



Uskedalen.no sin matspesialist gleder seg til å prøva søndagsmiddagen til SmakifråOska

Etter å ha høyrte mange lovord om søndagsmiddagane som har vorte serverte på SmakifråOska, kunne eg ikkje venta lenger. Det måtte prøvast, og dermed vart turen lagt til mathuset på kaien. Ut frå det eg hadde høyrte, var forventningane store. Og desse vart oppfylte i fullt mon!

Roy Lervåg og kjøkenet hans er blitt kjend for å by på spennande og smakfulle rettar. I dag vart det serverte Osso Buco med safranris, salat og godt surdeigsbrød til. Det er kalveskankar som hadde godtgjort seg i ei gryte med vin, tomatar og rotgrønsaker i 5 timar. Middagen vart serverte i skalar på borda på heimekosleg vis. Påfyll var det også. Det smaka aldeles nydeleg. Vi høyrde gjestene rundt borda brukte dei beste superlativ då dei gav tilbakemeldingar til Lervåg. Det var heilt fortent. Dette var ei smaksoppleving ein sjeldan opplever!

Etter hovudretten vart måltidet toppa med kjempegod dessert. Huset si gulrotkake med is og Lervågs karamellkrem var også ei smaksoppleving. Til denne hadde vi Oskakaffi, spesialbrend av Kenneth Rasmussen ved Bergen Kaffibrenneri. Denne vert heilt sikkert ein slager i Uskedalen og i Kvinnherad. Kaffiposar av den kan ein også få kjøpt med seg heim.

Med SmakifråOska har bygda verkeleg fått eit mathus som vil gjera Uskedalen attraktiv for mange. Eg er sikker på at smaksopplevingar der vil trekkje mange til bygda!

Tekst og nett: Thor Inge Døssland
Foto: Frode Sæbø