



Kookavond van : 21.10.2021

**Afwezigen:**

- Geert
- Roger
- Daniel

**Gasten:**

- Jorrit Vandermarken
- Lieven Gunst
- Eric Jacobs
- Stephan Vanhelleputte
- Bart Schelkens
- Junior Verschuren
- Frederik Mortelmans
- Werner Borré

**Uitgenodigd door:**

- Ludo
- Rudy
- Rudy
- Rudy
- Gerry
- Gerry
- Dirk
- Dirk

**APERRO :**

Appreciatie :

**Montagny 1er cru Caves de Mazenay ( Bourgogne).**

Geen stemming, aangeboden door Gerry voor geboorte Fien

**HAPJES :**

Ploeg : 4

**Rode biet met eendenrilette**

Toelichting van: Gerry

Recept van de rode bietenblaadjes geprobeerd, trok op niets.  
Rode bietenblaadjes gekocht in Hanos van " Food Experience".  
Confit van eendenbouten op de klassieke manier gemaakt.  
Er 50 % eendenlever aan toegevoegd.  
Dit met gekarameliseerd witloof in de bietenblaadjes opgerold.  
Opgediend met 2 soorten uienconfijt en wat blaadjes.

**Beoordeling:**

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

Jan Duim neer omdat uienconfijts niet zelf gemaakt zijn.

Engelen

naam

naam

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg : 1

**Makreel en eendenlever door de heeren Harinxma**

Toelichting van: Lode

Eendenlever door Jan. E. klaar gemaakt .Vacuüm getrokken met kleurzout, madeirawijn, cognac en witte peper.  
20 min. in een warmwaterbad.  
Zure room ipv. gerookte room gebruikt.  
Makrelen gefileerd en in een marinade gelegd van ponzu, sherryazijn, peper, koriander en zout gedurende 20 min.  
Watermeloen vacuüm getrokken met augurkenvocht, gesneden rode peper en limoenbladjes.  
Voor de vadouvancrème, eiwit met yoghurt gemixt en druppelsgewijs vadouvanolie toegevoegd.  
Verschillende groentjes, kruiden en bloempjes toegevoegd.

**Beoordeling:** Georges Overaanbod aan smaken.

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

**WIJN :** Adega de Borba Premium Alentejo ( Portugal)

Appreciatie : Geen stemming, Roger ( wijnmeester) is afwezig.

**VOORGERECHT 2 :** Consommé van boschampionns met geconfijte eend.

Ploeg : 2 Toelichting van: Ludo

Consommé gemaakt van gedroogde boschampionns met groetenbouillon. Daarna geklaard met gehakt rundsvlees. Garnituur van 4 soorten champignons. Geconfijte eendenbillen gekocht en ontvet. Soep afgewerkt met kervel en waterkers en een bloemetje.

**Beoordeling:** naam Applaus

ieder X 2 op	
X 1 op	naam
X vlak	
X onth.	naam
X 1 neer	
X 2 neer	

**WIJN :** Geen wijn

Appreciatie : "klik - geef hier bondig de beoordeling"

**HOOFDSCHOTEL :** Eendenborst met groene tarwe

Ploeg : 3 Toelichting van: Rudy

Eendenborst op lage temperatuur gegaard en nog even in de pan gekleurd. Garnituur van aardpeerzalfje, boschampionn en witloof, vacuüm gegaard. Groene tarwe is tarwe die te vroeg geoogst wordt, wanneer deze nog nat staat. Deze wordt in brand gestoken. Bij tarwe gestoofd sjalotje gevoegd en rode biet, pezo en verse tijm. Sinaasappelsaus = appelsiensap met glace de veau gemengd samen met het kookvocht van de vacuüm gegaarde eend met zestes van appelsien. Afgewerkt met geroosterde hazelnoten en krulletjes van schorseneren, eventjes gefrituurd.

<b>Beoordeling:</b>	Werner	Appelsiensaus te droog, voor de rest OK
rest X 2 op		
6 X 1 op	Eric	Mooie combinatie, eend en fruit. Eerder krokante eens verwacht die meer naar eend smaakte.
X vlak		
X onth.	Junior	Tarwe is geen meerwaarde.
X 1 neer		
X 2 neer		

**WIJN :**

Appreciatie :

**CARMENÈRE BLOCK NR. 13 LA PLAYA ESTATES ( CHILI)**

Geen stemming, Roger ( wijnmeester) is afwezig.

**NAGERECHT :****Baba dessert van Roger Van Damme**

Ploeg : 4?

Toelichting van: Hubert en Gerry

Baba's gemaakt van bloem, gist, eieren, boter, melk en zout en suiker.  
 Chantilly= room, mascarpone, merg van vanillestokje met gecondenseerde melk op de sifon getrokken.  
 Koffiecrème = koffie, suiker, eieren, creamy gel op vuur laten dikken en olijfolie toegevoegd.  
 Crémé brûlée van koffie = room, melk, eierdooiers met suiker en agar agar op vuur laten dikken, dan oploskoffie, cacao, fleur de sel en praliné toegevoegd.  
 Afgewerkt met gebrande ananas en blokjes mango.

<b>Beoordeling:</b>	Rudy	Geen gemakkelijk gerecht, cake was niet luchtig genoeg.
4 X 2 op		
rest X 1 op	Jan	Idem
X vlak	Engelen	
X onth.	Eric	Baba moet zacht en sponzig zijn.
X 1 neer		
X 2 neer		

**DiGESTIEF:**

Rum Ron Santisima Trinidad 15 Anos ( Cuba).

**MENU TOTAAL:**

<b>Beoordeling:</b>	naam	Applaus
ieder X 2 op		
X 1 op	naam	
X vlak		
X onth.	naam	
X 1 neer		
X 2 neer		

**Rode biet met eendenriette**



**Makreel en eendenlever door de heeren Harinxma**



**Consommé van boschampionns  
Met geconfijte eend**



**Eendenborst met groene tarwe**



**Baba dessert van Roger Van Damme**





# Het Fotoalbum







