



Kookavond van : 15.06.2023

Afwezigen:

- Werner
- Geert
- Roger
- Daan

Gasten:

- Ernest Van Elsué
- Perry Walters
- Gertjan Verschuren
- Jorrit Vandermarken
- Dennis Joossens

Uitgenodigd door:

- Gerry
- **Gerry**
- **Gerry**
- **Roger**
- **Daan**

APERRO : **Arinta Quinta Da Baia 750 2019**

Appreciatie : Iedereen positief, 1 onthouding

HAPJES : **Tarte Sardine**

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

De opdracht was meer een voorgerecht.

De receptuur gemaakt, broodjes wel rechthoekig gemaakt tussen twee bakplaten.

Kwark opgewerkt met kruidenolie.

Het vel van de sardines is gebrand.

Salsa verde = parmesan, dille en dragon.

Beoordeling:

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

Hubert Lekker maar vis kwam er niet uit

Piet Dit is top

naam

VOORGERECHT 1 : **Tartaar van Krab**

Ploeg : 3

Toelichting van: Luc

Krab gekookt in een court bouillon.

Opgewerkt met mayonaise met sushiazijn en een crème van avocado met limoen

Beoordeling:

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

naam

naam Applaus

naam

WIJN :

Appreciatie :

RIESLING PFAFFL VAN HAUS 2021 OOSTENRIJK

Iedereen positief , 1 onthouding

VOORGERECHT 2 : Waterkersvelouté met gerookte paling en oester

Ploeg : 4

Toelichting van: Hubert

Mel en room opgewarmd, spinazie, waterkers en lava toegevoegd en dan gecutterd. Gezeefd, limoensap toegevoegd en stevig gekruid met peper en zout. Op smaak gebracht met ponzu.

Rauwe oester lichtjes laten pochieren in de warme soep, daarna nog blokjes gerookte paling toegevoegd.

Beoordeling:

Rudy Heel zout

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

naam

naam

WIJN :

Geen wijn

Appreciatie :

HOOFDSCHOTEL : Rib-eye met gorgonzolarisotto en saus van sjalotten

Ploeg : 5

Toelichting van: Willy

Rib-eye sous vide gegaard;
Risotto gemaakt met gorgonzola dulce.

Saus is van sjalotten en rode wijn.

Groenten : bimi, verse erwten en asperges.

Beoordeling:

Jan E. Risotto heel lekker, prima verse erwten, schitterend gerecht

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

Luc Dit is brasseriekeuken, niet culinair

Gerry

naam

WIJN :

Santa Rufina, crianza 2018 (Sp.), 11,50 € bij flessengeluk

Appreciatie :

Geen stemming, geschonken door Piet waarvoor dank

NAGERECHT : Pain perdu met ijs van tonkabonen.

Ploeg : 1

Toelichting van: Jan E.

Brioche opgebakken met melk en eieren.

Perziken gebruikt met ijs van tonkabonen en meringue.

Beoordeling:

naam Geen commentaren

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

naam

naam

MENU TOTAAL:
Beoordeling: naam

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

naam

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Tarte Sardine



Tartaar van krab



Waterkersvelouté met oester en gerookte paling



Rib-eye met gorgonzolarisotto en saus van sjalotten



Pain perdu met ijs van tonkabonen













