



## Kookavond van: 18.10.2018

### Afwezig:

Geert  
Pierre

### Gasten:

Dirk Heyvaert  
Stephaan Van Helleputte  
Sven van Luc Claes  
Eric Jacops

### Uitgenodigd door:

Rudy  
Geert  
Rudy  
Rudy

---

### APERO :

Champagne Tribaut

Appreciatie :

Geschonken door Dirk, Jan R. en Eric. Met dank

### HAPJES :

Vijgen uit de over met brie, gedroogde ham en macadamiacaramel

Ploeg : 2

Toelichting van:Roger

Vijgen niet verkrijgbaar dus vervangen door dadels.

Van brie een mousse gemaakt.

Macadamianoten gecutterd en gedroogd in de oven, gemengd met gedroogde en gecutterde ham = de crumble.

Glaasje = laagjes verse dadel, mousse ,crumble enz. met op het einde wat espelette peper.

---

### Beoordeling:

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

Jan R.

Smaken ok, kaas, room en crumble onevenwichtig

Rudy

Voor mij heel lekker

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg :3

Bladerdeeghapje met wijngaardslakjes en hazelnoten

**Toelichting van:** Rudy

Opdracht leek wat te eenvoudig dus hebben we er een trioetje van gemaakt.

- 1) de opdracht
- 2) met look, venkelblokjes en pernod
- 3) Spaans getint : met gerookte paprika, olijfolie, look, sjalot, tabasco en chorizo-olie.

Puree erbij gegeven op basis van lookroom, ratte aardappelen, spekjes, boter en geitenkaas.

Koekje met sesamzaad en stukje gerookte look erbij gegeven.

Afgewerkt met cress.

**Beoordeling:**

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

Hubert Zwaar gerecht, Spaans item is ok, bladerdeeg te hard gebakken

Ludo Heerlijk, doch iets te zwaar, doch waarom aardappelen?

**WIJN :**

Appreciatie :

BERRI ESTATES CHARDONNAY UNOAKED 2016 ( AUSTR.)

1 x vlak ( Eric, had iets steviger mogen zijn), rest positief

**VOORGERECHT 2 :**

Ploeg : 4

Brandade van pladijs met shiitakes, courgette en zilveruitjes

**Toelichting van:** Jan R.

Ui, selder en aardappelen in blokjes snijden en aanstoven, stukjes pladijs toevoegen en onder zetten met visbouillon.

20 min laten koken, afgieten en pletten.

Paddenstoelen aanbakken met wat look.

Courgette in spaghetti snijden en marinieren met olijfolie, citroen en pezo.

Zilveruitjes in schelpjes snijden, 20 sec. koken, laten schrikken, branden en dan marinieren met olijfolie, citroensap en pezo.

Afgewerkt met bieslook en selderblaadjes.

**Beoordeling:**

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

Luc Te braaf, structuur te fijn

Dirk Ok, doch puree te nat

**WIJN :**

Appreciatie :

VIOGNIER LE GRAND NOIR PAYS D'OC 2016 ( FR.)

Unaniem positief

**HOOFDSCHOTEL :** Drie creaties van Welsh lamsvlees met wortelen en somosa

**Ploeg :1**

**Toelichting van:** Dirk

Worteltjes in schijfjes gesneden en in boter met pezo en sinaasappelsap aangebakken.

Rabarber wat gebakken in olijfolie met honing.

Somosa = filodeeg gevuld met fijn gesneden lamsfilet, gedroogde abrikozen, koriander, look + sjalot.

Vlees: aangebakken en dan 12 min. in oven op 180 °c.

Saus= wortelen, ui, selder, afsnijdsels van lamskroon laten inkoken met rode wijn en lamsfond en daarna wat ingedikt.

**Beoordeling:**

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

Luc Zonder rabarber was het ok

Dirk Somosa is het driehoekig gebakje

**WIJN :**

Appreciatie :

SANORIO DE LAZAN RESERVA 2008 ( SP.)

Unaniem positief

**NAGERECHT :**

**Ploeg : 2**

Millefeuille van walnoten en sinaasappelmousse

**Toelichting van:** Jan J.

Crème = sinaasappelsap, zeste van sinaasappel, yoghurt, room, vanillesuiker en sinaasappellikeur.

Gegarneerd met verse dadels en walnoten.

Koekjes : tussen 2 platen gebakken bladerdeeg.

**Beoordeling:**

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

Georges Te vlak, te gewoon

Luc Idem dito

Sven Lekker, ben nochtans geen appelsienliefhebber

**WIJN :**

Appreciatie :

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

X 2 op	Rudy	Heel brave kookavond, geen verassing
rest X 1 op	Roger	Waarom geen wild?
3 X vlak		
X onth.		
X 1 neer		
X 2 neer		

Vijgen uit de over met brie, gedroogde ham en macadamiacaramel



Bladerdeeghapje met wijngaardslakjes en hazelnoten



Brandade van pladijs met shiitakes, courgette en zilveruitjes



Drie creaties van Welsh lamsvlees met wortelen en somosa



Millefeuille van walnoten en sinaasappelmousse



**HET FOTOALBUM:**



