



Kookavond van:16.05.2019

Afwezigen:

▪

Gasten:

Karel de Keyzer
Willy Helsen
Herman Terryn
Jos Van Loock
Patrick De Groof
Serge Geens

Uitgenodigd door:

Dirk
Dirk
Dirk
Dirk
Dirk
Jan Joossens

APERO :

Champagne Tribaut

Appreciatie :

Geen, geschonken door Jan Engelen en Lode, met dank

HAPJES :

Ploeg : 3

Krab met avocado + platte kaas

Toelichting van: Luc

Snowcrab gemengd met mayonaise, crème van avocado met daarin pijnboompitten, appeltjes fijn gesneden en gemengd met zure room en platte kaas.

Kroepoek kort gefrituurd. Overschot van kroepoek als schoteltje gebruikt.

Beoordeling:

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

Herman Heel goed, mooie combinatie

Geert Hapje met kroepoek was beter dan eerste hapje

VOORGERECHT 1 :

Nieuwe maatjes met graanmosterd en citroenmelisse

Ploeg :4
Toelichting van: Hubert

Verse mayonaise gemaakt en daaraan graanmosterd toegevoegd.

Puree gemaakt van aardappelen, daaraan boter, eierdooier, graanmosterd en citroensap toegevoegd + fijngesneden augurk.

Citroenmelisse laten inkoken in room en gevogeltebouillon.

Gel van gemaakt met gelatine + yuzusap toegevoegd. Espuma gemaakt van suikerwater, appelsap, wat calvados en gelatine, in een sifon gedaan.

Eerst plakjes appel gelegd, dan puree, dan dressing van sherry-azijn, honing en olijfolie, dan maatje, gelletje en een beetje graanmosterdmayo.

Beoordeling:

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

Luc Teveel puree

Globale opmerking: teveel puree

WIJN :

ALBA MARTIN RIAS BAIXAS 2017 (SP.)

Appreciatie :

Unaniem positief

VOORGERECHT 2 :

Pata negra met ganzenlever + rode biet

Ploeg : 1
Toelichting van:Dirk

Spiegel op het bord is randsfond waarin foie gras is gesmolten en daarna gezeefd.

Puree gemaakt met veel boter en in twee quenellen op het bord gelegd.

Eveneens twee quenellen van sorbet van rode biet.

Pata Negra gemarineerd in olijfolie, sushi-azijn en zesten van citroen.

Over alle gedrapeerd en afgewerkt met jonge scheutjes van diverse groenten.

Beoordeling:

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

Serge Rode biet ok maar pata negra is op de achtergrond geraakt

Luc Klassiek of verder gaan met pata negra

WIJN :

VINA ESMERALDA TORRES PENEDES 2017 (SP.)

Appreciatie :

Unaniem positief

HOOFDSCHOTEL :

Tarbot met asperges, kaviaar en zilte plantjes

Ploeg :2

Toelichting van: Erik

Tarbot vakkundig gefileerd door Serge.

Van de karkassen een fumet gemaakt.

Saus is deze fumet +aftreksel van aspergeschillen, venkel, ajuin + room (achteraf gezeefd).

Asperges traag gegaard op 80 °C.

Afgewerkt met zalmeitjes en zilte groenten zoals oesterblad, zeekraal, zeevenkel en salty fingers.

Beoordeling:

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

Werner Asperges te hard

Gast Aardappeltje had erbij gepast

Gerry Vis is erover.

WIJN :

VIRÉ-CLESSÉ BOURGOGNE 2017 (FR.)

Appreciatie :

Unaniem positief

NAGERECHT :

Peer met luikse siroop, ganache, sponscake, sorbet en bavarois.

Ploeg : 3

Toelichting van: Werner

Limoensorbet gemaakt met puree van peren.

Sponscake gemaakt van o.m. amandelbloem en suiker, in sifon gedaan, in plastieken bekertjes in de microgolfoven klaar gemaakt.

Crumble gemaakt van amandelen, boter, suiker en bloem.

Doyenné peren gemarineerd in wat jenever en suikerwater.

Bavarois gemaakt van luikse siroop en peer.

Gel gemaakt van luikse siroop, room, ei en gelatine.

Afgewerkt met een streepje chocolade.

Beoordeling:

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

Gast Niet zo speciaal, chocolade te hard

WIJN :

GEEN

Appreciatie :

MENU TOTAAL:**Beoordeling:**

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

Herman Teveel aardappelen, teveel complexe smaken

Ludo Na bijna 40 jaar kookclub proberen we nog iets origineels te doen

Krab met avocado + platte kaas



Krab met avocado + platte kaas



Nieuwe maatjes met graanmosterd en citroenmelisse



Pata negra met ganzenlever + rode biet



Tarbot met asperges, kaviaar en zilte plantjes



Peer met luikse siroop, ganache, sponscake, sorbet en bavarois.



Krab met avocado + platte kaas

Krab met avocado + platte kaas



HET FOTOALBUM:

