



Kookavond van : 16.03.2023

- Afwezigen:**
- Roger
  - Geert
  - Werner
  - Lode
  - Werner
  - Daniel

- Gasten:**
- Jorrit Vandermarken

- Uitgenodigd door:**
- Ludo

**APERRO :**

Appreciatie :

**Cordoniu brut reserve**

Geen stemming,; geschonken door Gerry

**HAPJES :**

Ploeg : 4

**Pisto, mousse van piquillos, chorizo espuma**

Toelichting van: Gerry

Pisto = look, sjalot, aubergine, courgette, tomaat en rode en gele paprika in blokjes gesneden en gemengd met chorizo en olijfolie.

Mousse = chorizo gemengd met room, mascarpone, piment d'espélette en zout.

Espuma = chorizo en room mixen , zeven en op sifon trekken.

Glaasje = bodem tortilla, daarna pisto, dan mousse van piquillos, dan afgewerkt met espuma en crunch van gedroogde en gecutterde olijven en panko.

Verder afgewerkt met plakje manchego kaas en gerookt paprikapoder.

**Beoordeling:**

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

Luc Lekker

Ludo Glaasje was een leuke keuze, anders was het een klein voorgerecht

naam Hapje is geschonken door Gerry

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg : 5

**Bloemkoolstoemp met garnalen.**

Toelichting van: Piet

Bloemige polderaardappel gekookt met afsnijdsels van de bloemkool.

Bloemkoolrosjes apart gekookt. Alles gepureerd met karnemelk, pezo en nootmuskaat.

3 kg verse garnalen gepeld, van pellen een sausje gemaakt. Een beetje van deze saus bij een klassieke hollandaise gedaan.

Opgediend met bieslook en een mimosa van eieren.

**Beoordeling:**

1 X 2 op
rest X 1 op
X vlak

Georges Lekker maar niet wauw

Jan R. Teveel, minder geeft meer appetijt.

X onth.
X 1 neer
X 2 neer

Jan E. Hollandaisesaus is te flauw, wat meer citroen

**WIJN :**

Appreciatie : 1 x onthouding, rest positief

**Chenin Blanc Marra Piekenierskloof 2019 ( ZA)****VOORGERECHT 2 :****Kalfszwezeriken met gebakken hopscheuten en sabayon van Gouden Carolus Trippel**

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk

Hopscheuten zijn geblancheerd in zout water en dan kort opgebakken in beurre noisette.

Zwezeriken opgekuisd, gegaard op een bedje van groenten in de oven en dan krokant gebakken in de pan.

Eitje op 63 °c in de schaal gegaard .

Daarbij een klassiek sabayon van Gouden Carolus trippel gegeven.

**Beoordeling:**

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

Ken Sabayon te zoet

iedereen Twee duimen op zonder sabayon

naam

**WIJN :**

Appreciatie : 1 x onthouding, rest positief

**Pinot Grigio La Jara 2021 ( It)****HOOFDSCHOTEL :****Gevulde lamscarré**

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Lamscarré gevuld met een champignonvulling met daarbij klassieke seizoengroenten.

Recept quasi gevolgd, eekhoortjesbrood vervangen door portobello's.

Deze gemengd met de kaas en kruiden.

Vlees gegaard tot kerntemperatuur van 53 °C.

Daarbij gegeven cannelloni van aubergine en gedroogd tomaatje en een gratin.

**Beoordeling:**

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

Luc Presentatie en kruiding niet ok

Dirk Vlees te ver gegaard

naam

**WIJN :**

Appreciatie : 1 x onthouding , rest positief

**PRIMITIVO UVE APPASSIMENTO BOCCATINO 2021 ( It)**

**NAGERECHT : Sushi en ravioli van mango en passievruchten**

Ploeg : 3

Toelichting van: Rudy

Biscuit gemaakt van crème patissière met extra marsepein.

Deeg op basis van eieren, boter, amandelpoeder en suiker, geen bloem.

Biscuit verpakt in de mango.

Daar bij crèmeuze op basis van sabayon met boter, mango en passievruchten.

Ravioli gevuld met verse mango en een coulis van mango.

Crumble van geroosterde hazelnoten.

Opgediend met gedroogde sinaasappelschillen en een sorbet van mango en een crest.

**Beoordeling:** naam

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

**MENU TOTAAL:****Beoordeling:** Luc Teveel eieren

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."

**Pisto, mousse van piquillos, chorizo espuma**



**Bloemkoolstoemp met garnalen.**



**Kalfszwezeriken met gebakken hopscheuten en sabayon van Gouden Carolus Trippel**



**Gevulde lamscarré**



**Sushi en ravioli van mango en passievruchten**



## Het Fotoalbum





# Hobby-club voor amateurkoks



