



Kookavond van : 20.10.2022

Afwezigen:

- Werner
- Daniel
- Luc
- Geert

Gasten:

- Johan Van Den Steen

Uitgenodigd door:

- Rudy

APERERO :

Appreciatie :

Michel Torino Collection Torontès, Arg. 2021 prijs >5 € Colruyt

Unaniem positief

HAPJES :

Ploeg : 4

Kroketje van kabeljauwbrandade

Toelichting van: Hubert

Receptuur grotendeels gevolgd.
Kabeljauw een uurtje met grof zout gepekeld, dan afgespoeld en gebakken in de oven.
Gemengd met aardappelpuree, gekonfijte look, bieslook en peterselie.
Een paar uur laten opstijven in de ijskast.
Kroketjes gemaakt met bloem, eieren en panko.
Opgediend met gekonfijte rode ui, waterkers en lookmayonaise;

Beoordeling:

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

Daan Er mocht een zuurtje bij zijn.

Dirk Nog iets bij te mengen bij de panko

Willy Gewoon eierdooier ipv. panko
Jan J. Mayonaise bijgeven

VOORGERECHT 1 :

Ploeg : 5

Gebakken paddenstoelen op Normandische wijze

Toelichting van: Willy

Briochebrood opgewerkt met meer boter en zout.
Gel gemaakt van de steeltjes van de paddenstoelen met agar agar.
Champignons gebakken en gedroogd.
Crème gemaakt van Camembert en calvados.
Piet heeft een gel gemaakt van peterselie.
Appeltje gebakken en geflambeerd met calvados.

Beoordeling:

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

Johan Ik lust geen champignons, reactie van de zaal, dan moet je je onthouden van de stemming

Jan E. Wat doen die appeltjes erbij?

Pedro Lekker maar niet krokant genoeg

WIJN : Les Vignes Pays d'Oc 2021 FR.
Appreciatie : Unaniem positief

VOORGERECHT 2 : Duo van kalfszwezeriken en Sint-Jacobsvruchten in safraansaus

Ploeg : 1 Toelichting van: Lode

Recept volledige gevolgd, dus zie op de CCI-site.
We misten wel wat groenten doch wisten niet wat erbij geven.

Beoordeling:

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

Willy Coquilles overbakken

Piet Er had een betere bordkeuze kunnen zijn.

Ludo Coquilles en zwezeriken is een goede match

Rudy Heel lekker, koekje niet meteen een meerwaarde getwijfeld tussen 1 à 2 duimen op

WIJN : Chardonnay Prestige Bourdic 2020 Fr.
Appreciatie : 1 x vlak (Georges) rest positief

HOOFDSCHOTEL : Patrijs in wijngaardblad met herfstgroenten en truffel

Ploeg : 2 Toelichting van: Ludo

Seizoensgebonden groenten erbij gegeven, champignons, wortel, spruitjes;
Saus is zwaar ingekookte fond, opgewerkt met champignons, geserveerd in een bladerdeegkoekje samen met andere paddenstoelen;
Borstjes sous-vide op 60 °C temperatuur laten krijgen en daarna wat gekleurd in de pan.

Beoordeling:

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

Eric Maximum uit de patrijs gehaald maar is wat verloren op het bord

Georges Lekker, groenten wat te al dente

naam

WIJN : Clou du Pin Bordeaux Superieur 2019 Fr.
Appreciatie : Unaniem positief

NAGERECHT :

Ploeg : 3

Vanillebavarois met rum-butterscotchsaus

Toelichting van: Rudy

Interpretatie van Pedro.

Banaan laten vallen en meer naar appelsien gegaan.

Voor bavarois recept gevolgd doch nog geparfumeerd met zesten van appelsien en Grand-Marnier.

Recept voor butterscotchsaus 100 % gevolgd.

Crumble van pecannoten met gekarameliseerde suiker.

Rozijnen laten trekken in rum.

Sorbet van appelsiensap met saffraan + zesten van appelsien.

Gekonfijte schillen zijn 8 uur gegaard op 87 °c met zout, peper , steranijs, daarna siroop gemaakt met citroensap, ahornsiroop, whisky + chili, daarin zijn de schillen opgewarmd.

Ganache van donkere chocolade met zesten van appelsien

Beoordeling:

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

Piet

Teveel van het goede, je kan een mooi bordje maken met minder.

Willy

Na de rozijnen niets meer geproefd.

Ludo

Less is more

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

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

naam

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Kroketje van kabeljauwbrandade



Gebakken paddenstoelen op Normandische wijze



Duo van kalfszwezerikken en Sint-Jacobsvruchten in safraansaus



Patrijs in wijngaardblad met herfstgroenten en truffel



Vanillebavarois met rum-butterscotchsaus



Het Fotoalbum



Hobby-club voor amateurkoks



