



Kookavond van : 19.10.2023

Afwezigen:

- Daniel
- Roger
- Luc

Gasten:

- Dirk Franckx
- Jens Vergauwen
- Chris Silvrants
- Wilfried van Hooste
- Jorrit Vandermarken
- Junior Verschuren
- Lieven Gunst

Uitgenodigd door:

- Jan Joossen
- Piet
- Dirk
- Dirk
- Ludo
- Gerry
- Rudy

APERRO :

Appreciatie :

Le Prestige Collines Du Bourdic Pays D'Oc, ChardonnayFr. 2022

Geen stemming, aangeboden door Jan Rotsaert voor zijn verjaardag, met dank.

HAPJES :

Ploeg : 2

Bitterballen van hazepeper

Toelichting van: Ludo

Hazepeper 24 uur laten marinieren. Je maakt een stoofpotje van het gemarineerde vlees. De marinade hou je opzij. Dan maak je twee sauzen nml. de marinade die bij het vlees gevoegd wordt en een saus van de groenten.

Alles wordt samen gevoegd zodat je een ragout hebt. Gelatine toevoegen en dan een nacht laten opstijven. Daarna bolletjes maken en paneren met panko en pistachenoten. Afgewerkt met een blaadje witloof, gelletje van vijgen en een blaadje cress.

Beoordeling:

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

Georges Lekker, wild was heel overheersend

Dirk Zeer lekker

naam

VOORGERECHT 1 :

Ploeg : 4

Kreeftenbisque met foie gras en crumble van speculoos

Toelichting van: Gerry

Karkassen van langoustines gebruikt. Aangebakken in olie en boter. Getomateerd en met groenten laten aanstoven.

Geflambeerd met cognac. Witte wijn toegevoegd met kruidentuiltje en wat laten inkoken, visfumet toegevoegd en weer wat laten inkoken.

Afgewerkt met gebakken ganzenlever en crumble van speculoos.

Beoordeling:

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

Willy Bisque 2 duimen op, ganzenlever te lang gebakken

naam

naam

X 2 neer

WIJN : Geen wijn

Appreciatie :

VOORGERECHT 2 : Gelakt buikspek met pinda, spitskool en gembersaus

Ploeg : 1

Toelichting van: Lode

Spek gemengd met 2 liter water en 100 gr. colorosozout, 24 uur laten pekelen, drooggedept en dan gedurende 3 uur in de oven geplaatst op 120 °C.

Lak = gembersiroop, sushi azijn, sojasaus, gember en honing, dat breng je aan de kook tot de dikte van een mooie lak.

Spitskool aanstoven in boter en zout. Van de buitenste bladen -geblancheerd -maak je de rolletjes.

Pindacrème is gestoofde knolselder waaraan pindakaas en miso is toegevoegd daarna geblust met groentebouillon. Daarna geblenderd tot een crème.

Zoetzure beukenzwam = gelijke delen water, suiker en azijn, even laten opkoken en dan over de beukenzwammen gieten.

Gembersaus= stoof gember aan met sjalot, chilipeper en look, blus met groentebouillon voeg kokosroom en kokosmelk toe en laat enkele uren sudderen op een laag vuur. Mix en passeer door een zeef.

Snij het buikspek in reepjes, lakken en dan eventjes onder de salamander.

Afgewerkt met pindanootjes en mosterdzaad, spitskoolrolletje en en zoetzure beukenzwammen.

Beoordeling: Daan Goede bereiding qua werk maar het kwam er niet direct uit.

6 X 2 op

rest X 1 op

X vlak

X onth.

X 1 neer

X 2 neer

Pierre Mist iets van punch

Jens Ik vond alles super, enkel vlees iets te droog.

WIJN : Quinta da Devesa Douro P. 2020

Appreciatie : Unaniem positief

HOOFDSCHOTEL : Brasvar varkensnek met structuren van rode biet, crème van aardappel kroket van varkenspoot met verjus.

Ploeg : 3

Toelichting van: Rudy

De nekken, spiering, in dikke plakken gesneden, aangebakken en dan verder gegaard in de oven. Rode biet puur natuur vacuüm gegaard in de oven en dan er twee structuren van gemaakt,

Schelletjes gemarineerd in olie, chardonnayazijn en Pernod.

Crème van rode biet, nog wat gegaard en bijgekruid.

Saus was een fond met wat crème, Madeira en anijs.

Puree van Portugese aardappelen, puree van gemaakt, klassiek maar met een beetje lookpuree.

Kroketje van gerookte varkenspoten, langzaam gegaard en aangevuld met spiering die ook 8 uur op 85 °C langzaam gegaard is.

Gemengd en gepaneerd met grof paneermeel.

Even gefrituurd en daarna verder afgebakken in de oven.
Knolselder aangebakken, daarin is de bietencrème gepresenteerd.
Afgewerkt met witte druiven en geroosterde hazelnoten.

Beoordeling:

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

Jan Joossen Fantastisch lekker
Piet Subliem, en dat gemaakt van varkensvlees
naam

WIJN :

Appreciatie :

Roble Lecco Ribeira de Douro P. 2016

Unaniem positief

NAGERECHT :

Ploeg : 5

Pistache + Baileys ijs met verveine en appel

Toelichting van: Willy

Ijs van Baileys, crumble van pistache, gel van appel, panna cotta van witte chocolade, cremeux van gecondenseerde melk, een krokantje van kletskop, een glacée van appel en gember van Piet.

Beoordeling:

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

naam
naam Applaus
naam

MENU TOTAAL:**Beoordeling:**

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

Pierre Lever met de soep niet ok.
Nota: dit is een opmerking voor het gerecht op zich, niet voor het volledige menu.
Dirk Aangenaam verrast, ik wil gerust nog eens terugkomen.
naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Bitterballen van hazepeper



Kreeftenbisque met foie gras en crumble van speculoos



Gelakt buikspek met pinda, spitskool en gembersaus



Brasvar varkensnek met structuren van rode biet, crème van aardappel kroket van varkenspoot met verjus.



Pistache + Baileys ijs met verveine en appel



Het Fotoalbum



