



Kookavond van : 16.01.2025

Afwezigen: ▪ Ken
 ▪ Daan

Gasten:
▪ Rudy Verbaenen
▪ Francis Kinnart
▪ Wilfried Van Hooste
▪ Chris Silvrants
▪ Johan Joossen

Uitgenodigd door:
▪ Gerry
▪ Dirk
▪ Dirk
▪ Dirk
▪ Daan

APERERO :

Appreciatie :

Warme saké

5 positief, 3 onthoudingen , rest vlak

HAPJES :

Ploeg : 1

Ventreche van tonijn met wakameschuim

Toelichting van: Lode

Het enigste dat we veranderd hebben is dat geen espuma maar een mayonaise gemaakt hebben.

Beoordeling:

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

Jan R. Lekker maar puntpaprika paste er niet bij

Roger Goed maar niet voor 2 duimen op

naam

VOORGERECHT 1 :

Ploeg : 2

Carpaccio van gerookte eendenborst en bloedappelsien

Toelichting van: Ludo

Zie aangevuld recept op de site. Aan de vinaigrette was nog agar agar toegevoegd.

Beoordeling:

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

Chris Lekker maar niet voor 2 duimen op

Dirk Ik vond de eend te hard gerookt

naam

WIJN :

Appreciatie :

Pinot noir Val St Pierre 2022 Pays d'Oc

3 onthoudingen, rest positief

VOORGERECHT 2 : Cappucino van Zeeuwse mosselen

Ploeg : 3

Toelichting van: Pedro

We moesten een soort mosselsoepje maken.

We hebben dit veranderd door een crème anglaise, een schuim van mosselen en gepaneerde mosselen (panko, kardemon en gember).

De crème anglaise hebben we 10 minuten op 87 °C laten rijpen in de oven.

Hierbij zelf gemaakt zuurdesembrood (24 uur laten rijpen) en zelf gemaakte boter – met room uit Booischot - gegeven.

Beoordeling:

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

Erik Ik had een slechte mossel

Johan Schuim te zout, panko te papperig

naam

WIJN :

Appreciatie :

Pinot Blanc Stephane Berg 2021 Alsace

3 onthoudingen, rest positief

HOOFDSCHOTEL : Steak met bordelaisesaus – Hof Van Cleve Style

Ploeg : 4

Toelichting van: Gerry

Receptuur volledig gevolgd.

Beoordeling:

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

Georges Vlak gestemd. Mooie presentatie maar warm en koud gaan niet samen.

Luc Bordelaisesaus mocht iets meer diepte hebben.

Ludo Dit was voor mij een lekkere steak Bordelaise, warm en koud gaan voor mij wel samen.

WIJN :

Appreciatie :

Les Grands Cédres de Sepian Ch. Sepian 2000 Medoc

3 onthoudingen, rest positief

NAGERECHT : Sticky Toffee pudding

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk

Receptuur volledig gevolgd.

Beoordeling:

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

Jan J. Lekker maar geen wauw

Pedro Akkoord met Jan

MENU TOTAAL:
Beoordeling:

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

Rudy Het waren toffe gerechten

 Rudy
gast 1 duim op gegeven

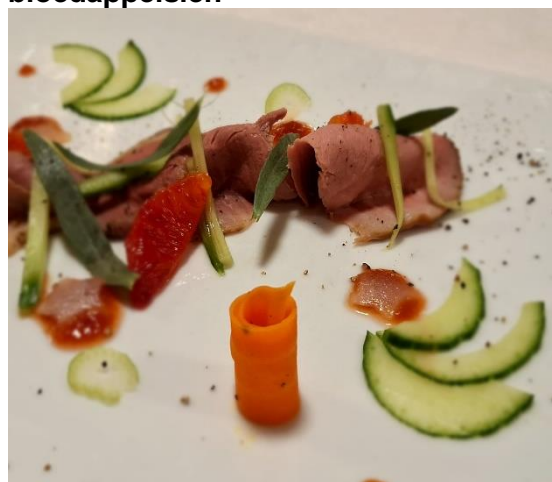
Ludo Ons gerecht was een zomergerecht

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Ventreche van tonijn met wakameschuim



Carpaccio van gerookte eendenborst en bloedappelsien



Cappucino van Zeeuwse mosselen



Steak Bordelaise – Hof Van Cleve Style



Sticky Toffee pudding



Het Fotoalbum







