Kookavond van : 16.06.2022

Afwezigen:
- Pierre

Gasten:
- Piet Vanhaute
- Stefan Helleputte
- Pedro Osorio

Uitgenodigd door:
- Gerry
- Rudy
- Hubert

APERO :

Champagne Tribaut

Appreciatie : Huischampagne, geen stemming

HAPJES :

Pralines van ganzenlever en peperkoek

Ploeg : 3

Toelichting van: Luc

We moeste een praline maken maar we hebben er een quenelle van gemaakt..
Ganzenlever terrine gemengd met cognac porto en room.
Peperkoek 1 uur gedroogd op 125 c°, dan gemalen.
Er een fris gelletje bij gegeven.

Beoordeling:

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

Pedro: Niets mis mee, maar niet creatief.

Dirk: Idem

naam

VOORGERECHT 1 :

Ansjovis op drie wijzen

Ploeg : 4

Toelichting van: Gerry

Wijze 1: artisjokken, lenteui, basilicum, hazelnootolie, balsamico, pezo ,en citroen.
Wijze 2 : dragon, peterselie, koriander en peterselie met gevogeltebouillon en olijfolie gemixt.
Wijze 3 : opgeklopte room, pezo, olijfolie en verjus.
Deel van de ansjovisjes door melk en bloem gehaald en dan gefrituurd.
Ander deel met tijm en boter in de pan gebakken.
Gedresseerd met extra artisjok en basilicum.

Beoordeling:

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

Patrick Gast: De verschillende smaken waren lekker, goede kwaliteit ansjovis.

Daniel: De gefrituurde ansjovis was te wak.

naam

WIJN :

Biaia Branco 2019 (Portugal)

Appreciatie : 1 x vlak, rest positief (Eric: had een meer minerale wijn moeten zijn)

VOORGERECHT 2 : Traag gegaard buikspek

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk en Lode

Maak van een ordinair stuk vlees smakelijk zacht vlees.
Quasi geen receptuur, ten rade gegaan bij de kok van het kasteel.
Het buikspek 24 uur vacuüm gegaard op 69 c° met kruiden, sojasaus, jeneverbes, rozemarijn, laurier, tijm en pezo.
Met kookvocht , oestersaus en sojasaus het vlees gelakt en 8 à 9 minuten op 260 c° afgebakken in de oven.
Saus = ajuin en look aangebakken en laten inkoken met sushiazijn, rode wijn en kalfsfond. Op smaak gebracht met gelei van rode bessen.
Opgediend met gebakken groene asperges, champignons, gekarameliseerde ajuintjes.

Beoordeling:

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

Roger Te weinig vet, te droog.

naam

naam

WIJN : **CHATEAU SAINT NABOR PRESTIGE 2019 CÔTES DU RHÔNE VILLAGE**

Appreciatie : 1 x vlak, 1 x onthouding, rest positief (gast : wijn was te vlak van smaak).

HOOFDSCHOTEL : Turf en surf van konijn en scheermessen

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Variatie op een Portugese schotel.
Scheermessen kort aangebakken wat voor 20 mensen niet evident is.
Dit is voor verbetering vatbaar.
Konijn 5 uur gemarineerd in witte wijn met peterselie, rode pepertjes en tabasco, dan kort aangebakken.
Opgediend met o.m. verse groenten zoals tomaatjes + kruiden koriander , munt, gekonfijte citroen, dille en basilicum.
Opgediend met een puree van venkel en dille.

Beoordeling:

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

Luc Konijn moet zachter zijn en scheermessen waren taai, mooie presentatie.

Ludo Dat klopt

Gast Moeilijke combinatie

Pedro Teveel konijn in één keer gebakken.

WIJN : **KEIN KASTEELBERG GRENACHE NOIR - MOUVÈDRE 2020 ZUID-AFRIKA**

Appreciatie : Unaniem positief

NAGERECHT : Gratin van verse vruchten

Ploeg : 3

Toelichting van: Werner

Bodempje gemaakt van rood fruit met nectarines en abrikozen en wiet.
Sabayon geklopt met frambozenbier en witte wijn. Hieronder half opgeklopte room gemengd.
Luc heeft vanilleijs gemaakt en dan gemengd met verse krieken.
Afgewerkt met munt.

Beoordeling:

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

Georges Presentatie ok, smaken niet.

Jan Lekker dessert, maar mist originaliteit.

naam

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

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

naam

naam

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Pralines van ganzenlever en peperkoek

Ansjovis op drie wijzen

Traag gegaard buikspek

Turf en surf van konijn en scheermessen

Gratin van verse vruchten

Het Fotoalbum