



Kookavond van : 22.02.2024

- Afwezigen:**
- Jan Rotsaert
  - Pedro
  - Daan
  - Daniel

- Gasten:**
- Geert
  - Eric Gilsjans
  - Jan Hermans
  - Rik Dehertogh

- Uitgenodigd door:**
- Erelid
  - Rudy
  - Jan Joossen
  - Hubert

**APERRO :**

Appreciatie :

**Klingelberger brut, Weingut Schloss Ortenberg Riesling 2020**

Geschonken door Jens Vergauwen, met dank;

**HAPJES :**

Ploeg : 5

**Krokante tonijnhapjes**

Toelichting van: Willy

Foie gras vervangen door een oester die een paar seconden gepocheerd is. Onder de tonijn een gel van soja gespoten. Voor het overige de receptuur gevolgd.

**Beoordeling:**

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

Roger Niet praktisch als hapje

naam

naam

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg : 2

**Tagliatelle van pastinaak met pompoen-kokossaus en coquilles**

Toelichting van: Ludo

Saus wat afgezwakt door melk en kippenbouillon toe te voegen.  
Sous-videgaring van de coquilles = 16 min. op 54 ° C.

**Beoordeling:**

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

Willy Lekker maar waarom coquilles sous-vide klaarmaken?

Luc Inderdaad waarom sous-vide, presentatie niet ok

Ludo Je kan voor meer dan 20 man niet op de beste wijze coquilles bakken.

Erik Voor mij is de coquille in orde

**WIJN :** **Big Blanc Ch. Saint-louis La Pedrix Costières de Nîmes 2020**  
 Appreciatie : 1 x onthouding 1x vlak ( Ludo mocht iets zachter en fruitiger zijn), rest positief

**VOORGERECHT 2 :** **Romige soep van winterpostelein met smeuge aardappel en grijze garnalen**

Ploeg : 4 Toelichting van: Hubert

Verse kippenbouillon getrokken. Buiten het feit dat we de soep niet opgeschuimd hebben is voor de rest de receptuur gevolgd.

**Beoordeling:** Ludo Best lekker

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

**WIJN :** **Geen wijn**

Appreciatie :

**HOOFDSCHOTEL :** **Gebakken zeebaars met jus van Oud Brugge, aardpeer en knolselder**

Ploeg : 1 Toelichting van: Lode

Recept volledig gevolgd.

**Beoordeling:** Pierre Spaghetti was lekker maar te weinig gekruid, de rest was vlak van smaak.

X 2 op	
rest X 1 op	Ken Ik heb het niet warm gekregen van dit gerecht
5 X vlak	
X onth.	Piet Slechte presentatie
X 1 neer	
X 2 neer	

**WIJN :** **Chateau Ferrande Graves 2018**  
 Appreciatie : 1 x onthouding 1x vlak ( Georges), rest positief

**NAGERECHT : Gekarameliseerde vijg met chocolade en gorgonzola**

Ploeg : 3

Toelichting van: Luc

Cacaopoeder met rook onder een stolp geplaatst. Kweeper gekookt in bouillon van witte wijn met kaneel en vanillestok. Daarna 1.5 uur vacuüm gegaard. Van bouillon gelletje gemaakt. Dan karamel gemaakt van gecondenseerde melk 3 uur gekookt en een gel van gemaakt. Ijs gemaakt van gorgonzola en chocoladeijs met het gerookt cacaopoeder.

**Beoordeling:**

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

Ludo

Lekker maar iets te weinig structuur, bv. chocolade op het bord was te hard.

naam

naam

**MENU TOTAAL:****Beoordeling:**

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

Piet

Best ok doch eens nadenken over de presentatie

Jan J.

Voor mij ok

Ludo

Vergeten groenten zijn soms niet voor niets vergeten

**Krokante tonijnhapjes**



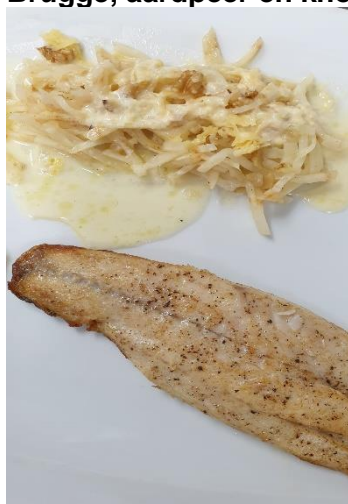
**Tagliatelle van pastinaak met pompoen-kokossaus en coquilles**



**Romige soep van winterpostelein met smeuge aardappel en grijze garnalen**



**Gebakken zeebaars met jus van Oud Brugge, aardpeer en knolselder**



**Gekarameliseerde vijg met chocolade en gorgonzola**



## Het Fotoalbum



