



Kookavond van : 18.01.2024

- Afwezigen:**
- Ken
  - Ludo
  - Jan Engelen

- Gasten:**
- Gaston Kuyckx
  - Jens Vergauwen
  - Eric Gillisjans
  - René Vermeulen
  - Koen Ver Donck
  - Kim Van Den Broeck
  - Yannick Smet
  - Sep Engelen

- Uitgenodigd door:**
- Dirk
  - **Piet**
  - **Rudy**
  - **Ludo**
  - **Ken**
  - **Daniel**
  - **Jan Engelen**
  - **Jan Engelen**

**APERO :**

Appreciatie :

**Tribaut champagne**

= huischampagne, geen stemming

**HAPJES :**

Ploeg : 3

**Mosselen op Japanse wijze**

Toelichting van: Rudy

Een koekje van “ palipouli ?” toegevoegd, een soort kroepoek die je frituurt en dat dan een bolletje vormt en gevuld samen met gemalen mosselschelpen. Voor de rest het recept gevolgd.

**Beoordeling:**

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

---

Gast	Bouillon most er niet bij
Gaston	1 duim op, niet helemaal mijn smaak
Pedro	Sojasaus overheerst

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg : 5

**Tartaar van geelvintonijn , gebakken ganzenlever, gerookte paling en jelly van Granny Smith**

Toelichting van: Willy

Foie gras vervangen door oester die kort gepocheerd is, voor de rest recept gevolgd

**Beoordeling:**

5 X 2 op
rest X 1 op
X vlak

---

IEDER	Er moesten croutons bij
Roger	Zeer geslaagd, oester ipv ganzenlever was een verbetering

X onth.	naam
X 1 neer	
X 2 neer	

**WIJN :** Weissburgunder Gutswein Trocken 2022 ( D.) 10,5 €

Appreciatie : Unaniem positief

**VOORGERECHT 2 :** Consommé van fazant

Ploeg : 2 Toelichting van: Jan J.

We hebben geen fazant gevonden en deze vervangen door parelhoen .De bouillon 8 uur ipv. 1 uur laten pruttelen en extra geklaard met kippengehakt

Voor het overige het recept gevolgd.

**Beoordeling:** Pierre Niet krachtig genoeg, karkassen gebruiken

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

Jens Smaak ok, doch brunoise groentjes waren hier meer op hun plaats ipv. julienne

Daniel Had aan mij gevraagd fazanten mee te brengen

**WIJN :** Geen wijn

Appreciatie :

**HOOFDSCHOTEL :** Gebraiseerde runderkaak met groenten

Ploeg : 4 Toelichting van: Hubert

We hebben het recept volledig gevolgd.

**Beoordeling:** Daan Mijn eerste blokjes vlees waren taai

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

Dirk De na-service van het vlees was beter

naam

**WIJN :** SETTE AJE, NERO D'AVOLA 2020 ( IT.) 9,5 €

Appreciatie : 2 x vlak, rest positief Gast: liever een iets zachtere wijn,

**NAGERECHT : Dame blanche matcha**

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk

Enigste afwijking van het recept: zelf ijs gedraaid ipv. aangekocht.

**Beoordeling:**

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

Piet Lekker gerecht maar niet voor 2 duimen op ijs mocht smeùiger zijn

naam

naam

**MENU TOTAAL:**
**Beoordeling:**

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

Georges Klassieke menu

Luc Consommé paste niet in het geheel

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

**Mosselen op Japanse wijze**



**Tartaar van geelvintonijn , gebakken ganzenlever, gerookte paling en jelly van Granny Smith**



**Consommé van fazant**



**Gebraiseerde runderkaak met groenten**



**Dame blanche matcha**



## Het Fotoalbum







