

<



Kookavond van : 21.03.2024

- Afwezigen:**
- Piet
  - Ludo
  - Roger
  - Lode

- Gasten:**
- Wouter Vandersmissen
  - Jorrit Vandermarken
  - Werner Borré

- Uitgenodigd door:**
- Ludo
  - **Roger**
  - **Dirk**

**APERRO :**

**Bianco Custoza Val dei Molini 2022**

Appreciatie :

Unaniem positief

**HAPJES :**

**Crispy sushirijst met avocado en tartaar van tonijn**

Ploeg : 2

Toelichting van: Jan Joossens + Ken

We hebben de nodige moeite gehad met de koekjes van sushirijst.  
We hebben de receptuur gevolgd met uitzondering van de gefrituurde uitjes die we vervangen hebben door Furikake. Ook het geheel gedeconstrueerd.

**Beoordeling:**

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

Pierre Lekker hapje

Dirk Moeilijk op te eten , presentatie matig

Georges Voor mij perfect

**VOORGERECHT 1 :**

**Iberico ham, aardappelpuree + emulsie van zwarte olijven**

Ploeg : 4

Toelichting van: Gerry

We hebben de receptuur gevolgd. We hebben de eenvoud van het gerecht proberen op te krikken door topingrediënten te gebruiken.

**Beoordeling:**

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

Luc Brood komt niet tot zijn recht

naam

naam

**WIJN :** VERDEJA FINCA FEROES 2022

Appreciatie : Unaniem positief

**VOORGERECHT 2 :** Waterzooi van Noordzeevis

Ploeg : 1 Toelichting van: Dirk

We hebben de receptuur gevolgd, enkel de hoeveelheden gehalveerd.

<b>Beoordeling:</b>		Ken	Bouillon was ok, de groentjes waren te groot, geen samenhangend geheel
6	X 2 op		
rest	X 1 op	Willy	Vis perfect gegaard, saus moest wat meer ingekookt zijn.
1	X vlak		
	X onth.	naam	
	X 1 neer		
	X 2 neer		

**WIJN :** Quinta da Baia Siria 750 2019

Appreciatie : Unaniem positief

**HOOFDSCHOTEL :** Lamskroon met persillade en couscous

Ploeg : 3 Toelichting van: Luc

We hebben van filodeeg een tarteletje gebakken. Gevuld met tuinbonen en sojaerwten. Klassieke lamssaus gemaakt. Couscous vervangen door een gratin. Er een klassieke crumble met mosterd, salie en peterselie bij gedaan .Er was ook nog een zuurtje in het tarteletje van citroen en munt. Morilles gevuld met eierdooiers en kalfszwezerikken.

<b>Beoordeling:</b>		Daniel	Zeer lekker maar springt er niet uit
rest	X 2 op		
4	X 1 op	naam	Vlees was niet voor iedereen mals
	X vlak		
	X onth.	naam	
	X 1 neer		
	X 2 neer		

**WIJN :** RETRO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019

Appreciatie : 1 x vlak ( beter een krachtiger wijn zoals Gigondas) rest positief

## **NAGERECHT : Bietensorbet met peren in porto en Bleu Stilton**

Ploeg : 5

Toelichting van: Willy

Peren vervangen door een Italiaanse garingswijze met mosterdzaad. Van de wortel heb ik een chutneycake gemaakt en een geschoeide wortel. Van de biet ijs en een koekje en van de stilton een panna cotta crème en crumble.

### **Beoordeling:**

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

Jorrit Teveel smaken door elkaar

Erik Teveel contrast van smaken

Allemaal De presentatie was een schilderijtje

## **MENU TOTAAL:**

### **Beoordeling:**

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

naam

naam

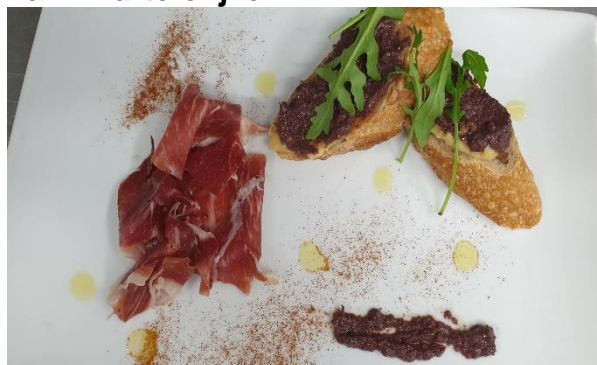
naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

**Crispy sushirijst met avocado en tartaar van tonijn**



**Iberico ham, aardappelpuree + emulsie van zwarte olijven**



**Waterzooi van Noordzeevis**



**Lamskroon met persillade en couscous**



**Bietensorbet met peren in porto en Bleu Stilton**



## Het Fotoalbum





