



Kookavond van: 12.12.2019

Afwezigen:

Geert

Gasten:

Uitgenodigd door:

■

■

APERÔ :

Champagne Tribaut

Appreciatie :

Huischampagne, geen stemming

HAPJES :

Ploeg : 2

Toast met foie gras en kersengelei

Toelichting van: Ludo

Klassieke foie gras gemaakt : ontvezeld, met porto, cognac en pezo vacuüm
gegaard op 54 ° C.

Gelei gemaakt van amarena kersen.

Brioche met wat boter getoast.

Beoordeling:

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

Dirk In het sap was de smaak van kersen ver te zoeken

Gerry Teveel foie gras in verhouding met de rest

VOORGERECHT 1 :

Ploeg :3

Sint Jacobsnootjes en knolselder met vanille

Toelichting van: Rudy

Knolselder op 3 wijzen:

- 1) Puree van selder met room, boter, olijfolie, pezo en muskaatnoot.
- 2) Gebakken schijfjes selder met pezo.
- 3) In julienne met wat zetmeel gefrituurd (stroselder).

Saus =pan gedeglaceerd met fumet van scampi's nadat de sint-jacobsvruchten erin gebakken zijn.

Sint-Jacobsvruchten gebakken in boter met donkere balsamico.

Garnituur= zeevenkel, zeekraal en nog iets.

Beoordeling:

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

Jan R. Combinatie niet wauw

Erik Voor mij ok

WIJN :

Appreciatie :

PINOT GRIGIO LA JARA 2017 (It.)

Unaniem positief

VOORGERECHT 2 :

Ploeg : 4

Witte tomatenvelouté met konijn-escargot spiesje

Toelichting van:Jan R.

Tomaten gemixt met suiker, zout en basilicum en een hele nacht laten uitlekken in een neteldoek.

Vocht met één derde laten inkoken, daarna opgemixt met boter, room en olijfolie.

Opgediend met brochette van gebakken konijn, petits gris de Namur en gefrituurde peterselie.

Beoordeling:

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

Jan J. Mijn smaak niet

Erik Zoete is storend

Hubert Lekker in zijn eenvoud

WIJN :

Appreciatie :

HOOFDSCHOTEL :

Ploeg :1

Duif met truffel op een bedje van schorseneren

Toelichting van: Lode

Duiven ontbeend en van de karkassen saus gemaakt.

Karkassen aangebakken en met groeten, wortelen, prei, sjalot een bouillon gemaakt welke 3 uur ingekookt heeft. Cognac en porto toegevoegd en dan gezeefd en terug laten inkoken, op het laatste truffel toegevoegd.

Schorseneren geblancheerd en dan opgebakken met room.

Slierten schorseneren gefrituurd.

Beoordeling:

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

Hubert Saus is te vetzig

Jan J. Teveel zout

WIJN :

Appreciatie :

CHATEAU GANGOUILLEY BORDEAUX 2014 (FR.)

4 x neutraal, rest positief

NAGERECHT :

Ploeg : 2

Chocolade Cannoli met chocolade kaasvulling

Toelichting van: Roger

Vulling= Ricotta met gehakte en gesmolten chocolade, appelsienzestes en hazelnootlikeur.

Gegarneerd met partjes appelsien en bloedappelsien.

Crumble gemaakt van cannolikoek, appelsienzestes, bloedsuiker en nog wat gesmolten chocolade.

Beoordeling:

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

Dirk Koekje te zwaar

Daniel Te krokant

Lieven Lekker doch te zwaar

WIJN :

Appreciatie :

BANYULS LE CLOS DE PAULILES 2017

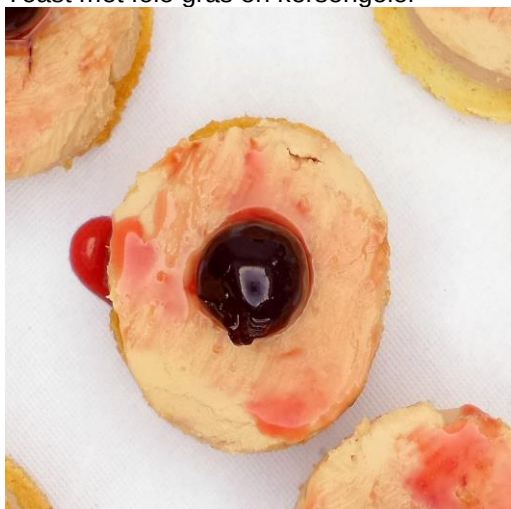
Aangeboden door Gerry (verjaardag), geen stemming

MENU TOTAAL:**Beoordeling:**

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

Applaus

Toast met foie gras en kersengelei



Sint Jacobsnootjes en knolselder met vanille



Witte tomatenvelouté met konijn-escargot spiesje



Duif met truffel op een bedje van schorseneren



Chocolade Cannoli met chocolade kaasvulling



HET FOTOALBUM:





