



Kookavond van : 21.09.2023

**Afwezigen:** ▪ Daniel

**Gasten:**  
▪ Rudi Verbaenen  
▪ Jean-Pierre De Bell  
▪ Sef Van Hoof  
▪ Yannis Smet

**Uitgenodigd door:**

▪ Gerry  
▪ Jan Joossen  
▪ Jan Engelen  
▪ Jan Engelen

**APERRO :** Champagne Tribaut

Appreciatie : Geschonken door de voorzitter, met dank , geen stemming

**HAPJES :** Platte Zeeuwse Oester met vichyssoise, fenegriek en dille.

Ploeg : 5

**Toelichting van : Willy**

Oesters licht gepocheerd.

Vichyssoisesaus gemaakt met fenegriek, spinazie en dille, gebonden met gelatine;  
Aan saus oestervocht ipv. water toegevoegd.

**Beoordeling:**

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

Ludo Saus mocht meer gekruid zijn.

Dirk Je moest de saus uitlikken

Luc Saus binden met gelatine, geeft een boost

**VOORGERECHT 1 :** Mosselen nduja, vierge tomaten, basilicum en parmigiano

Ploeg : 2

**Toelichting van: Daan**

Gerecht bestond uit twee delen, warm de mosselen en koud de vierge tomaten.

Tomaten gepeld, ontpit en in blokjes gesneden : toegevoegd sjalot, olijfolie, rode wijnazijn, korianderzaad dat kort geroosterd werd, citroen en basilicum.

Mosselen gebakken in de pan met sjalot, witte wijn, pezo en nduja.

Opgediend met parmigiano, zestes van limoen en basilicumblaadjes.

Ook nog wat chili toegevoegd.

**Beoordeling:**

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

Gast Nduja kwam er onvoldoende door.

Rudy De mosselen waren perfect gegaard.

**WIJN :**

Appreciatie :

**Dom. Punctum Viento Aliseo Viognier 2022 ( Sp) 9 €**

Unaniem positief

**VOORGERECHT 2 : Kreeftenstaart met furikake en schuim van wortelen**

Ploeg : 4

**Toelichting van: Jan R.**

Wortelen gegaard in dashibouillon en dan gepureerd.

Kreeftenstaarten kort gebakken in boter met pezo.

Geroosterde sesamzaadjes en gepofte quinoa opgewerkt met olijfolie, pezo en gedroogde chilipepers.

Afgewerkt met viooltjes.

**Beoordeling:**

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

Roger Kreeft was perfect gegaard, de garnituur was te eentonig.

Dirk Perfect uitgevoerd

Daan Kruiding was op en neer.

**WIJN :**

Appreciatie :

**Pfaffl Sauvignon blanc vom Haus 2022 ( Oostenr.) 9,5 €**

Unaniem positief

**HOOFDSCHOTEL : Kabeljauw met knolselderzalf , gebakken ui en srirachamayonaise**

Ploeg : 1

**Toelichting van: Dirk**

Kruidenkorst samengesteld met kruidenkaas, daaraan toegevoegd, dille, dragon , platte peterselie en Panko.

Pijpajuintjes aangebakken in kruidenolie.

Klassieke mayonaise gemaakt en dan srirachasaus toegevoegd..

In eerste oven kabeljauw gegaard tot 42 ° c kerntemperatuur en dan in oven op 300°C geplaatst om een kerntemperatuur van 52 ° C te verkrijgen.

Versiert met bloemetjes en een oesterblad.

**Beoordeling:**

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

Jan R. Heerlijke reuk en combinatie van smaken

Luc Te bombastisch, mist finesse

naam

**WIJN :** Casa Girelli Antario Gavi 2021 ( It).  
 Appreciatie : Unaniem positief

**NAGERECHT : Panna cotta met witte chocolade en basilicum**

**Ploeg : 3** **Toelichting van: Luc**  
 Het is een vegan recept. Dus gebonden met agar agar.  
 Basilicum, appeltjes en gekonfijte sinaasappel toegevoegd.  
 Ook een ijsje van appel en jalapenopepers toegevoegd.  
 Voor de rest hebben we het recept gevolgd.

<b>Beoordeling:</b>			
	X 2 op	Pierre	Eerlijk gezegd, niet lekker
rest	X 1 op	Erik	Panna cotta te korrelig
4	X vlak		
	X onth.	naam	
	X 1 neer		
	X 2 neer		

**MENU TOTAAL:**

<b>Beoordeling:</b>			
	ieder X 2 op	naam	
	X 1 op	naam	Applaus
	X vlak		Eveneens applaus voor wijnmeester Roger
	X onth.	naam	
	X 1 neer		
	X 2 neer		

**Platte Zeeuwse Oester met vichyssoise, fenegriek en dille.**



**Mosselen nduja, vierge tomaten, basilicum en parmigiano**



**Kreeftenstaart met furikake en schuim van wortelen**



**Kabeljauw met knolselderzalf, gebakken ui en srirachamayonaise**



**Panna cotta met witte chocolade en basilicum**



# Het Fotoalbum







