



Førebuingane til lørdagssuppa er alt i gang.(Foto: Smakifrå)

SmakifråOska inviterer som vanleg til både lørdagscafé og spennande søndagsmiddag i helga. Denne helga fortel Roy Lervåg at dei byr på spennande italienske smakar begge dagar. Både suppa laurdag og søndagsmiddagen er inspirert frå det italienske kjøken.

I tillegg til blingsar, salatar, kaker og kjeks vert det også denne laurdagen servert ei spennande og velsmakande suppe. Det er ei kikertsuppe med svineknokke og pølsar. Den vert servert med brød og parmesan og er ei klassisk suppe fra Toscana. I tillegg håpar Lervåg å få inn meir av den spesialbrende Smakifråkaffien frå Bergen Kaffebrenneri som var svært populær då den vart lansert sist helg.

I tillegg til alle godsakene som vert servert er det også aviser og blad, kortspel og yatzy samt diverse leiker til barna. Her kan ein nyta det gode laurdagslivet og la drøsen gå. Handarbeid kan ein også ta med om ein ønskjer det. Lørdagscaféen opnar kl.12.

Lervåg fortel at dei søndag bevegar seg litt lengre nord i Italia, nemlig til rundt Lombardia. Då serverer dei Osso Buco med safranris. Det er god hjartevarm rett av kalveskankar som har godgjort seg sammen med vin, litt tomat og rotgrønnsaker i mange timar. Lervåg legg alltid vekt på å bruka gode råvarer, gjerne lokalproduserte. I

retten søndag er kalvekjøttet frå Vestnorsk storfe. Dei er smålemma og har kjøtt som passar svært godt i ein rett som dette.

Som alltid på søndagen høyrer desserten med. Middagen vert servert frå kl.15, og det kan alltid vera lurt å bestilla bord på førehand.

Kan trygt sei at maten burde frista dei fleste både laurdag og søndag!

Tekst og nett: Thor Inge Døssland.