



Kookavond van:20.12.2018

Afwezigen:

Werner Suetens

Gasten:

Johan Van den Steen
Dirk Heyvaert
Sven

Uitgenodigd door:

Rudy
Rudy
Luc

APERRO :

Champagne Tribaut

Appreciatie :

Huischampagne, geen stemming.

HAPJES :

Saté Lilit

Ploeg : 4

Toelichting van: Jan R.

We hebben gekozen voor een mengeling van kip en scampi's.

Vlees en vis gecutterd en gemengd met kokosmelk, kokosrasp, sambal, sjalotjes, kurkuma en chilipepertje.

Rond citroengrasstengel gekneet en gebakken in de pan.

Sausje = sojasaus, rietsuiker en sambal met daarin fijngesneden lente-uitje en chilipepertje.

Beoordeling:

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

Rudy

Te sponzig, te lang gemengd.

VOORGERECHT 1 :

Ploeg : 1

Tartaar van hert met aardappelcilinder met creamy eierdooier

Toelichting van: Dirk

Geen ree gevonden dus hert gebruikt. Vlees met de hand gesneden en dan gemengd met sjalotten, augurk, pezo , mosterd en olijfolie.

Cilinders van aardappelen gemaakt ipv. de dikke schillen en gefrituurd.

Werden echter wak bij afkoelen.

Truffelmayonaise gemaakt met volledige truffel.

Quinoa gekookt en gepoft in de pan.

Afgewerkt met veldsla, mosterdsizo en traag gegaard ei (enkel dooier gebruikt)

gedurende 75 min. op 64 °c.

Beoordeling:

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

Gerry Dooier te hard, cilinder te wak.

WIJN :

Appreciatie :

NERO D'AVOLA 2014 (IT.)

1 x vlak (lode , rest positief

VOORGERECHT 2 :

Ploeg : 2

Tarbot en ganzenlever, postelein, gerookte paling, Miso Hollandaise

Toelichting van: Ludo

Buiten wat madeira die we toegevoegd hebben aan de dashi-bouillon hebben we 100 % het recept gevolgd.

Ik ga het recept hier dan ook niet aflezen en verwijs naar de site.

Beoordeling:

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

Applaus

WIJN :

Appreciatie :

CHARDONNAY ZECHERHOF 2015 (D.)

5 x vlak, rest positief

HOOFDSCHOTEL : Sous vide gegaarde wilde zwijnennek

Ploeg :3

Toelichting van: Rudy

Grieks zwart varken dat gevoerd is met olijven gebruikt.
 Bitterballen: spiering van dit varken gedurende 8 uur op 74 °C gegaard.
 Vlees gevezeld, jus aangemaakt met ajuin en aromaten, late opstijven, bolletjes van gerold en gepaneerd.
 Stukjes butternutpompoe in de pan aangezet met boter, pezo en nootmuskaat.
 Zalfje van butternut met room.
 Patatjes aangemaakt met twee soorten kaas o.a. gruyère en spekjes.
 Bloedworst gemengd met room en zwarte chocolade.
 Er waren ook gebakken champignons.
 Crumble van gedroogde shi-takes met suiker en zout.
 Vlees 4 uur gegaard op 50 °C.
 Glazing= gembersiroop, oestersaus, ketjap manis, ketchup en groene tabasco.
 Witloof vacuüm gegaard en in de pan met boter en pezo aangezet.
 Bolletje rode biet = aardappelpuree, quinoa , rode biet en chinees 5 kruidenpoeder.

Beoordeling:

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

Erik	Veelbelovend, doch teveel van alles en nog wat, geen smaakcombinatie
Pierre	Niet lekker, was koud, geen lekkere combinatie
Daniel	Lang gegaard maar was toch nog taai, ik snap het verhaal niet
Ludo	Als je overdrijft met sous vide koken krijg je geen resultaat

WIJN : RESERVA CAMPO BURGO 2014 (SP.)

Appreciatie : Iedereen positief

NAGERECHT : Rode biet met pure chocolade

Ploeg : 4

Toelichting van: Gerry

Sorbet gedraaid van bietensap, blauwe bessen, basilicum, glucose, suiker en gellan.
 Brownie gemaakt van boter, bloem, suiker, donkere chocolade en eieren.
 Schijfjes chioggiabiet gemarineerd in suikerwater met steranijs, vanille en limoensap.
 Ganache = donkere chocolade , kriebier, melk, suiker + kappa.

Beoordeling:

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

Georges	Voor mij ok
Daniel	Rode biet niet ok voor mij
Johan	Voor mij ok
Dirk	Brownie te droog

WIJN :Appreciatie :

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

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

Saté Lilit



Tartaar van hert met aardappelcilinder met creamy eierdooier



Tarbot en ganzenlever, postelein, gerookte paling, Miso Hollandaise



Sous vide gegaarde wilde zwijnennek



Rode biet met pure chocolade



HET FOTOALBUM:

