



Kookavond van : 17.03.2022

- Afwezigen:**
- Roger
  - Daniel
  - Jan J.
  - Ludo
  - Lode
  - Eric

- Gasten:**
- Pedro Osorio
  - Geert Van Delm
  - Johan vanden Steen
  - Sven Claes
  - Willy Mottard
  - Bart Schellekens
  - Gertjan Verschuren

- Uitgenodigd door:**
- Hubert
  - **Rudy**
  - **Rudy**
  - **Luc**
  - **Pierre**
  - **Kandidaat lid**
  - **Gerry**

**APERERO :**

Appreciatie :

**Champagne Tribaut**

Geen stemming , geschonken door de voorzitter, met dank.

**HAPJES :**

Ploeg : geen

**Sint-Jakobsnootjes en knolselder met vanille**

Toelichting van: Pedro

Krul van knolselder gemaakt en in olijfolie gebakken.  
Groene olie gemaakt met tuinkers, chili peper en coquilles.  
Opgediend met quinoa.

**Beoordeling:**

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

naam

naam

Geen commentaren omdat Pedro à la minute is ingesprongen;

naam

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg : 2

**Bladerdeeggebakje met wijngaardslakken en zurkel**

Toelichting van: Luc

Recept gevolgd. Wel gewokte asperges toegevoegd als garnituur en in plaats van witte wijn hebben we champagne gebruikt.

**Beoordeling:**

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

Jan

Perfect gegaard, lekker maar te simpel voor 2 duimen

Luc

Het was inderdaad een brasseriegerecht maar we hebben dat opgelegd gekregen

naam

X 2 neer

**WIJN :** **Gruner Veltliner Pfaffl Vom Haus 2020 Oostenrijk**  
 Appreciatie : Geen stemming over de wijnen bij afwezigheid van de wijnmeester

**VOORGERECHT 2 :** **Ravioli, gevuld met ricotta, parmesan en aubergine, bisque van garnalen, scamorza, rode garnalen en zeekraal**

Ploeg :4 Toelichting van: Jan R.

Verse pasta gemaakt van 00 bloem, semolina bloem, eierdooiers, olijfolie en zout.  
 Raviolivulling = 1 uur in de oven gegaarde aubergine, ricotta, parmesan, basilicum, sjalot en zout.  
 Scamorzasaus= scamorza laten smelten in melk, room en mascarpone, cutteren en zeven.  
 Klassieke bisque gemaakt.  
 Geserveerd met rode garnalen, zeekraal, mini basilicum en furikake.

**Beoordeling:** Jan E De zuurigheid van de aubergine overheerste

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

**WIJN :** **Sauvignon Blanc The Cloud Factory 2018 Nieuw Zeeland**  
 Appreciatie : Geen stemming over de wijnen bij afwezigheid van de wijnmeester

**HOOFDSCHOTEL :** **Huwelijk van eendenlever en zwezerik**

Ploeg : 1 Toelichting van: Dirk

Gesneden witloof aangestoot in boter en dan geblust met sherryazijn. Granny smith appel  
 aangebakken in boter met honing en gekleurd met porto die ingekookt is.  
 Courgette in repen in de oven gebakken. Uitgeserveerd op bord eerst reepcourgette, dan witloof, dan  
 schijfjes eendenlever met daarop de klassiek gereed gemaakte zwezerik.

**Beoordeling:** naam

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

**WIJN :** **Pinot Gris Stephane Berg 2018 Frankrijk**  
 Appreciatie : Geen stemming over de wijnen bij afwezigheid van de wijnmeester

**NAGERECHT : Gepocheerde peer met tijm, rozemarijn en roomijs van zoute caramel**

Ploeg : geen?

**Toelichting van: Pedro**

Peer gepocheerd met tijm en rozemarijn. Afgewerkt met vanilleijs en Werthers caramelsnoepjes en koekjes.

**Beoordeling:** naam

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

naam Geen stemming en commentaren omdat Pedro à la minute is ingesprongen;

naam

**MENU TOTAAL:**

**Beoordeling:** naam

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

naam Geen stemming, zie hapje en nagerecht

naam

**Sint-Jacobsnootjes, knolselder, vanille**



**Bladerdeeggebakje met wijngaardslakken en zurkel**



**Ravioli gevuld met ricotta, parmesan en aubergine, saus van Scamorza, rode garnaal**



**Huwelijk van eendenlever en zwezerik**



**Gepocheerde peer met tijm, rozemarijn en roomijs van gezouten caramel.**





## Het Fotoalbum







