



Kookavond van : 20.03.2025

Afwezigen:

Roger , Ken, Hubert, Pierre

Gasten:

- Geert Leetens
- Frank Geens
- Jorrit Vandermarken
- Wouter Van der Smissen
- Francis Kinnart

Uitgenodigd door:

- Erelid
- Jan R.
- Ludo
- Ludo
- kandidaat lid

APERRO :

Tribaut blanc de blanc

Appreciatie :

Huischampagne, geen stemming

HAPJES :

Ploeg : 3

Kipspiesjes met tomatendipsaus

Toelichting van: Rudy

Kippendijen gemarineerd met Thaise diepvrieskruiden, vissaus en pezo, een hele nacht.

Dan gebatterd met eiwit, bloem en kruiden, voorgefrituurd en ter plaatse opgewarmd in de oven.

Garnituur van gemarineerde – in sushiazijn en vissaus - tomaat en komkommer.

We hebben dan zelf een rode Thaise curry gemaakt met kokosmelk, vissaus, beetje kreeftenfond en de Thaise diepvrieskruiden.

Crumble van cashewnoten met wat zout en suiker gerossterd.

Beoordeling:

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

Jan R. Ik vond het werk niet terug in de smaken

Jan J. De krokante korst was niet zo lekker

naam

VOORGERECHT 1 :

Ploeg : 4

Sardines Escabèche

Toelichting van: Erik en Jan R.

Receptuur gevolgd.

Beoordeling:

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

Daan De jalapeno was niet spicy genoeg

naam

naam

WIJN :

Rivaner, Côtes de Grevenmacher Premier cru 2023 ,Les Vignerons des Vinsmoselle

Appreciatie :

1 x onthouding, de rest positief

VOORGERECHT 2 : Mediterrane pasta

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk
Receptuur gevolgd

Beoordeling:

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

Jorrit Textuur niet ok

Gerry Te papperig

naam

WIJN :

Appreciatie :

Garganega, Garda DOC 2022 Val Dei Molini

1 x onthouding, de rest positief

HOOFDSCHOTEL :

Ploeg : 2

Zwezeriken met spitskool en portosaus

Toelichting van: Jan J. + ludo

Recept gevolgd doch lamszwezeriken – niet te vinden - vervangen door kalfszwezeriken chips vervangen door een crème van bloemkool lichtjes geparfumeerd met prei.

Beoordeling:

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

Dirk Zwezeriken niet krokant genoeg

naam Gevolgd door verschillende anderen

naam

WIJN :

Appreciatie :

Grenache, Marselan Sol & Rive 2023 Côteaux du Pont du Gard

1 x onthouding , Erik vlak, rest positief

NAGERECHT : Velouté van rabarber met aardbeien en rabarberijs

Ploeg : 3

Toelichting van: Luc

We hebben er een caketje bijgegeven op basis van dadels, rietsuiker en melasse.
Rabarber op lage temperatuur gegaard met cava, citroenmelisse en suiker, 15 min.
op 70°C.. Quenelle van witte chocolademousse met kafirlimoen. . Crumble van
chocolade met gezouten walnoot en havermout.
Zestes van sinaasappel gedroogd in bloedsuiker.. Ijsje van rabarber en
bloedappelsien. Jus was het vocht van het garen van de rabarber met rozenwater.

Beoordeling:

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

naam

naam

Applaus

naam

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

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

Gerry

Geen seizoensgebonden menu

naam

Gevolgd door verschillende anderen

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Kippenspiesjes met tomatendip



"klik - naam eerste voorgerecht"



Sardines Escabèche



Mediterrane pasta



Zwezeriken met spitskool en portosaus



Velouté van rabarber met aardbeienijs en rabarberijs



Het Fotoalbum





