



## Kookavond van:20.06.2019

### Afwezigen:

Roger  
Dirk

### Gasten:

Willy Wittockx  
Walter  
Johan vd Steen  
Lieven Krokaert  
Pedro Osorio  
Marc Van Moer  
Gerrey  
Dhr; Van Den Broeck

### Uitgenodigd door:

Hubert  
Hubert  
Rudy  
Rudy  
Hubert  
Hubert  
Daniel  
Daniel

---

### APERO :

Altijdgedacht, sauvignon blanc, Zuid-Afrika 2018 prijs 8,5 €

Appreciatie : Unaniem positief

---

### HAPJES :

Crème brulée met groene asperges en pecorino

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Recept quasi gevolgd.

Wel stukjes groene asperges laten meekoken in de melk en ook wat gevogeltefond toegevoegd.

Melk, eieren en room 20 min. bereid au bain-marie op 125 °c.

---

### Beoordeling:

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

Lode Room plakt smaak toe

Jan R. Origineel, lekker

---

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg :3

Gemarineerde makreel, witte asperge, erwtjes en pickles van camp's

**Toelichting van: Rudy**

Recept gevolgd.

Marinade= sushi- en dragonazijn + mirin, sjalot, tym laurier, look, witte wijn en pezo.

Sausje = Griekse yoghurt, gemixte erwtjes en pezo.

Slaatje, gestoomde erwtjes en asperges, erwtenscheutjes en korianderblad met gemarineerde sjalotten.

Gele groentjes zijn deze gespoeld uit de pickles.

**Beoordeling:**

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

Pedro Lekker doch niet wauw

Erik Presentatie ok, miste wat pittigheid

Jan J. De makreel verraste mij weer

**WIJN :**

Appreciatie :

MEERDAEL, CHARDONNAY, B. 2018 PRIJS 15 €

1 X vlak, rest positief

**VOORGERECHT 2 :**

Ploeg : 4

Nage van Schotse zalm en sint-jacobsvrucht

**Toelichting van: Jan R.**

Sint-jacobsvruchten en zalm in carpaccio gesneden en dan dakpansgewijs geschikt op bordje.

Vis moest gestoomd worden doch dat hebben we niet gedaan.

In plaats hebben we de vis samen met al dente gepocheerde tomaat, wortel, selder en prei overgoten met de warme saus bestaande uit visfumet, mosselvocht gebonden met boter en op smaak gebracht met pezo.

**Beoordeling:**

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

Georges Prachtig gerecht, eerst mijn twijfels doch toch geslaagd

Daniel Echte vis, valse vis

**WIJN :**

Appreciatie :

ARISTON BAY, ZUID-AFRIKA, 2018 ( DRUIVEN SAUVIGNON BLANC, CHENIN) 6 €

6 X vlak, rest positief

**HOOFDSCHOTEL :** Entrecote van rubia Gallega met rozepepersaus en seizoengroenten

**Ploeg :** **Toelichting van:** Lode + Daniel

Aardappelen in stukjes opgebakken met ajuin, look en rozemarijn.  
 Daarna met ei tot een dikke omelet gebakken.  
 Vinaigrette op rucola = boter, olijfolie en rozemarijn.  
 Gepelde tomaten gemarineerd in rode wijn, suiker en water.  
 Saus= room en kalfsfond ingekookt met roze peper.  
 Daniel is het vlees in Brussel op de vroegmarkt gaan halen = dunne lende die drie weken gerijpt is.

**Beoordeling:**

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

Marc Iedereen moet bleu eten  
 Gerry Saus ok, doch gerecht op zich geen 2 duimen op  
 Gast Voor mij alles ok, 2 duimen op

**WIJN :** HABLA LA TIERRA, SP. 2017 ( DRUIVEN TEMPRANILLO, SYRAH EN CABERNET SAUVIGNON)

9,5 €

Appreciatie : Unaniem positief

**NAGERECHT :** Sabayon met aardbeien

**Ploeg : 2** **Toelichting van:** Ludo

Klassieke sabayon gemaakt met schuimwijn en een beetje rum.  
 Soepje = suikerwater, daarin hibiscus en kardemonpeulen laten infuseren.  
 Aardbeien, kriekbier en gelatine toegevoegd.  
 Afgewerkt met wat zwarte peper.

**Beoordeling:**

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

Applaus

**WIJN :**

Appreciatie :

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

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

Applaus

Crème brulée met groene asperges en pecorino



Gemarineerde makreel, witte asperge, erwtes en pickles van camp's



Nage van Schotse zalm en sint-jacobsvrucht



Entrecote van rubia Gallega met rozepepersaus en seizoengroenten



Sabayon met aardbeien



**HET FOTOALBUM:**



