



Kookavond van : 15.12.2022

Afwezigen:

- Erik
- Geert
- Werner
- Luc

Gasten:

- Herman Schilders
- Ludo Bovre
- Ronald Keuleers
- Stephaan Helleputte
- Rudi Verbaenen
- Vriend Serge
- Vriend Jan E.

Uitgenodigd door:

- Lode
- Lode
- Lode
- Rudy
- Gerry
- Jan E.
- Jan E.

APERO :

Champagne Tribaut

Appreciatie : Huischampagne, geen stemming

HAPJES :

Venkelsalade met gebakken koolvis en sesamkorstje

Ploeg : 1

Toelichting van: Lode

We hebben de receptuur gevolgd dus zie het recept op de CCI-site.

Beoordeling:

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

Georges Is in feite een klein voorgerecht, te hard van consistentie
Vis is niet ok

Gast Vond het heel lekker, krokant en fris

naam

VOORGERECHT 1 :

Krab Royal

Ploeg : 2

Toelichting van: Jan J.

Krabpoten gegaard gedurende 4 min op 58 °C in de stoomoven. Dan ingepakt in huishoudfolie en gedurende 14 min. verder gegaard in de stoomoven op 58 °C. Soepje gemaakt van de krabschelpen en 1,5 kg. garnalenschelpen met de klassieke groenten (ajuin, wortelen enz.) en dan gezeefd en geklaard. Op de rand van het bord komkommer en courgetteschijfjes gevuld met de krab.

Beoordeling:

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

Gast Bord te koud

Hubert Idem

Ludo De soep moet lauw zijn, anders is de krabsmaak we.

WIJN :

Tempranillo Blanco Paco Garcia 2019 (Sp.))

Appreciatie : 1 onthouding, rest positief

VOORGERECHT 2 : 3 bereidingen ganzenlever

Ploeg : 3

Toelichting van: Rudy + Pedro

Rudy

Trio van ganzenlever. Vertrokken van een terrine van ganzenlever en hiervan de ganache en bombe gemaakt.

Ganache is de terrine opgewerkt met kippenbouillon, porto, grand marnier en chocolade.

Bombe is terrine opgewerkt met crème fraîche, eieren en dan afgebakken.

Witte gelei = sauterne, kippenbouillon, kruiden en gelatine.

Pedro:

Garnituren: Appel gemarineerd in witte wijn en siroop van passievruchten.

Peer gemarineerd in witte wijn en siroop.

Rode biet gemarineerd in pompelmoessap.

Afgewerkt met een crumble van hazelnoten.

Beoordeling:

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

Willy Lekker maar niet super

naam

naam

WIJN :

Appreciatie :

Viognier Clio Casablanca 2018 (It.)

4 middelmatig, 1 onthouding, rest positief

HOOFDSCHOTEL : Hertenrack naar het Compromis

Ploeg : 4

Toelichting van: Gerry

Saus: sjalotjes gecarameliseerd met cassonade , geblusd met frambozenazijn, rode wijn, coulis van frambozen + Wilfond.

Vlees op 55 °C vacuüm gegaard.

Garnituren: gestoofd witloof, knolseldercrème, crème van wortel met gember, kaneel, steranijs, raz al hanout, blaadjes van spruitjes, bospaddestoelen en gebakken cilinders van pompoen en knolselder.

Beoordeling:

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

Pierre Vlees was perfect maar te koud

Rudy Te koud vlees, saus was super

Gast Vond het niet zo ok.

Hubert We zijn met teveel om alles warm op tafel te krijgen.

WIJN :

Appreciatie :

Languedoc Chateau d' Argentier 217 (fr.)

1 matig, 1 onthouding, rest positief"klik - geef hier bondig de beoordeling"

NAGERECHT :

Ploeg : 5

Tarte tatin van ananas met salie en vanilleijs

Toelichting van: Willy

Opdracht was een tarte tatin van ananas.

We hebben er een eigen versie van gemaakt.

Ipv. vanilleijs, ijs met ricotta gemaakt.

Afgewerkt met een chocoladecrème.

Beoordeling:

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

Jan R. Waar is de caramel ?

Gerry Flauwe reproductie

naam

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

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

Ludo We zijn met teveel

Voorzitter Dit is hier en nu een ongepaste opmerking

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Venkelsalade met gebakken koolvis en sesamkorstje



Krab Royal



3 bereidingen ganzenlever



Hertenrack naar het Compromis



Tarte tatin van ananas met salie en vanilleijs



Het Fotoalbum









--	--