Smag:** Lækker! Ostecreme er for sød. Tip top. Fint. Super god. Meget lækker kage, ikke for sød. Barnebarn på 6 år bryder sig ikke om den, men vi andre synes den var lækker. Dejlig krydderkage.

**Retten som helhed:** Tip top. Fint.

## Hindbærfromage

**Udseende:** Ok, men læg et par friske hindbær ovenpå. Smuk lyserød farve på fromagen. Et lille grønt blad ville pynte på udseendet.

**Smag:** Fin. Lidt fed smag, god hindbærsmag. Lidt til den syrlige side til min smag og måske lidt mindre stivelse. Rigeligt med flødeskum efter min smag, men sikkert passende for de fleste. Børnebørn på 6 og 7 år: "Den smagte helt vildt godt".

**Retten som helhed:** Alt helt i top. Skøn dessert.

## Gullaschsuppe

**Udseende:** Mangler det grønne drys.

**Smag:** God smag, men lille portion. God smag og krydret fint, lidt kød. Kød? – er den vegetarisk? Velsmagende. God, kødet er dejlig mørt, men smagte for rigeligt af tomat. Det smagte godt, men der manglede ”et eller andet”.

**Retten som helhed:** Retten skal varmes længere end 2 min., angivelse af watt manglede.

## Smørrebrød

**Udseende:** Der var meget lidt leverpostej på dyrlægens natmad. Kedeligt. For meget ’pynt’ på flæskestegen, en rød mosagtig ting (ubestemmelig). Tilpas med pynt – meget appetitligt – fin farvesammensætning. Fint med rødkål for sig. Lidt kedelige.

**Smag:** Flæskestegen var tør. Leverpostej tam. Dejlig smag i rødbeder. Kedeligt. Smagte ikke godt, skyen helt smagløs. Frisk og dejlig leverpostej og fint tilbehør. Den lidt tørre steg opvejedes fint af den lidt ’fugtige’ pynt. Dyrlægens natmad var lækker. Flæskestegen var meget mør, men så tør ud, den var også lidt tør. Ok.

**Retten som helhed:** Kedeligt. Pålægget lå og rodede rundt i bakken. Forbløffende at rugbrødet ikke var vådt og slasket, selvom det var smurt for flere dage siden. Begge stk fint pyntet med farver for øjet.