



Kookavond van: 21.03.2019

Afwezigen:

Roger
Luc
Pierre

Gasten:

Uitgenodigd door:

APERRO :

Sherry Osborne Fino

Appreciatie :

3 x vlak, rest positief : Ludo, beter bier bij gegeven

HAPJES :

Ploeg : 1

Gelakte kippenvleugels met Thaise mayonaise

Toelichting van: Jan Engelen

Voorgegaarde kippenvleugels:

Verwarm de oven voor tot 140 °C. Kruid de kippenvleugels met zout, peper en wat olijfolie. Gaar ze circa 2 uur in de oven.

Thaise salsa:

Meng alles en laat 2 dagen marinieren in de koeling.

Voeg nadien nog wat extra verse munt en koriander toe en mix vervolgens alles.

Als je de salsa graag wat pittiger of frisser wilt, kun je eventueel nog wat vissaus toevoegen of hem oprfrissen met wat limoensap.

Thaise mayonaise:

Meng 3 el verse mayonaise met 2 el Thaise salsa (olijfolie, druivenpitolie, knoflook, kaffirblaadjes, limoensap en –rasp, vissaus, sushi-azijn, gember, sjalot en koriander)

Gelakte kippenvleugels:

Verhit een pan en kleur de voorgegaarde kippenvleugels aan in olijfolie.

Blus met soja, sambal, ketchup, vissaus en limoensap.

Laat indikken tot de lak mooi aan de vleugels plakt en voeg ten slotte chili en lente-ui toe.

Schep over in een kom en werk af met geroosterd sesamzaad, koriander en enkele lente-ui krullen. Krullen van lente-ui krijg je door kleine reepjes van het loof te snijden en die even in ijswater te leggen.

Serveer de Thaise mayonaise erbij als dip.

Beoordeling:

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

Rudy

De kip was niet sappig

VOORGERECHT 1 :

Dahl

Ploeg : 2
Toelichting van: Ludo

In feite een eenpansgerecht.

Aromaten toevoegen (komijn, kurkuma, garam massala, gember, look, chili)

Daarna geweekte en gekookte rode linzen.

Afgewerkt met gezuurde yoghurt, koriander, munt, bloemetje en granaatappelpitten.

Brood is roti paratha gebakken in olijfolie.

Beoordeling:

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

Jan E. Linzen te melig

Georges Voor mij niet ok doch ik ga mij onthouden

Gerry Structuur van het geheel niet ok

WIJN :

BRIC CENCIURIO, LANGHE RIESLING 2015 IT.

Appreciatie :

Unaniem positief

VOORGERECHT 2 :

Thaise mosselsoep

Ploeg : 3
Toelichting van: Rudy

Basis is kookvocht van gekookte mosselen met groeten en een zelf gemaakte kippenbouillon.

Hierin zijn nog volgende aromaten verwerkt: gember, citroengras, keffirblaadjes, gember, galangal, chili, kokos- en melkroom, limoen.

Afgewerkt met gehakte munt, koriander, schijfje gember, mosselen, shi-takes en gehakte en geroosterde macadamianoten.

Beoordeling:

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

Jan j. Combinatie vond ik niet zo lekker

Jan R. Smaken en kruiding ok.

WIJN :

Appreciatie :

HOOFDSCHOTEL : Fregola met langoustines en hazelnoot

Ploeg :4

Toelichting van: Gerry

Voor de champignonsaus sjalotten, champignons, knoflook en tijm aangestoofd en laten inkoken met porto.

Daarna verder laten inkoken met kippenbouillon en room, verfrist met citroen.

Mixen en zeven.

Eieren gepocheerd.

Sjalot en knoflook aangestoofd en gemengd met de gekookte fregola en champignonsaus.

Langoustines kort gebakken.

Afgewerkt met hazelnoten, tuinkers en veldsla.

Beoordeling:

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

Ludo Champignons te weinig gekruid

Jan E. Idem

WIJN :

Appreciatie :

ESTATES UNOAKES CHARDONNAY 2016 AUSTR.

Unaniem positief

NAGERECHT :

Ploeg : 1

Tiramisu met groene thee

Toelichting van: Dirk

Mengeling gemaakt van sterke koffie, Tia Maria en Amaretto.

Hierin boudoires gedrenkt.

Avocadocrème= avocado's gemixt met limoen, kokoswater = piment d'espiette.

Afgewerkt met mascarpone, matchatheepoeder, vanilleolie, nesquik en geraspte chocolade.

Beoordeling:

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

Erik Koekjes hard en zacht ???

Gerry Presentatie niet ok

WIJN :

Appreciatie :

MENU TOTAAL:**Beoordeling:**

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

Meerderheid wordt middelmaat

Georges: we zijn met te weinig.

Gelakte kippenvleugels met Thaise mayonaise



Dahl



Thaise mosselsoep



Fregola met langoustines en hazelnoot



Tiramisu met groene thee



HET FOTOALBUM:



