Kookavond van : 21.04.2022

Afwezigen:
- Rudy van Eeckhout
- Jan Rotsaert
- Geert Letens
- Jan Joossens

Gasten:	**Uitgenodigd door:**
Rudy Verbaenen	Gerry
Gertjan Verschuren	Gerry
Willy Helsen	Dirk
Karel de Keyser	Dirk
Jos van Loock	Dirk
Herman Terryn	Dirk

APERO :

Sancerre, Domaine le Montoire (Ch. Gaucher) 2021

Appreciatie : Geen stemming, geschonken door Gerry voor geboorte kleinkind

HAPJES :

Asperge bonbons

Ploeg : 1

Toelichting van: **Jan Engelen**

Patatjes gekookt in kippenbouillon, gepureerd en room en kippenfond toegevoegd, asperges in melk gekookt, dit in vormpjes gedaan in ingevroren.
Lode kwam op het idee om dit op een geroosterd briochebroodje te leggen.

Beoordeling:

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

Luc	De broodjes in goede boter bakken
Jan E.	De briochebroodjes waren inderdaad te uitgedroogd
naam	

VOORGERECHT 1 :

Romige aspergesoep met Zeeuwse gerookte paling

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Klassieke aspergesoep gemaakt zonder prei en dergelijke. Asperges hebben op zichzelf smaak genoeg.
Zeeuwse gerookte paling, + garnaaltjes + ei + kopjes van asperges toegevoegd.
Soep gezeefd voor pelletjes, met citroen en zure room afgewerkt.

Beoordeling:

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

Daniel	Zijn de garnalen hand gepeld?
Ludo	Nee
Jos	Er was geen broodje bij

WIJN :

Geen wijn

Appreciatie :

VOORGERECHT 2 : Gebakken asperges met langoustines en sot l'y laisse

Ploeg : 3

Toelichting van: Luc

Normaal was het gerecht met zeesla, nergens gevonden dus hebben we zeekraal gebruikt. Kippenlapjes gebakken in sojaaus, perensiroop en gember.
Saus is van dashi.
Asperges vacuüm gekookt en dan licht aangebakken.
De langoustines zijn gebrand met de sjalamo.

Beoordeling:

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

Ludo Het geheel was te zout

Dirk Een mooi gerecht

naam

WIJN : **Roero Arneis van Bric Cencurio 2019**

Appreciatie : Unaniem positief

HOOFDSCHOTEL : Asperges met misoboter, kreeft en verveine

Ploeg : 4

Toelichting van: Gerry

Basissaus = miso, sushi-azijn, suiker, saké, mirin en sojasaus + blanke botersaus (sjalot, gezouten boter, witte wijnazijn, witte wijn, room, water en citroen).
Kreeft gekoot in klassieke court-bouillon.
Asperges gekookt en gebrand.
Opgediend met fondue van tomaat (tomaten, sjalotten, look, olijfolie, tijm, chardonnayazijn en pezo) furikake en zeste van limoen;

Beoordeling:

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

Daniel Te zoete toets voor kreeft maar een mooi gerecht

Georges Asperges te rauw, voor de rest een prachtig gerecht

naam

WIJN : **Bourgogne, Couvent de Jacobin, huis Louis Jadot 2020.**

Appreciatie : Unaniem positief, Metro, 14 €

NAGERECHT : **Aspergetompouce**

Ploeg : 1 **Toelichting: Jan Engelen**

Bladerdeeg in oven gebakken na gelakt te hebben met eigeel.
We hebben " echte" crème patissière gemaakt, niet zoals in het recept, aangedikt met Mascarpone en dit op de koekjes gespoten.. Asperges gekookt is suikerwater en deze op de crème patissière gelegd en dan een nieuw laagje gespoten en afgewerkt met een koekje. Opgediend met wat vers fruit en wat crème de cassis.

Beoordeling: Werner : Bladerdeeg was te wak
Eric: Te weinig aspergesmaak

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

WIJN : **Cadillac Chateau Labatut Bouchard 2009**
Appreciatie : Unaniem positief, Metro, 1

MENU TOTAAL:

Beoordeling: Herman Teveel asperges in het menu

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

naam

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

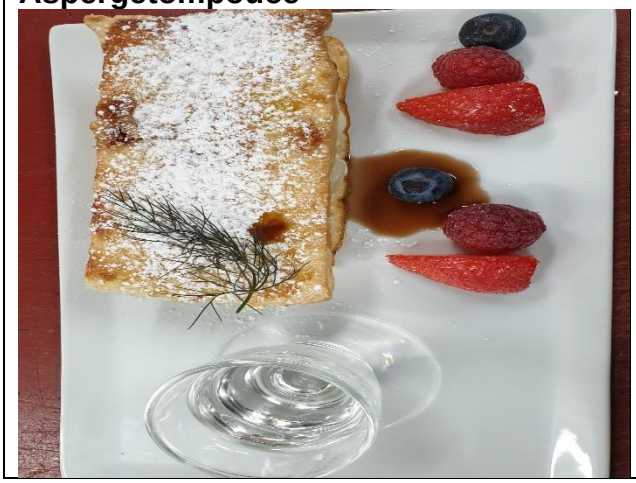
Asperge bonbons

Romige aspergesoep met Zeeuwse gerookte paling

Gebakken asperges met langoustines en sot l'y laisse

Asperges met misoboter, kreeft en verveine

Aspergetompouce



Het Fotoalbum