# Kookavond van:21.02.2019

**Afwezigen:** ▪

| **Gasten:** | **Uitgenodigd door:** |
|---|---|
| Ronald Keuleers | Lode |
| Herman Schilders | Lode |
| Ludo Bovre | Lode |
| Werner Borré | Dirk |
| Dirk Beullens | Dirk |
| Frederik Mortelmans | Dirk |
| Rudy Verbaenen | Gerry |
| Dirk Heyvaert | Rudy |

## APERO :

Roero Arneis Cenciurio It. 2017

Appreciatie : Geen stemming, aangeboden door Pierre en Gerry, beiden weer grootvader geworden

## HAPJES :

Krokante filorolletjes met krab

**Ploeg : 2**

**Toelichting van**: Roger

Alle ingrediënten gebruikt, maar geen rolletje gemaakt, wel alles in een loempia verpakt; er zat ook wat oranje paprika in. Dipsaus op basis van zure room, met dille en bieslook.

**Beoordeling:**

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

| | |
|---|---|
| Daniel | Niet krokant genoeg, vulling vier eruit. |
| Dirk | Dipsaus was niet ok |
| Ludo | Filodeeg met boter is mals, was technisch moeilijk |

## VOORGERECHT 1 :

Tartaar van Sint-Jakobsnoten en tonijn

**Ploeg : 3**

**Toelichting van: Werner**

Verse coquilles gekuist, in schijfjes gesneden en gemarineerd in olijfolie, gerookt zeezout, peper.
Tonijn in blokjes gesneden en gemarineerd met olijfolie, limoen en pezo.
Kruidenemulsie is olijfolie gemixt met koriander, bieslook, peterselie en dille en daaraan limoen en pezo toegevoegd.
Sausje = zure room met dille en bieslook.
Opgediend : schijfje coquille, tartaar van tonijn, terug schijfje coquille en afgewerkt met kaviaar, crestjes en wakamé.

**Beoordeling:**

| | |
|---|---|
| Ieder | X 2 op |
| | X 1 op |
| | X vlak |
| | X onth. |
| | X 1 neer |
| | X 2 neer |

Applaus

**WIJN :** CHATEAU CAMILLE GAUCHERAUD BLAYE ( SAUVIGNON) FR. 2014

Appreciatie : Iedereen positief

## VOORGERECHT 2 :

Pompoenvelouté met kreeft

**Ploeg : 4**

**Toelichting van: Hubert**

Pompoen- en appelblokjes opgestoofd met sjalotten.
Vanillemerg en stokje toegevoegd, daarna bevochtigd met kippenbouillon.
Stokje eruit gedaan, gemixt en dan nog wat laten inkoken met room en kaneel.
Kreeft klassiek klaar gemaakt in courtbouillon.
Opgediend met pootje en wat peterselie.

**Beoordeling:**

| | |
|---|---|
| 6 | X 2 op |
| Rest | X 1 op |
| 3 | X vlak |
| | X onth. |
| | X 1 neer |
| | X 2 neer |

| | |
|---|---|
| Georges | Te zoet en kreeft niet ok |
| Ludo | Teveel vanillesmaak |
| Gast | Ik vond dit een creatief soepje |

**WIJN :** IDEM VOORGERECHT 1

Appreciatie :

## HOOFDSCHOTEL :

Gebakken kalfszwezerikken met kerrie infusie

**Ploeg : 1**

**Toelichting van: Lode**

Appels zeer dun snijden op de mandoline, in het suikerwater dopen en drogen gedurende 3u op 80°C
Kalfszwezeriken koken gedurende 30 min, in melk, water,peper en zout en laurier. spoelen onder koud water en daarna de vliesjes en adertjes verwijderen en droogdeppen.
Appelsap en kalfsfond en kerriepoeder pezo laten inkoken tot de helft.
Aardapelen schillen, koken en door de roerzeef halen, boter,room, muskaatnoot en pezo toevoegen en tot gladde puree verwerken.
Kalszwezeriken wentelen in mengsel van pezo, bloem en muskaatnoot en in 3 à 4 min goudbruin bakken aan elke kant samen met een takje tijm.
De spinazie stomen en op het laatste moment opbakken met knoflookolie en fijn gesnipperde sjalot.

**Beoordeling:**

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

Gast: Lekker doch niet perfect

Dirk: Appel was te droog

**WIJN :** RIPASSO VALPOLICELLA IT.2014

Appreciatie : Iedereen positief

## NAGERECHT :

Roquefortsorbet met pompoen, kweepeer en granny smith

**Ploeg : 2**

**Toelichting van: Roger**

Sorbet van roquefort, gekonfijte kweepeer, pompoenzalf, slaatje (rucola, granny smith, scarlett cress, mosterdcress, balsamico)

**Beoordeling:**

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

Daniel: Te technisch, ik eet liever gewone roquefort

Jan: Gerecht met potentieel, doch overgang van zoet naar bitter niet ok, niet in balans

Hubert: Het dessert is ok, maar geeft mij geen orgasme.

**WIJN :** CÔTEAUX DE LAYON MATIGNON FR. 2015

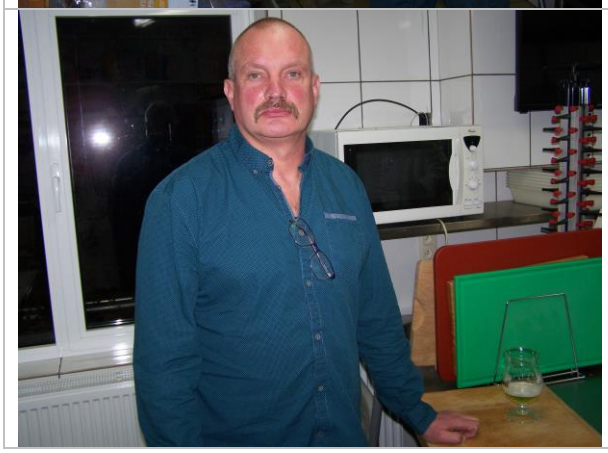
Appreciatie : Iedereen positief

## MENU TOTAAL:

**Beoordeling:**

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

Applaus

| | |
|---|---|
| Krokante filorolletjes met krab | Tartaar van Sint-Jakobsnoten en tonijn |
| Pompoenvelouté met kreeft | Gebakken kalfszwezerikken met kerrie infusie |
| Roquefortsorbet met pompoen, kweepeer en granny smith | |

## HET FOTOALBUM: