



Kookavond van : 22.09.2022

Afwezigen:

- Werner
- Piet
- Geert Luc

Gasten:

- Vanhaute Patrick (kandidaat lid)

Uitgenodigd door:

- Gerry

APERERO :

Appreciatie :

Champagne Tribaut

Huischampagne, geen stemming

HAPJES :

Ploeg : 3

Lolly van gebakken coquille

Toelichting van: Luc en Pedro
2 bereidingen gemaakt.

Luc : Verse coquille gebakken met witte en zwarte sesamzaadjes en daarbij een sausje gegeven van sambal met pezo en sojasaus gekookt met melassesiroop, honing, gember en sushiazijn.

Pedro: tartaar van coquilles gewikkeld in koolrabi. Saus van appel opgediend met gemarineerde radijs , gepofte quinoa en afgewerkt met een bloemetje.

Beoordeling:

1/2 X 2 op
8/5 X 1 op
Rest/rest X vlak
X onth.
X 1 neer
X 2 neer

Patrick Goede coquille, saus te overheersend

Willy Groep had beter zelf de saus gedoseerd

Ken Appel was te weinig aanwezig, flauw in het geheel
Pedro Bedoeling was alles samen te nemen

VOORGERECHT 1 :

Ploeg : 4

Zeeuwse oesters met frozen Herbas de las Dunas margarita

Toelichting van: Jan Rotsaert

Voor de frozen margarita Herbas de las Dunas: Citroensap, tequila, maizetmeel, appelsap van granny smith, suikerwater en spinaziesap gemengd en afgedraaid in de ijsmachine.

Voor de zeekraalolie: zeekraal, spinazie en druivenpitolie geblenderd, opgewarmd tot het mengsel begint te scheiden , gezeefd en dan ik een spuitzak opgehangen en laten koelen zodat enkel de olie naar boven komt.

Van deze olie een mayonaise gemaakt met chardonnayazijn en gecutterde zeekraal. Dan nog een vinimarinade gemaakt van limoen, limoenrasp en ontdooide margarita. Oesters op zilverpapier gepresenteerd om niet om te vallen met schijfjes appel en komkommer, afgewerkt met de mayonaise en marinade op het bord, in een glaasje de sorbet (margarita) erbij gegeven.

Beoordeling:

X 2 op
rest X 1 op
1 X vlak

Daniel Niet het bekijken waard, oesters in zilverpapier

Pedro Presentatie kon beter

X onth.
X 1 neer
X 2 neer

Gerry Daniel nochtans een opgelegd recept van jullie groep

WIJN :

Appreciatie :

Lugana Tenuta La Pesa 2019 (It.)

Unaniem positief

VOORGERECHT 2 :

Ploeg : 5

Zeebaars met inktvisinkt en krokante venkel

Toelichting van: Pierre

1. Zeebaarsnoot gekruid met boter sous-vide trekken. 35' in 50°.
2. Venkel in repen met boter en gekruid sous-vide trekken. 2 uur in bad 83°. Voor het opdienen in pan opwarmen
3. Beurre Blanc: voor vier man: 100 gr boter, 1 versnipperde sjalot, 2 el witte wijn, 1 el pastis, 4 el water, 2 el witte wijnazijn, daarna 2 el room.
4. Inktvisolie: venkelzaad grillen in pan, mengen met olie opwarmen samen met dille en inktvis in blender, zeven.
5. Vel van vis laten drogen in oven: 2 uur aan 100°. Daarna in druivenpitolie aan 220° opbakken: zodra het vel opzwellt uit de pan halen.
6. Dressage: hoopje venkel in midden bord, Vismoot erop en daarop gefrituurd vel, ronde de vis de beurre blanc, besprenkeld met inktvisinkt versieren met Dille

Beoordeling:

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

Pedro Klassiek, niet wauw

Jan R. Idem

Luc Klassieke keuken komt terug

WIJN :

Appreciatie :

Bateaux Chardonnay Mateo Poggio 2019 (It.)

1 x vlak, de rest positief

HOOFDSCHOTEL :

Ploeg : 1

Lamskoteletjes gepaneerd met groene kruiden en seizoengroenten

Toelichting van: Jan Engelen

Witte bonen met room en kippenfond opgekookt en dan geblenderd en dan gezeefd. Als groentjes, asperges, peultjes, erwten, er een bedje van gemaakt. Lamskoteletjes gebakken.

Saus = bakvocht van de koteletjes met gember en opgewerkt met boter.

Beoordeling:

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

Gerry Saus was te papperig

naam

naam

WIJN :

Appreciatie :

3404 Crianza Bodegas Pirineos 2017 (Sp.)

Unaniem positief

NAGERECHT : Ravioli met chocolade en mascarpone

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Opdracht was raviolideeg met een vulling van fondantchocolade en mascarpone. Het op drie manieren geprobeerd, zelfs met amandelen, maar dat was alle drie niet ok. Uiteindelijk dan overgeschakeld naar filodeeg. Voor de rest het recept gevolgd. Dit was wat droog dus hebben we er een crème anglaise en wat fruit bij gegeven.

Rudy	Teveel chocolade
Eric	Hoe kan je dit verbeteren?
Ludo	Hier is heel hard aan gewerkt
Dirk	Globaal te zwaar

MENU TOTAAL:**Beoordeling:**

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

Ludo	Iedere groep is creatief met de recepten omgegaan
------	---

Pedro	Geest van de recepten is het belangrijkste
-------	--

naam	
------	--

Lolly van gebakken coquille



Zeeuwse oesters met Herbas de las Dunas margarita



Zeebaars met inktvisinkt en krokante venkel



Lamskoteletjes met groene kruiden en seizoengroenten



Ravioli met chocolade en mascarpone



Het Fotoalbum







Hobby-club voor amateurkoks