Kookavond van : 19.05.2022

Afwezigen:
- Werner
- Luc
- Gerry
- Daniel

Gasten:
- Pedro Osorio
- Lieven Gunst
- Eric Jacops

Uitgenodigd door:
- Hubert
- Rudy
- Rudy

APERO :

Champagne Tribaut

Appreciatie : Huischampagne, geen stemming.

HAPJES :

Kalfszwezeriken, Corne de Gatte, tome des Ardennes, peterselie

Ploeg : 4

Toelichting van: Geert

Crème gemaakt van in room gekookte Corne de Gattes, ui, look en tome des Ardennes.
Peterselie geblancheerd en gemixt tot gladde puree.
Kalfszwezeriken laten trekken in water, ontvliesd, gebloemd en gebakken in de pan.
Opgediend met een krul tome des Ardennes en een groen blaadje.

Beoordeling:

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

naam

naam

naam

VOORGERECHT 1 :

Gemarineerde makreel met yuzu en gember

Ploeg : 1

Toelichting van: "klik - geef naam"
"klik - geef hier bondig de toelichting"

Beoordeling:

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

naam

naam

naam

WIJN :

Chateau des Sources Cuvée S 2019 Costières de Nimes

Appreciatie : "klik - geef hier bondig de beoordeling"

VOORGERECHT 2 : Kalfsnier op zijn Luiks-Castodot Jean

Ploeg : 2

Toelichting van: "klik - geef naam"
"klik - geef hier bondig de toelichting"

Beoordeling:

50%	X 2 op
50%	X 1 op
	X vlak
	X onth.
	X 1 neer
	X 2 neer

naam

naam

naam

WIJN : **PINOT NOIR ZORZAL 2018 (ARGENTINIË)**

Appreciatie : "klik - geef hier bondig de beoordeling"

HOOFDSCHOTEL : Entrecote met een kalfsjus met Quadrupel van La Trappe

Ploeg : 3

Toelichting van: "klik - geef naam"
"klik - geef hier bondig de toelichting"

Beoordeling:

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

naam

naam

naam

WIJN : **MALBEC BARREL SAN FELIPE 2020 (ARGENTINIË).**

Appreciatie : "klik - geef hier bondig de beoordeling"

NAGERECHT : Aardbeiensorbet, gemarineerde aardbeien en een panna cotta met aardbeien.

Ploeg : 4

Toelichting van: Geert

Aardbeiensorbet = gepureerde aardbeien, glucose en limoensap afgedraaid.
Schijfjes aardbeien gemarineerd met balsamico en basilicum.
Panna cotta laten smelten en gemengd met aardbeienpuree en dan in een siliconenmal in de vriezer geplaatst;
Eens bevroren door witte ice chocolade gehaald en in de koeling geplaatst.
Opgediend met een crumble van rood fruit en een groen blaadje.

Beoordeling:

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

naam

De smaak van de panna cotta komt er niet door.

naam

naam

X 2 neer

MENU TOTAAL:

Beoordeling: naam

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

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Kalfszwezeriken, Corne de Gatte, tome des Ardennes, peterselie 	**Gemarineerde makreel met yuzu en gember**
Kalfsnier op zijn Luiks-Castodot Jean 	**Entrecote met een kalfsjus met Quadrupel van La Trappe**
Aardbeiensorbet, gemarineerde aardbeien en een panna cotta met aardbeien. 	

Het Fotoalbum