



Kookavond van : 14.12.2023

Afwezigen: ▪ Daniel

Gasten:

- Geert Letens
- Koen Verdonck

Uitgenodigd door:

- Erelid
- Daan

APERRO :

L'Abeille de Fieuzal 2020

Appreciatie : Geen stemming, geschonken door Gerry

HAPJES :

Oesters in tempura en avocadosaus

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk

100 % recept gevolgd voor hapje 1.

Hapje 2 is een oester met vinaigrette van mirin, sesamolie, sojasaus en versnipperde chilipepertjes, pijpajuin, gember, look en citroensap.

Stemming : hapje 1 : 1 x 2 duimen op, 5 x 1 duim op , rest vlak.
hapje 2 : rest 2 x duimen op , 2 x 1 duim op.

Beoordeling:

1-	
rest	X 2 op
5/2	X 1 op
rest	X vlak
	X onth.
	X 1 neer
	X 2 neer

Piet	Kruiding hapje 1 niet ok
Ludo	Oester in hapje 1 toch OK
Erik	Van een oester moet je afblijven
Gerry	Hapje 2 :mooie combinatie

VOORGERECHT 1 :

Parmezaansoufflé met truffel en bospaddenstoelen

Ploeg : 3

Toelichting van: Rudy

Recept gevolgd doch als surplus een duxelle van paddenstoelen erop gelegd.

Beoordeling:

1	X 2 op
Rest	X 1 op
6	X vlak
	X onth.
	X 1 neer
	X 2 neer

Willy	Dit is geen soufflé, probeer voor te koken
Roger	Smaak is wel ok.
Pedro	Recept was oorspronkelijk met water
Ludo	Jullie hebben het voorafgaandelijk niet uitgeprobeerd

WIJN : FIANO APASSITE BOCCANTINO 2021

Appreciatie : Unaniem positief

VOORGERECHT 2 : Chowder van schartong en zeevruchten

Ploeg : 5 Toelichting van: Willy

We hebben de soep niet met de aardappelen gemixt, dat was te dik, we hebben de aardappelen er apart bij gegeven als puree.

Bij gebreke aan schartong hebben we "echte" tongetjes gebruikt.

De bacon hebben we gedroogd en er apart bij gegeven.

Fond is getrokken van de graten van de tongetje, langoustines en mosselen.

De aardappelpuree opgewerkt met garnalenpoeder = garnalen op 90 °c drogen en dan malen.

Beoordeling:

rest X 2 op
3 X 1 op
X vlak
X onth.
X 1 neer
X 2 neer

Dirk Tong was niet gaar

Pedro Goede soep, langoustine te lang gegaard

Ieder Goede interpretatie van oorspronkelijk recent.

WIJN : Clos des Orgeuilles 2021 Muscadet de Sèvre et Maine sur lie 10,90 €

Appreciatie : Unaniem positief

HOOFDSCHOTEL : Hertelende met zoete peperkorrelsaus

Ploeg : 2 Toelichting van: Ludo

Recept grotendeels gevolgd behalve garnituur aangepast, seizoengroenten gebruikt. Ipv. vlees als biefstukjes te bakken, vlees aangebakken en verder sous-vide op 53 °c gegaard gedurende 1,5 uur.

Beoordeling:

rest X 2 op
2 X 1 op
X vlak
X onth.
X 1 neer
X 2 neer

Pedro Vlees perfect gegaard , garnituur te klassiek, mist power

Willy Het eten was te koud

naam

WIJN : **Ozaldeer Crianza 2020 10 €**
 Appreciatie : Unaniem positief

NAGERECHT : **Royal Christmaspudding**

Ploeg : 4 van: Erik en Gerry

Cake = bloem, eieren, baking soda, boter, gedoogde vijgen, pruimen, noten , speculooskruiden, kaneel en steranijs, dan afgebakken in de oven.
 Daarna de cake nog gedrenkt in mengeling van boter, melk, kruiden en wat rum.
 Rozijnen gedurende 24 uur gemarineerd in mengeling van rum, glucose, speculooskruiden en vanillestokje.
 Christmas pudding ijs = klassiek vanilleijs met stukjes christmas pudding.
 Afgewerkt met brandy crème = rum, melk, room, eigeel en suiker.

Beoordeling:

rest X 2 op
3 X 1 op
X vlak
X onth.
X 1 neer
X 2 neer

Willy Ik had een appelsienpartje met een vliesje

Ludo Geslaagde moderne versie van een christmaspudding

naam

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

rest X 2 op
2 X 1 op
X vlak
X onth.
X 1 neer
X 2 neer

Koen Dit zou ik op restaurant wel willen.

naam

naam

Oesters in tempura en avocadosaus



Oesters in tempura en avocadosaus



Parmezaansoufflé met truffel en bospaddenstoelen



Chowder van schartong en zeevruchten



Hertelende met zoete peperkorrelsous



Royal Christmaspudding



Het Fotoalbum





