Kookavond van: 20.09.2018

Afwezigen: ▪

Gasten:

Dirk Heyvaert
Pedro Osorio
Gertjan Verschuren

Uitgenodigd door:

Rudy
Hubert
Gerry

APERO :

Bier: Belgemus slow brewed golden ale (8 °c)

Appreciatie : 1 x onthouding, rest positief

HAPJES :

Mosselhapjes

Ploeg : 3

Toelichting van: Luc

Drie bereidingen van mosselen gemaakt.
Eerst mosselen gekookt.
Hapje 1 : met olijfolie, ciderazijn en platte peterselie
Hapje 2 : zongedroogde tomaten en broodkruim met zongedroogde tomaten en basilicum
Hapje 3 : deeg gemengd met Italiaanse kruiden en gefrituurd

Beoordeling:

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

Hapje 1	1 x 1 duim op, rest 2 duimen op
Hapje 2	4 x 1 duim op, rest 2 duimen op
Hapje 3	2 x 2 duimen op, rest 1 duim op
Ludo	Bij de gefrituurde mossel hoorde een sausje

VOORGERECHT 1 :

Ploeg :4

Feestelijke puree met garnalen en Sint-Jacobsschelpen

Toelichting van: Hubert

Gekookte aardappelen gemengd met boter en room.
Op het laatste de vers gepelde garnalen en bieslook erdoor gemengd.
Van garnalenpellen een bisque gemaakt.
Sint-jacobsvrucht gehalveerd en licht aangebakken.

Beoordeling:

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

Werner	Te koud
Daniel	Te warme puree is moord op de garnalen Voor mij liever een polderpatat met karnemelk
Roger	De bisque is te ver ingekookt, te zout

WIJN : ARDILA 2015, PORTUGAL (ALENTEJO)

Appreciatie : Unaniem positief (prijs 6 €)

VOORGERECHT 2 :

Ploeg : 1

Zeebaars met hibiscus, sesam en salie

Toelichting van: Lode

Zeebaarsfilets ontveld, en in stukjes gemarineerd in citroenolie (olijfolie met citroenschillen laten trekken, citroensap en pezo toevoegen).
Dressing : mosterd eierdooier, sesamolie, sushiazijn, sojasaus + gebrand sesamzaad.
Hibiscusgelei= hibiscus in water laten trekken, dan gemengd met citroensap, zout en gelatine.
Sakéijs niet gebruikt, vervangen door ramenas.

Beoordeling:

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

Pedro	Geheel mist power, hibiscusgelei niet ok, waar was het sakéijs?
Luc	Broodje had erbij gepast
Georges	Ik vond dit niet zo speciaal

WIJN : EVERTON WHITE BROWN BROTHERS 2014, AUSTRALIË (VICTORIA)

Appreciatie : Unaniem positief, wijn heft geen houtlagering gehad (10,35 € BUV)

HOOFDSCHOTEL :

Ploeg :2

Osso bucco met risotto

Toelichting van: Ludo

In feite osso bucco à la Milanaise.
Vlees aangebakken met wat bloem.
Selder, ui, wortel en prei aangestoofd, dan vlees toegevoegd en onder gezet met een bouillon. Traag (ongeveer 2 uur) laten gaar worden.
Vlees eruit halen en saus zeven, indikken en afwerken met tomatenpuree en pezo.
Risotto: ui aanstoven, arbiororijst toevoegen en glazig laten worden, dan bouillon toevoegen (verhouding 1,5 kopje vocht op 1 kopje rijst).
Niet meer roeren, rijst is klaar als vocht is opgeslorpt.
Boter en safraan toegevoegd aan de rijst.

Beoordeling:

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

Jan R. Bistro gerecht doch goed gemaakt

Luc De risotto te al dente

WIJN : BARBERA D'ASTI CROJA POGGIO 2015, ITALIË (PIEMONTE)

Appreciatie : Unaniem positief (8,60 €)

NAGERECHT :

Ploeg : 3

Whiskygelei met sinaasappel en Drambuiesaus

Toelichting van: Werner

Pannenkoekjes gebakken met whisky.
Gelei gemaakt van whisky, water, rietsuiker en gelatine.
Hieraan sinaasappelpartjes toegevoegd.
Crème anglaise gemaakt van eieren, suiker, melk en vanillestokjes.
Drambuielikeur toegevoegd.
Crumble gemaakt van brownie met sinaasappelstukjes.
Bord afgewerkt met streepje chocolade en muntblaadje.

Beoordeling:

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

Gertjan Teveel alcohol

Hubert Wat water bij de whisky doen

WIJN : GEEN WIJN

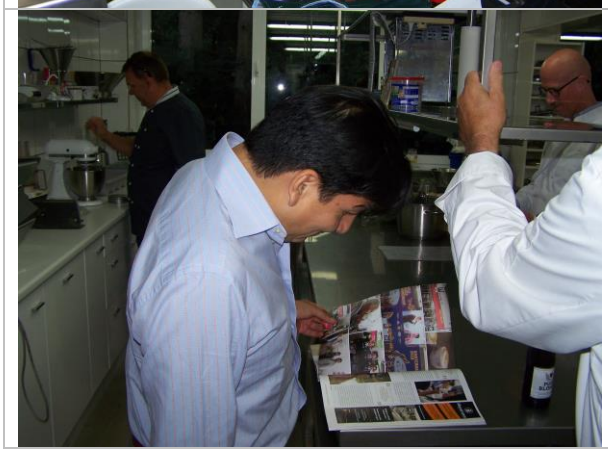
Appreciatie :

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

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

Pedro	Minder culinair
Rudy	Globaal ok behalve het hapje
Geert	Basis was globaal ok

Mosselhapjes 	Mosselhapjes
Feestelijke puree met garnalen en Sint-Jacobsschelpen 	Zeebaars met hibiscus, sesam en salie
Osso bucco met risotto 	Whiskygelei met sinaasappel en Drambuiesaus

HET FOTOALBUM: