

# 24 mad og drikke

## Mad Cate Away

# Tag mad med hjem fra arbejde



Carsten Kyster

Cate Away. Et fænomen, som bliver et mega hit

Det er begyndt stille og roligt, men det skal nok vokse og blive et almindeligt kendt ord.

Cate Away betyder, at en virksomhed cater internt for personalet, altså et personalegode for at gøre dagligdagen mere overskuelig, så medarbejderen får mere overskud og energi. Et overskud, hvoraf noget af det meget gerne må bruges på arbejdspladsen.

Cate Away kan praktiseres på rigtig mange kreative måder. Det foregår tit som en købeordning til fornuftige penge, hvor den enkelte medarbejder hele ugen tilbydes nemme madløsninger, men jeg tror, at tendensen kunne blive, at det bliver en del af en lønpakke.

Det ville jo være super genialt at kunne tilbyde sine ansatte, at de for eksempel hver onsdag/fredag havde en gratis madordning/ret til at tage med hjem til sin familie, hvilket dermed giver meget mere overskud på arbejdspladsen og derhjemme i familien.

Sådanne ordninger er fantastiske gensidige. Ting virker altid bedst, når det går begge veje.

Virksomheden kunne gå endnu mere Cate Away-amok ved for eksempel at køre i temaer som fødselsdag og festmiddag, eller hvis en bestemt ordre går igennem, eller et mål er nået.

Der kunne desuden tilbydes brøddage, kagedage, frugtdage, og arbejder man sent en fredag, kunne det jo være en morgen/brunch pakke.

Ideen er slet ikke dårlig, og den vil tage om sig, bare vent og se.



## Den nemme

### Cæsar salat med tørsaltet bacon, croutoner og parmesan (4 pers)

1 romaine salat  
150 gram tørsaltet bacon i små tern

2 dl brødcroutoner  
Parmesan  
Dressing:  
1 dl god majonæse  
2 dl yoghurt  
2 fed hvidløg  
2 ansjoser  
35 gram revet parmesan salt og peber

Blend det hele sammen, smag til med salt og peber og juster selv med ansjoser og hvidløg. Steg baconerne sprøde, bræk salaten ud i store stykker, bland salaten med dressing og drys med bacon, croutoner og riv parmesan henover salaten.

## Den blærede

### Marengs med vanilleis og granatæbler (4 personer)

4 æggehvider  
200 gram sukker  
1/2 liter god vanille is  
1 granatæble  
Kokos flager

Pisk hviderne stive med 1/3 af sukkeret, pisk derefter sukkeret i af to omgange. Marengsen skal være så stiv, at man kan vende skålen på hovedet.

Læg fire store skefulde ud på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ovnen ved 130 grader i cirka 30-40 minutter. Sluk ovnen og lad marengsen køle ned i ovnen.

Server marengs med is, kokosflager og granatæblekerner.



Foto: Henrik Kastenskov

## Vin Côtes du Rhône

# Ikke alt er guld i 2005

Det sydfranske distrikt Côtes du Rhône har før været under behandling i disse spalter. Og der er to gode grunde til at give dem yderligere opmærksomhed:

Dels giver områdets dominerende drue, grenache, en pebret og alkoholrig frugt, der åbenbart behager danskernes ganer. Af samme årsag bugner supermarkeder og vinhandlere med Côtes du Rhône.

Og dels er vi løbet ind i den mest hypede årgang siden 1998, nemlig 2005, hvor alting syntes at lykkes.

Sommeren var nemlig varm, men ikke stegende, hvilket har bevaret syren (læs: liv) i druerne.



Morten Iversen

Men her og nu virker en stor del af 05-vinene lidt rå og lukkede, viser 24timers gennemgang af markedet.

Så hvis du går efter billige frugt-bomber, der er lige til at skylle ned, skal du være lidt varsom med Rhône 2005.



## Den billige

### Domaine Pied Redon, Beaume de Venise, Côtes du Rhône

Fakta 45 kroner



Kraftig duft af kirsebær, nærmest kirsebærsovs. Kirsebærerne går igen i smagen sammen med en smag af blommer. Vinen er lidt rå, men det er en forbløffende kraftig og god vin.



## Mellemklassen

### Laurence Féraud, Côtes du Rhône 2005

SuperBest 70 kroner



Hvid peber, rønnebær, hyben. Dejlig sødme i duft og smag. Efter et døgn tid lukker den flot op og får en næsten likøragtig duft. Fin struktur.



## Den dyre

### Domaine la Janasse, Côtes du Rhône 2005

www.jyskvin.dk 69 kroner



Let lukket, men svag duft af kirschlikør. Rund, blød moden blåbærtone. God, men mangler lidt syre for at være helt perfekt.



## Ugens flop

### Orsan, Côtes du Rhône 2005

SuperBest 50 kroner



Som at spise et umodent madæble og overmodne kirsebær på én gang. Sur, bitter syre og tannin. Sluttes meget tørt. Ustyrligt uharmonisk.