



Kookavond van: 22.11.2018

Afwezigen:

Jan Joossens

Gasten:

Uitgenodigd door:

Geens Frank

Geert

APERRO :

Gouden Carolus whisky infused

Appreciatie :

1 x vlak, 2 x onthouding, rest positief

HAPJES :

Kikkererwtenkoekje met tahinsaus en ricotta

Ploeg : 1

Toelichting van: Lode

Kikkererwten geblenderd, look, cayennepeper en eitjes toegevoegd, opgespoten en er koekjes van gebakken.

Topping is ricotta met pezo en rode bietenscheutjes.

Afgewerkt met tahin (olie van geroosterd sesamzaad) gemengd met cayennepeper, citroen, olijfolie en tomatenpuree.

Beoordeling:

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

Rudy

Ik eet veel falafel, voor mij was dit ok

VOORGERECHT 1 : Oesterzwammenvelouté met zeeduivelwangen en kreeftenolie

Ploeg : 2
Toelichting van: Ludo

Receptuur volledige gevolgd.

Velouté gemaakt van aardappelen, oesterzwammen, look en groentebouillon.

Wangetjes opgebakken in goede boter en gekruid.

Kreeftenolie = kreeftenpasta opgelost in wat druivenpitolie.

Afgewerkt met wat bieslook.

Beoordeling:

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

Frank Geen uitgesproken smaak, voor de rest ok

WIJN :

GEEN WIJN

Appreciatie :

VOORGERECHT 2 :

Franse pastei

Ploeg : 3
Toelichting van: Luc Claes

Het recept vonden we te oubollig en we hebben er een moderne toets aan gegeven.

De drie soorten vlees in stukjes traag gegaard gedurende 1 uur en 40 min. op 62 °c met pezo, gembersiroop en gedroogde ajuin.

Fond getrokken en gemengd met gelatine, hierin vlees en ganzenlever onder gemengd.

Toplaag is Madeira met gelatine.

Slaatje erbij gegeven van witloof, appel en peer, beide traag gegaard op 87 ° c gedurende 45 min. met limoensap, siroop en kardemon.

Crumble van geroosterde pompoen- , zonnebloempitten en macadamianoten.

Dressing met sushiazijn en sojasaus. Nog wat gebakken bladerdeeg erbij geserveerd.

Beoordeling:

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

Geert Lekker, saus mocht iets krachtiger

Jan R. Heel lekker, mooie combinatie

Ludo Volgens mij nog iets laten rijpen

WIJN :

GRILLO SERENATA 2016 (IT.)

Appreciatie :

1 x onthouding, rest positief

HOOFDSHOTEL : Hazenrug met knolselderij en witte chocolade

Ploeg : 4
Toelichting van: Gerry

Hazenruggen gefileerd.

Van karkassen saus gemaakt. Karkassen opgebakken, getomateerd , geblusd met kalfsfond en laten inkoken met kruidentuiltje en rode wijn. Op het laatste gekruid met ras al hanout.

Gekookte rode biet gemarineerd in balsamico met mosterd.

Chioggiabiet rauw gemarineerd in druivenpitolie met frambozenazijn en kruiden.

Knolselderpuree gemaakt : knolselder gekookt in room met laurier, gekruid en na mixen gemengd met witte chocolade.

Pompoenblokjes gekookt in gevogeltebouillon met sjalot steranijs laurier en kruiden, daarna gemixt.

Mais gekookt in suikerwater.

Filets kort opgebakken. Afgewerkt met wat groen.

Beoordeling:

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

Erik Niet warm genoeg

Roger Mooie garnituur, doch sommige stukken te hard gebakken

WIJN :

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE ROCHEGUIDE 2014 (FR.)

Appreciatie : 1 x onthouding, rest positief

NAGERECHT : Meringues met kastanjecrème en gekonfijte mandarijn.

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk

Klassieke rondjes meringue gemaakt, eiwitten met bloedsuiker opgeklopt en laten drogen in de oven.

Kastanjes gekookt, gemixt, gemengd met zure room en op de meringues gespoten.

Sorbet= siroop, zestes en sap van mandarijntjes , afgedraaid in de ijsmachine;

A vijf gepelde mandarijntjes erbij gegeven, gelet op de grootte niet gekarameliseerd.

Nog wat gekookte en gehakte kastanjes erover gestrooid.

Beoordeling:

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

Rudy Presentatie niet ok

Gerry Lekker in zijn eenvoud

WIJN :

Appreciatie :

MENU TOTAAL:
Beoordeling:

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

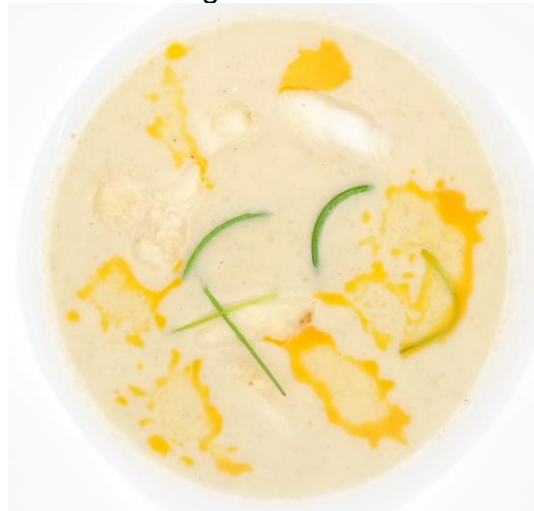
Jan E. Evenwichtig, enkel dessert sprong uit de band

Dirk Ook het hapje sprong uit de band.

Kikkererwtenkoekje met tahinsaus en ricotta



Oesterzwammenvelouté met zeeduivelwangen en kreeftenolie



Franse pastei



Hazenrug met knolselderij en witte chocolade



Meringues met kastanje-crème en gekonfijte mandarijn.



HET FOTOALBUM:



