



Kookavond van : 19.01.2023

Afwezigen: ▪ Werner
 ▪ Geert
 ▪ Daniel
 ▪

Gasten: **Uitgenodigd door:**
▪ Nicolas ▪ Pierre

APERÓ : **Punctum Viento Aliseo Viognier 2021 La Mancha (Sp.)**

Appreciatie : 1 onthouding, de rest positief

HAPJES : **Boom**

Ploeg : 2

Toelichting van: Roger

2 hapjes gemaakt op basis van gerookte vis.

Lepeltje was gerookte makreel met mascarpone, limoenzestes en sap afgewerkt met in sushi azijn gemarineerde ui.

Potje = zure room, rasp van granny smith, gerookte forel met dille doorgedraaid, afgewerkt met gerookte paling en foreleitjes.

Beoordeling:

0/6 X 2 op	Willy	Hapje 1 te simplistisch, overtuigde niet
rest X 1 op	Hubert	Beter in een potje dan in een lepel
1/0 X vlak	Jan R	Simpel maar lekker
X onth.	Piet	Smaken ok, herinnert mij aan vroeger, teveel in de lepel.
X 1 neer	Jan E	Tweede beter dan het eerste maar geen 2 duimen op
X 2 neer	Luc.	Het tweede had wat het eerste mankeerde

VOORGERECHT 1 : **Roos van in zoutkorst geaarde biet**

Ploeg : 3

Toelichting van: Rudy, Pedro Luc

Rudy :rode biet geaard in zoutkorst., daarbij gele biet gegeven gemarineerd in olijfolie met look en rooksmak van appelhout. Ik stel de meerwaarde van de zoutkorst in vraag.

Pedro: tartaar gemaakt van rode biet, kappertjes en augurken erbij gedaan, dan platte kaas met yuzu gemaakt.

Luc: brood is een mengeling van rogge en zeven granen, gemengeld, dan 20 min. rijzen, opbollen, terug één uur laten rijzen, terug opbollen en dan 50 min.laten rijzen, nog olijfolie toegevoegd en dan afgebakken.

Boter opgeklopt en gemengd met miso.

Beoordeling:

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

WIJN : **Chateau Bel-Air l'Espérance Entre-deux-Mers 2021 (Fr.)**

Appreciatie : 1 onthouding, de rest positief

VOORGERECHT 2 : Coquilles met jus van butternut, gel van witte umeboshi en chips van gedroogde zalmhuid

Ploeg : 4

Toelichting van: Jan R.

De jus van butternut bestond uit gecutterde en gezeefde butternut met pezo.

Dat was vrij smakeloos.

Wij hebben de butternutsaus opgewerkt met o.m. sjalotten, kardemon, steranijs, citroengras, witte wijn en schaaldierenfond.

De umeboshi, gedroogde en gezouten Japanse pruimen hebben we laten ontzilten en dan er een gel mee gemaakt met agar agar.

De coquilles kort aangebakken in boter.

De zalmhuid gedroogd in de microgolf en dan kort gefrituurd.

Beoordeling: Roger Lang haar in mijn bord, anders 2 duimen op

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

Ludo 2 duimen op, ik heb ervan genoten4

naam

WIJN :

Appreciatie :

Chateau Dereszla Tokaj Furmint 2021 (Hong.)

1 onthouding, de rest positief

HOOFDSCHOTEL : Fazant Eyckerhof

Ploeg : 5

Toelichting van: Willy

Fazant gegaard, billetjes gekonfijt en hiermee de rollade gevuld.

De cement is gevogeltebouillon met truffel en vlees van eekhoortjesbrood.

Garnituur is witloof, gestoofde champignons en savooienpuree.

Saus = fine champagnesaus, klassiek klaargemaakt : afsnijdsels champignons, sjalotje, look, tijm, laurier, fonds van fazant en kalf + cognac.

Afgewerkt met eendenlever en crunch van het vel van de fazant.

Beoordeling: Dirk Het was te koud

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

Iedereen die aan het woord kwam vond het te koud

Piet Het uitserveren heeft inderdaad te lang geduurd

WIJN :

Appreciatie :

Chateau Hourtou Ondulations Côtes de Bourg 2019 (Fr.)

1 onthouding, de rest positief

NAGERECHT : Macaéchocolade met waterkersijs

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk

Receptuur gevolgd hoewel we in het begin onze twijfels hadden.

Chocoladepotjes hebben we aangekocht.

Op de bodem van dit potje ligt een bodem van gekarameliseerde amandelen.

Daarboven crumble van chocolade.

Dan twee dotjes : één was engelenkruid, is mengeling van appelsap, limoensap en Chartreuse., ingedikt met agar agar., daarna gemixt met salie, citroenverbena, munt en waterkers.

Jan heeft dan een gemaakt met dezelfde ingrediënten met glucose, dextrose, neutrose en suikersiroop , appelsap en limoenzestes.

Dan een anglaise gemaakt met zwarte chocolade.

Beoordeling:

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

Willy Lekker maar niet voor 2 duimen op

Rudy Toch 2 duimen op , chocolade en munt gaan goed samen

Gerry Appreciatie voor jullie inspanningen

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

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

Dirk Wanordelijk, geen seizoensmenu

Nicolas Ik heb zeer goed gegeten.

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Lepeltje met gerookte makreel



Potje met gerookte forel



Roos van in zoutkorst gegaarde biet



Coquilles met jus van butternut, gel van witte umeboshi en chips van gedroogde zalmhuid



Fazant Eyckerhof



Macaéchocolade met waterkersijs



Het Fotoalbum





Hobby-club voor amateurkoks

