



Kookavond van: 25.04.2019

Afwezigen:

Daniel

Gasten:

Lieve Krokaert
Johan Van De Steen
Dirk Heyvaert
Serge Geens

Uitgenodigd door:

Rudy
Rudy
Rudy
Jan Joossens

APERRO :

Vin D'Alsace Clos Saint-Jacques Riesling 2014 Fr.

Appreciatie :

Aangeboden door jarigen Hubert, Rudy en Geert, waarvoor dank.
Geen stemming.

HAPJES :

Gemarineerde makreel, venkelbrunoise en gelei van Ricard

Ploeg :

Toelichting van: Gerry

Marinade gemaakt van water, azijn, suiker, citroengras, gember, limoen en zout.
Makrelen hierin 2,5 uur laten marineren.
Venkelbrunoise kort geblancheerd en op smaak gebracht met sushi-azijn en pezo.
Ricard met water gekookt en met gelatine laten afkoelen.
Dille-olie = olijfolie met dille gemixt.
Opgediend in lepeltje en afgewerkt met takje dille.

Beoordeling:

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

Pierre Lekker doch niet perfect
Dirk Smaak van de makreel was weg
Rudy Waar is de Ricard?

VOORGERECHT 1 :

Ploeg :1

Smeeus

Toelichting van: Dirk

Aardappelen gekookt en gemengd met beurre noisette, karnemelk, truffelolie en stukjes truffel.

Garnalen handgepeld.

Eieren gekookt gedurende 1 uur op 64 °c.

Opgediend met garnaalolie (garnaalkarkassen gedroogd in oven en laten trekken in olijfolie).

Beoordeling:

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

Serge Wat is perfect en niet perfect?

Jan Perfect, goed gereed gemaakt, ik heb de garnalenolie terug gevonden

WIJN :

Appreciatie :

ADEGA DE BORBA PREMIUM 2014 (PORTUGAL)

Unaniem positief

VOORGERECHT 2 :

Ploeg : 2

Wagyu met kabeljauw-saffraanbouillon door La Vie

Toelichting van:Jan Joossens

Stad en land afgereden om zoveel mogelijk van de Aziatische en Chinese kruiden te vinden.Een deel hebben we niet kunnen vinden.

Wagyu komt van Rondu in Leuven.

Bakkeljauw in de oven geplaatst.

Bouillon getrokken van de sojabonen en daaraan kruiden toegevoegd o.m. gember, limeblaadjes, citroengras e.a. (zie recept).

Vlees in carpaccio over kabeljauw geplaatst.

Afgewerkt met o.m. rucola den bloemetjes van rozemarijn.

Beoordeling:

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

Georges Ik onthoud mij

Ludo Vlees komt niet tot zijn recht

Luc Gewoon vlees was inderdaad ok geweest

Serge Kookboeken vertellen niet alles

WIJN :

Appreciatie :

VIOGNER LE GRAND NOIR 2016 PAYS D'OC (FR.)

Unaniem positief

HOOFDSCHOTEL :

Eendenborst met wortelen en zoete aardappel

Ploeg :3
Toelichting van: Rudy

Vel van eendenborst gesneden, laten smelten en dan eendenborst met vet en tijm, laurier en pezo vacuüm laten garen gedurende 2 uur op 49 °C.

Daarna in pan opgebakken. Hierin kalfsfond wat laten inkoken = de saus.

Er waren twee purees van wortelen, één met abrikozenjam en rozemarijn en één met gember en appelsienmarmelade met stukjes.

De gekleurde wortelen gegaard op 92 °C gedurende 30 min;

Zoete aardappelen in frieten gestoomd, daarna afgebakken in de oven met olijfolie, tijm, rozemarijn = pezo.

Eendenborst afgekruid met fijngestampte sel de Guerande, tijm, rozemarijn en peper.

Afgewerkt met een viooltje.

Beoordeling:

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

Roger Zoete aardappel + puree niet ok, er waren wortelen met en zonder beet

WIJN :

CÔTES DU RHÔNE ROCHEGUIDE 214 (FR.)

Appreciatie :

Unaniem positief

NAGERECHT :

Vanilleijs met olijfolie, sel de Guerande, brownie, meringue en blauwe bessen.

Ploeg : 4
Toelichting van: Jan Rotsaert

Olijfolie met cacao-poeder, suiker en eieren gemixt en dan bloem toegevoegd.

Gedurende 30 min op 160 ° C afgebakken in de oven.

Klassiek vanille-ijs gemaakt.

Deel van de brownie gecrumbeld.

Opgediend met gehakte pecan- en macadamianoten en verkruidelde meringue.

Afgewerkt met olijfolie en blauwe bessen.

Beoordeling:

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

Georges Lekker

Gast Ik heb het 2 keer zelf gemaakt, de brownie is iets te krokant, de rest is ok.

Roger Brownie iets te hard gebakken

WIJN :

Appreciatie :

MENU TOTAAL:**Beoordeling:**

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

Gemarineerde makreel, venkelbrunoise en gelei van Ricard



Smeeus



Wagyu met kabeljauw-saffraanbouillon door La Vie



Eendenborst met wortelen en zoete aardappel



Vanilleijs met olijfolie, sel de Guerande, brownie, meringue en blauwe bessen



HET FOTOALBUM:





