



Kookavond van:26.09.2019

Afwezigen:

Jan Rotsaert
Werner

Gasten:

Kim Van Den Broeck

Uitgenodigd door:

Daniel

APERRO :

Cerejeiras Vinho Regional Lisboa P. 2018 (4 €)

Appreciatie :

Unaniem positief

HAPJES :

Vla van krab, roze pompelmoes, krab en muntsalade

Ploeg : 1

Toelichting van: Lode

Krab in court bouillon gegaard.

Bruin van de krab in de flan gedaan = room + eitjes op 130 ° C gegaard.

Afgewerkt met verse krab, pompelmoes en munt

Beoordeling:

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

Luc Teveel munt

VOORGERECHT 1 :

Sint-Jacobsschelpen, aardbeien en balsamico

Ploeg :2

Toelichting van: Ludo

Coquilles kort aangebakken in geklaarde boter, verfrist met limoen en gekruid met pezo.

Van aardbeien consommé gemaakt, 55 min op 60 °c, daarna afgekruid met balsamico.

Aardbeien gemarineerd. Gel ipv. mousse gemaakt.

Geen geroosterde aardbeien crumble gemaakt, wel carpaccio van coquilles.

Beoordeling:

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

Ludo Met coquilles mag je niet teveel doen

Gerry Prachtig gerecht

WIJN :

Chat. Pouyanne Graves Fr.2017

Appreciatie :

Unaniem positief

VOORGERECHT 2 : Kabeljauw, avocado en chorizo

Ploeg : 3 **Toelichting van:** Luc

Recept gevolgd. Kabeljauw + brandade waaraan ajuin en look is toegevoegd.
 Crumble gemaakt van chorizo van betere kwaliteit.
 Kabeljauw bereid in goede olijfolie.
 Ipv. tomaat concassé kleine tomaatjes gebruikt.

Beoordeling:

| | |
|------|----------|
| Rest | X 2 op |
| 3 | X 1 op |
| | X vlak |
| | X onth. |
| | X 1 neer |
| | X 2 neer |

Roger Kabeljauw is fantastisch, garnituur te overheersend met olijven en chorizo

Luc Voor mij wel ok

WIJN : Alvarinho Casal de Ventozela 2018 (11 €)

Appreciatie : Unaniem positief

HOOFDSCHOTEL : Gebraden kalfsvlees met gekarameliseerde zwezeriken, gebakken aardappelen, artisjokken en tomaten.

Ploeg :4 **Toelichting van:** Hubert

Kalfsvlees opgekuist , vacuüm getrokken en gedurende twee uur gegaard op 53 °c, daarna in geklaarde boter gebakken.
 Zwezeriken twee dagen gespoeld, daarna 5 min. gepocheerd in water, citroen, suiker en zout.
 Gebloemd, opgebakken in geklaarde boter met citroen en suiker.
 Saus is ingekookte kalfsfond met kruiden.
 Artisjokken gekookt en later gekarameliseerd.
 Spinazie opgestoofd en tomatencompote gemaakt van verser tomaten, laten inkoken en olijfolie en pezo toegevoegd.

Beoordeling:

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

Luc Tomatensaus hoort er niet bij

Algemeen: zwezerik perfect gebakken;

WIJN : Dolcetto d'Asti Batajé 2018 (11 €)

Appreciatie : Unaniem positief

NAGERECHT : Gegrild herfstfruit met honingsabayon en tijm.

Ploeg : 2 **Toelichting van:** Jan J.+ Ludo

Fruit in de oven gebakken, voor kweeperen was dat 1,5 uur.

Klassiek vanilleijs gemaakt.

Sabayon gemaakt met massala, witte wijn en honing, geen suiker toegevoegd.

Beoordeling:

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

Erik Sabayon + ijs ok, fruit te papperig

Luc C. Goed + tof gepresenteerd

WIJN :

Appreciatie :

MENU TOTAAL:

Beoordeling:

| | |
|------|----------|
| 3 | X 2 op |
| Rest | X 1 op |
| 3 | X vlak |
| | X onth. |
| | X 1 neer |
| | X 2 neer |

Gast Ik ben geen fruiteter.
Voorgerechten niet ok, hoofdgerecht en nagerecht wel.

Vla van krab, roze pompelmoes, krab en muntsalade



Sint-Jacobsschelpen, aardbeien en balsamico



Kabeljauw, avocado en chorizo



Gebraden kalfsvlees met gekarameliseerde zwezeriken, gebakken aardappelen, artisjokken en tomaten.



Gegrild herfstfruit met honingsabayon en tijm.



HET FOTOALBUM:



