



Kookavond van : 25.05.2023

Afwezigen:

- Werner
- Rudy
- Luc
- Willy
- Erik
- Bart
- Piet
- Lode
- Daniel

Gasten:

- Eddy Vermeylen
- Herman Vandervelde
- David Vandervelde
- Stefaan Helleputte
- Stef Clevenbergh
- Nicolas Van Hoey

Uitgenodigd door:

- Jan R.
- Jan R.
- Jan R.
- Rudy
- Luc
- Pierre

APERO :

Appreciatie :

Techno tempranillo blanco, Casa Iholá Presenta, Rioja 2022

Ieder positief

HAPJES :

Ploeg : 1

Asperges à la flamande 2.0

Toelichting van: Dirk

Asperges gekookt, een deel apart gehouden voor een espuma.

Hiervoor prei en ajuin opgebakken met de asperges, laten inkoken met kippenfond, gemixt, gezeefd en met zure room en proespuma op de sifon getrokken met pezo en cayennepeper. Quinoa gekookt en dan gepoft in de pan.

Peterselieolie = olijfolie, peterselie, mirin + pezo.

De in zout gedroogde eierdooier vervangen door een hard gekookt ei.

Beoordeling:

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

Pedro Lekker maar espuma niet vast genoeg.

Ludo Asperges beter vacuüm gegaard

naam

VOORGERECHT 1 :

Ploeg : 2

Gerookte burrata met tomatensalade avocado, kaaskrokant, appel en dragon

Toelichting van: Ludo

Receptuur vrij goed gevolgd. Tomaten van verschillende kleuren gemengd met soja, witte balsamico, olijfolie, amandelschilfers, avocado en groene appel.

Kaaskrokantje is cheddar op 200 °C afgebakken in de oven.

Dragon laten trekken in druivenpitolie op 60 °C.

Afgewerkt met eetbare bloemetjes.

Beoordeling: gast Presentatie dik ok, geen pittige smaak

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

Jan E. Te weinig gerookt

naam

WIJN :

Appreciatie : Chateau Bel-Air l' Espérance 2021 Entre-deux-Mers
1 x vlak, 1 onthouding, rest positief , prijs 7,60 €

VOORGERECHT 2 : Koolvis potagère van selder en lavas

Ploeg : 3

Toelichting van: Pedro

Dit is een jaren 70 gerecht.

Koolvis op 50 °c gedurende 35 min. vacuüm gegaard met pezo en olijfolie.

Asperges met schillen gekookt. Aangestoofd met stukjes prei, aardappel, knolselder ui, selder en knoflook en laurier. Laten doorkoken met aspergevocht en room.

Afgekruid met pezo.

Groene selder en asperges in kleine blokjes gekookt.

Gemengd met room en blaadjes van de groene selder.

Zalf van groene selder = groene selder met asperges gaar koken in melk met bouillon, daarna pureren met pezo en nootmuskaat.

Beoordeling: Ludo Zonnevis en de gekozen koolvis liggen wel erg ver uit elkaar.
Er zijn betere seizoengroenten te vinden.

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

Jan E. Goede keuze van vis

Pedro Zonnevis en zeeduivel waren quasi onbetaalbaar

WIJN :

Appreciatie : Albarino Serra de Estrela 2020 Rias Baixas
1 x onthouding, rest positief

HOOFDSCHOTEL : Suprême van parelhoen met asperges en een sausje met morieltjes en truffeljus.

Ploeg : 4

Toelichting van: Jan R.

Parelhoen op 65 °c gedurende 55 min. vacuüm gegaard met pezo, dragon en boter.

Saus = slatje en wat look aanstoven, blussen met Madeira en dan laten inkoken met gevogeltebouillon, vocht van de geweekte gedroogde morieltjes en truffeljus.

Verse en gedroogde morieltjes aangestoofd in boter.

Groene asperges eveneens aangestoofd. Samen met witte gekookte asperges gelegd op een bedje van in bouillon aangestookte witte asperges en ajuin die gepureerd is.

Beoordeling:	Pierre	Lekker maar de puree onder de asperges was niet zo lekker
5 X 2 op		
rest X 1 op	Ken	Vlees was sappig, saus was lekker, globaal ok
X vlak		
X onth.	naam	
X 1 neer		
X 2 neer		

WIJN : Adega de Borba Premium 2019 Alentejo
 Appreciatie : 1 x onthouding , rest positief, prijs 11,95 €

NAGERECHT : Cremeux van witte chocolade, rabarber en ijs van olijfolie.
 Ploeg : 5

Toelichting van: Pierre
 Recept gevolgd maar geen bladeren van jonge rabarber gevonden.
 Ijs met olijfolie en rabarbercoulis met kokoswater

Beoordeling:	Dirk	Niet slecht, doch betere presentatie
9 X 2 op		
rest X 1 op	Jan J.	Bravo voor de inspanning
X vlak		
X onth.	Jan R.	De presentatie was niet ok
X 1 neer	Jan E.	Geweldig wat er nog van gemaakt is
X 2 neer		

MENU TOTAAL:

Beoordeling:	Stef	Best goed voor amateurs
rest X 2 op	gast	
2 X 1 op	naam	
X vlak		
X onth.	naam	
X 1 neer		
X 2 neer		

Asperges à la flamande 2.0



Gerookte burrata met tomatensalade avocado, kaaskrokant, appel en dragon



Zonnevis in potagère van selder en lavas



Suprême van parelhoen met asperges en een Sausje met morieltjes en truffeljus



Cremeux van witte chocolade, rabarber en ijs van olijfolie.



Het Fotoalbum



Hobby-club voor amateurkoks





