



Kookavond van : 17.11.2022

Afwezigen:

- Daan
- Luc
- Bart
- Willy
- Geert

Gasten:

- Lieven Gunst

Uitgenodigd door:

- Rudy

APERRO :

Champagne Tribaut

Appreciatie :

Geen stemming, huischampagne

HAPJES :

Herfst spring rolls

Ploeg : 5

Toelichting van: Piet en Pierre

We hebben twee hapjes gemaakt vandaar de dubbele stemming.

Piet:

We hebben de spring rolls geprobeerd maar het brickdeeg scheurde telkens.

We hebben dan met al de opgegeven ingrediënten, behalve het curryblad dat we niet vonden, een soort bowl gemaakt.

Een beurre blanc met kimchi gemaakt, dit onderaan de bowl geplaatst.

Paneer gekruid met curry, kurkuma, komijnzaadjes en olijfolie. Rode biet en rode bietensorbet aangemaakt. Groene paprika gegaard en gepeld. Pompoen gegaard en opgewerkt met ingekookt appelsiensap, curry en kurkuma. Met dit alles de bowl aangemaakt.

Pierre:

Een verse ravioli gemaakt met inktvisinkt, gevuld met bospaddenstoelen, pecorino met truffel en ricotta.

Opgediend met een kaassaus van verschillende soorten kaas waarvan de gorgonzola inderdaad overheerst.

Beoordeling:

5-4 X 2 op
Rest
-rest X 1 op
X vlak
X onth.
X 1 neer
X 2 neer

Jan J. Ok maar niet wauw

Dirk Sorbet direct gesmolten, teveel smaken door elkaar.

Rudy Smaken heel goed, structuur wat minder

Werner Lekker maar niet vegetarisch (inkt van inktvis).

VOORGERECHT 1 :

Structuren van tomaat, krokante nori en sesam

Ploeg : 1

Toelichting van: Lode + Dirk + Jan

De rondjes tomaat = passata, basilicum, witte balsamico, pezo + agar agar.

Vershillende kleuren kersttomaatjes op smaak gebracht met olijfolie, pezo en witte balsamico.

Crumble= olijven op pekeld gedroogd op 90 °c gedurende 6 uur dan gemixt.

Blokjes tomaten gemarineerd met Xeresazijn en suiker.

Pijpjuin.

Er moest een krokantje van sesampasta met nori gemaakt worden, dat lukte niet.
Daar dan een soort crumble van gemaakt.
Er waren nog schijfjes tomaat met fleur du sel.
Sorbet = passata, witte balsamico, zoete balsamico, suiker, druivensuiker, glucose, dragon, cayennepeper en pezo.

Beoordeling: Pedro Lekker maar miste crunch, mocht anders gepresenteerd worden.

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

Ludo Ok maar niet super, tomaten waren niet rijp genoeg.

naam

WIJN :

Appreciatie :

Vega Real Verdejo Rueda 2021 (Sp.)

4 x vlak, rest positief

VOORGERECHT 2 : Truffelrisotto met zacht gegaarde eierdooier

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Opdracht was een klassieke risotto met truffelsalsa.
Ik was verwonderd dat na een kooktijd van 75 min. de eierdooier nog zo zacht als boter was.
Voor mij was het meer een "rijstpaprecept"..
November is een wildmaand zodat ik er niet aan kon weerstaan om een licht gerookte fazantenborst toe te voegen wat inderdaad vloekt met de vegetarische opzet van het menu.

Beoordeling: Jan R. Mocht wat intenser van smaak zijn, te zuinig met de truffel geweest.

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

Ludo Risotto voor 20 man is niet evident.

Rudy Spijtig dat je bent afgeweken van het vegetarisch concept.

WIJN :

Appreciatie :

Pfaff Chardonnay Exclusiv 2021 (Oostr.)

Unaniem positief

HOOFDSCHOTEL : Broccoli-spinazie met halloumi

Ploeg : 3

Toelichting van: Rudy

Het recept dat we ons zelf hebben opgelegd is een stampot van broccoli en spinazie.
We hebben een mousseline van spinazie en broccoli gemaakt met en bruine fond van dikke sojasaus (dus met groenten maar zonder dierlijke ingrediënten).gemaakt.
Belloumi = Belgische halloumi gebakken.
Veganistisch spek gemaakt van kokosmelk, sticky ricebloem + soja.

Ajuinen gegaard op 84 °c en gevuld met duxelle van champignons.
 Broccoli gemarineerd in pezo, chardonnayazijn en olijfolie.
 Opgediend met geroosterde hazelnoten.

Beoordeling:	Ken	Esthetisch het mooiste, lekker
4 X 2 op		
Rest X 1 op	Lode	Dit was dik in orde
X vlak		
4 X onth.	Dirk	Structuur was niet ok
X 1 neer		
X 2 neer	Ludo	Zou lekker zijn met wat vlees erbij

WIJN : Côtes du Rhône Villages, Domaine Dame de Guilherme 2018 (Fr.)

Appreciatie : Unaniem positief

NAGERECHT : Portperen met opgeblazen rozijnen , rozijnen-notenbrood met een kaasassortiment.

Ploeg : 4 Toelichting van: Gerry en Hubert

Gerry:

opgeblazen rozijnen = rozijnen op een sifon getrokken met water en een goede rum en zo een paar uur laten staan. Geaffineerde kazen van Schockaert Mechelen en de kaasstand Georges in de Delhaize Keerbergen . Deze laatste is zelfs een stuk duurder dan Schockaert.

Hubert:

Peren vacuüm getrokken met porto.

Noten-rozijnenbrood gemaakt volgens recept, dus met noten, rozijnen, bloem, boter, suiker, karnemelk en zestes van appelsien.

Beoordeling:	Lieven	Brood met rozijnen ok, iets creatiever met de kaas.
3 X 2 op		
rest X 1 op	naam	
X vlak		
X onth.	naam	
X 1 neer		
X 2 neer		

MENU TOTAAL:

Beoordeling:	Ludo	Gemiste kans voor wildmenu
1 X 2 op		
8 X 1 op	Rudy	Vegetarisch kan elke maand
rest X vlak		
X onth.	Daniel	Schande voor onze kookclub
1 X 1 neer	Georges	Als we experimenteren wordt er altijd gezaagd.
X 2 neer	Roger	Waarom gaan we gewoon niet met de seizoenen mee?

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Herfst spring rolls



Zwarte ravioli met kaas



Structuren van tomaat, krokante Nori met sesam



Truffelrisotto met zacht gegaarde eierdooier



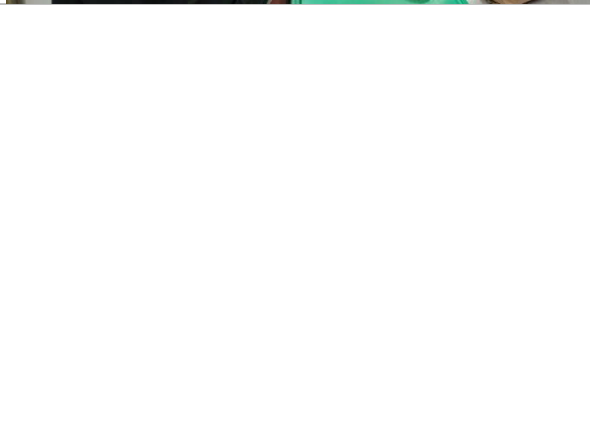
Broccoli-spinazie met halloumi



**Portperen met opgeblazen rozijnen
Rozijnen-notenbrood + kaasassortiment**



Het Fotoalbum





Hobby-club voor amateurkoks

