



Kookavond van:17.01.2019

**Afwezigen:**

Ludo  
Erik

**Gasten:**

Jorrit Vandermarken  
Brecht  
Junior Verschuren  
Johan van den Steen

**Uitgenodigd door:**

Ludo  
Gerry  
Rudy

---

**APERO :**

Champagne Tribaut gedurende heel de tapa-avond

Appreciatie :

Geen stemming over de drank

---

**HAPJES :**

Ploeg : 3

**Hapje 1 :** Toast met tonijn

**Hapje 2:**Knapperige aardappel -kipbrochettes

**Toelichting van:Luc**

**Hapje 1 :** Toast met gecutterde tonijn met olijven, rauwe koemelk en olijfolie.

**Hapje 2 :** krielaardappel gekookt, gepaneerd met crumble van chorizo.

Ajuin gefrituurd, gepaneerd en terug gefrituurd.

Kip gemarineerd en gebakken, er een pikante coctailsaus bij gegeven.

---

**Beoordeling:**

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

Tapa-avond.

Er wordt beslist niet te stemmen omdat het een atypische kookavond is.

---

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg :4

Hapje 1 :Sushi, tonijn, crème van anijs en citroen

Hapje 2 :Thaise salade met scampi's

Toelichting van: Gerry

**Hapje 1 :** Sushirijst gemengd met wortel, courgette, pijpajuin en mirin.

Daarboven tartaar van tonijn met kappertjes, olijfolie en pezo.

Daarboven espuma van melk, room, Ricard en gembersiroop.

Afgewerkt met schuimpje van limoen, pompelmoes en mineolasap en eetbare bloemetjes.

**Hapje 2 :**Salade van komkommer, rode ui, tomaten, munt en koriander.

Gemend met Thaise vinaigrette = vissaus, limoensap en rasp, munt, koriander, sjalot, palmsuiker, knoflook en olijfolie.

Scampi's gebakken in de pan en geblust met gember, vissaus, limoensap en rasp.

**Beoordeling:**

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

**WIJN :**

Appreciatie :

**VOORGERECHT 2 :**

Ploeg : 1

**Hapje 1** Springrolls met konijn, courgetti's, wortel en pindasaus

**Hapje 2 :** Toast met ganzenlever

**Hapje 3 :**Patatas bravas

Toelichting van:Dirk + Jan + Lode

**Hapje 1:** konijnfilet fijn gesneden en gebakken, gekruid met peze en piment d'espillette. Sjalotten aangestoofd en wortelen en courgetten toegevoegd.

Ingepakt in rijstpapier, na pogingen in de pan, wok en friteuse uiteindelijk in de pan gebakken.Pindasaus gemengd met kokosmelk en pikante kikkoman sojasaus.

**Hapje 2:**Ganzenleverpastei gemaakt met porto, cognac en pezo.Opdiend op toastje van kramiek met perenchutney.

**Hapje 3:**Rauwe aardappelblokjes gebakken in de pan en opgediend met sausje van tomaat, witte wijn, look, pezo, suiker en piment d'espillette.

**Beoordeling:**

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

**WIJN :**

Appreciatie :

**HOOFDSCHOTEL :** Hapje 1 :Blini's met mini tomaat garnaal  
 Hapje 2 :Gebakken pijlinktvisjes  
 ploeg :2 Toelichting van: Roger

Hapje 1 : Blini's belegd met gehakte garnalen gemengd met mascarpone, zeste en sap van limoen, gepelde en fijngesneden tomaat, peterselie en afgewerkt met een garnaaltje bovenop.

Hapje 2 : pijlinktvisjes kort aangebakken, saus van " pepillos" met tomaat en gerookte paprika.

**Beoordeling:**

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

**WIJN :**

Appreciatie :

**NAGERECHT :**

Ploeg : Toelichting van:

**Beoordeling:**

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

**WIJN :**

Appreciatie :

**MENU TOTAAL:**

**Beoordeling:**

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

Toast met tonijn



Knapperige aardappel -kipbrochettes



Sushi, tonijn, crème van anijs en citroen



Thaise salade met scampi's



Springrolls met konijn, courgetti's, wortel en pindasaus



Patatas bravas



Blini's met mini tomaat garnaal



Toast met ganzenlever



### HET FOTOALBUM:

