



Kookavond van : 16.11.2023

Afwezigen: ▪ niemand

Gasten:

- Herman Schilders
- Ludo Bovre
- Ronald Keuleer
- Jens Vergauwen
- Kim vd Broeck

Uitgenodigd door:

- Lode
- **Lode**
- **Lode**
- **Piet**
- **Daniel**

APERO :

Appreciatie :

Vouvray, chenin-blanc demi-sec fr.

Geen stemming, geschonken door Ken, met dank.

HAPJES :

Ploeg : 4

Krokant spek met wildpaté

Toelichting van: Gerry

Terrine ipv. paté gemaakt sommigen waaronder ik houden niet van lever – meestal varkenslever – die in quasi alle patés zit.

Rozijnen en granaatappelpitten in rum geweekt.

Sjalotten met wat gerookt spek aangezet in de pan.

Gerookte eend, gehakt ,gezouten spek en rode wijn met sjalotten twee keer door de vleesmolen gedraaid. Gemengd met de rozijnen ,granaatappelpitten en kruiden (kaneel, jeneverbes, kruidnagel pezo), in terrine bedekt met gerookt spek gelegd en afgedekt, in bain marie 1,5 uur gebakken op 150 °c.

Voor het overige de receptuur gevolgd.

Beoordeling:

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

Lode Terrine was te droog

Ludo Presentatie was mooi, kwartelei dik ok.

naam

VOORGERECHT 1 :

Ploeg : 1

Zeebaars met sorbet van girolles

Toelichting van: Lode

Niets gewijzigd aan het recept, wel uren bezig geweest om salieblaadjes doorschijnend te maken, deze werden gewoon zwart.

Beoordeling:

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

Georges Vis was ok, sorbet niet.

Willy Voor mij was de sorbet wel ok, 2 duimen op.
Gast Goede beslissing om sorbet apart te geven.

Globaal Sorbet niet ok

Luc Sorbet met in een pacojet afgedraaid worden.

WIJN : Adegade Borba Siria Especial Doispontocino 2018 Portugal
 Appreciatie : Unaniem positief

VOORGERECHT 2 : Chawanmushi

Ploeg : 3

Toelichting van: Luc

Toch wel het één en het ander gewijzigd aan het recept.

We hebben het aangepast naar 600 gr. eigeel, 400 gr. eiwit en 1,25 liter bouillon van dashi met sojasaus.

De crumble is gefrituurde quinoa met gedroogde champignons..

Langoustines even in de ban aangebakken en dan gebrand.

Garnituur is o.m. lenteiui op ijswater, chiliolie met olijfolie.

Alles gereed gemaakt gedurende 100 ° c in de steamer.

Beoordeling:

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

Daan Heel vloeibaar, ik had meer een soep verwacht

Gerry Super lekker

naam

WIJN : Quinta da Baia Baia Branco 2019 Portugal
 Appreciatie : 6 x vlak, rest positief

HOOFDSCHOTEL : Wilde eend met een trio van bieten en parelgerst

Ploeg : 5

Toelichting van: Willy

Recept gevolgd behalve een streepje crème van knolselder toegevoegd en bij de parelgerst champignons gedaan.

Beoordeling:

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

Gast Vlees was taai en roede bieten is niet mijn ding

Erik Uitzicht was heel mooi, een was goed gegaard gerst was niet zo OK.

naam

WIJN : Familia Margaça Cabernet Sauvignon 2021 Portugal (13 €)
 Appreciatie : Unaniem positief , geschonken door Jens met dank.

NAGERECHT : Duindoornbes met gepofte aardpeer

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Receptuur gevolgd. Behalve dan voor de chocolade die we niet gebakken hebben.

Beoordeling:

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

Daniel Pappig geheel, geen presentatie, de aardpeer ontbrak

Gast Het smaakte beter dan verwacht

naam

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

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

Luc Teveel champignons, gerechten hoorden niet bij elkaar.

naam

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Krokant spek met wildpaté



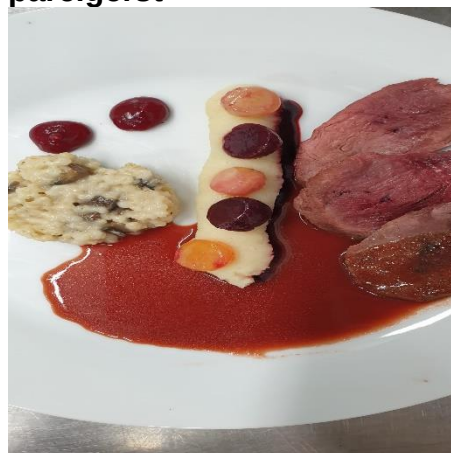
Zeebaars met sorbet van girolles



Chawanmushi



Wilde eend met een trio van bieten en parelgerst



Duindoornbes met gepofte aardpeer



Het Fotoalbum





