



Kookavond van : 16.02.2023

- Afwezigen:**
- Geert
  - Pedro
  - Roger
  - Bart
  - Daniel
  - Werner

- Gasten:**
- Eric Jacobs
  - Stephaan Van Helleputte
  - Werner Borré
  - Gertjan Verschuren

- Uitgenodigd door:**
- Rudy
  - Rudy
  - Dirk
  - Gerry

**APERO :**

Steenberg Sauvignon Blanc

Appreciatie : Unaniem positief

**HAPJES :**

**Bruchetta met zwarte pens**

Ploeg : 3

**Toelichting van: Rudy**

Zwarte pens geprakt en los gebakken, met gebakken appel en lente-uitjes ipv. sjalotten , gepresenteerd op een toastje dat eerst is ingesmeerd met zoute caramel.met sinaasappelsmaak en afgewerkt met een crumble van peperkoek.

**Beoordeling:**

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

- 
- |        |  |
|--------|--|
| Jan E. | Knap, een stom hapje zo lekker maken             |
| Rudy   | Er had iets meer contrast in gemogen, iets fris. |
| Luc    | Inderdaad geen culinair hapje                    |

**VOORGERECHT 1 :**

**Wontonsoep met konijn**

Ploeg : 4

**Toelichting van: Hubert**

Bouillon gemaakt met volgende aromaten: ajuin, look, selder, prei, limoenblaadjes, citroengras, gember en een chilipepertje.

Hierin werd het konijn gegaard.

Vlees van konijn gemengd met sesamolie, sojasaus en een pepertje en op smaak gebracht met vissaus.

Nog Chinese kool, sojascheuten, sluismerwten en pijpajuin aan de soep toegevoegd. De kokosmelk hebben we weggelaten.

**Beoordeling:**

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

- 
- |         |   |
|---------|---|
| Stefaan | Lekker maar mocht iets meer karakter hebben |
| Dirk    | Mocht iets meer afgekruid te zijn           |
| naam    |   |

**WIJN :** Geen wijn bij de soep  
 Appreciatie : "klik - geef hier bondig de beoordeling"

**VOORGERECHT 2 : Rode poon met wortel, sinaasappel en een vinaigrette van sinaasappel**

**Ploeg : 5** **Toelichting van: Willy**  
 Recept gevolgd.  
 Twee mousses gemaakt van appelsien en wortel.  
 Wortel in de oven gebakken.  
 Rode poon licht in de pan gebakken.  
 Er een gelletje van citrus bijgegeven.

**Beoordeling:** Daan Lekker, gelleke was ok

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

naam

naam

**WIJN :** La Commanderie du Fleury La Clape  
 Appreciatie : 1 x vlak, rest positief

**HOOFDSCHOTEL : Kalfsvlees met pastinaakcrème en zilveruitjes in kalfsjus**

**Ploeg : 1** **Toelichting van: Dirk**  
 Pastinaak in melk met pezo gekookt en dan in de thermomix een crème van gedraaid na zure room toegevoegd te hebben.  
 Kalfshaasje ontvliesd dan op 52 °C gedurende 45 min. in de steamer gegaard en dan krokant aangebakken.  
 Saus gemaakt van de afsnijdsels, fond, wortel, ajuin, selder en kruidenultje;  
 Zilveruitjes in de over gegaard.  
 Boontjes geblancheerd en met ajuin opgebakken.

**Beoordeling:** Jan R. Saus was lekker maar geen culinair gerecht

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

Georges Dit was lekker in zijn eenvoud, het hoeven niet altijd veel ingrediënten te zijn;

naam

**WIJN :** L'Anarchic St Guilhem le Désert  
 Appreciatie : 4 x vlak, rest positief

**NAGERECHT : Soepje van chocolade, pinda caramelmousse en nougat**

Ploeg : 2

**Toelichting van: Ludo**

Was recept van dagelijkse kost, trok op niet veel.

We hebben de ingrediënten gevolgd maar in een andere structuur.

Soepje hebben we erbij gegeven maar dat trekt op niet veel, was eigenlijk een soort cecemel., eigenlijk moest de mousse van chocolade daarin maar dat hebbe we apart gegeven.

We hebben er wat zuur bijgegeven zijnde sinaasappel en framboos.

---

**Beoordeling:** Piet Goed maar niet wauw, drankje mocht achterwege blijven.

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

**MENU TOTAAL:**


---

**Beoordeling:** naam

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

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

**Bruchetta met zwarte pens**



**Wontonsoep met konijn**



**Rode poot met wortel, sinaasappel en een vinaigrette van sinaasappel**



**Kalfsvlees met pastinaakcrème en zilverruitjes in kalfsjus**



**Soepje van chocolade, pinda caramelmousse en nougat**





# Het Fotoalbum







# Hobby-club voor amateurkoks









# Hobby-club voor amateurkoks