



Kookavond van : 17.10.2024

Afwezigen: ▪ Ken
 ▪ Pierre

Gasten:
 ▪ Geen

Uitgenodigd door:
 ▪ "klik - naam gastheer"

APERRO : **Passimientto Eghemon Sicilië 2022**

Appreciatie : Unaniem positief

HAPJES : **Gerookte eendenborst met kruiden en sinaasappeldressing**

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

We vonden de opdracht te eenvoudig. Hebben zelf eendenborst gerookt. Eerst een marinade gemaakt van 15 gr. zout per liter water, tot een soort thee gekookt met kruidnagel rozemarijn, tijm en laurier.

Laten afkoelen en daarin de eendenborst 5 uur gemarineerd.

Droog gedept en dan ingewreven met een droge marinade met tijm, rozemarijn en zwarte peper.

Gerookt met beukenhout en jeneverbessen op 80 °c tot een kerntemperatuur van 55 °c.

Mayonaise gemaakt met appelsiensap en zestes ipv. azijn..

Voor de rest nog extra munt toegevoegd.

Beoordeling: Pedro Te taai, niet mooi gepresenteerd

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

naam

naam

VOORGERECHT 1 : **Verse ravioli met haas en chocolade**

Ploeg : 3

Toelichting van: Luc

Bouillon bij de vulling gedaan en dan vacuüm getrokken.

Tartufosaus gemaakt met truffel.

Sjalot aangestoofd met witte wijn dan kippenbouillon bij gedaan en samen met de bouillon van het vlees ingekookt met room.

Garnituur van bronzenvinkel, coca cola kruid en een bloemetje.

Beoordeling: naam

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

naam Applaus

naam

WIJN : **Negroamaro Primitivo Rocca 2022**
 Appreciatie : Unaniem positief

VOORGERECHT 2 : **Wilde paddenstoelensoep met hazelnoot**

Ploeg : 4 Toelichting van: Hubert

Er is een verse kruidige groentebouillon gemaakt als basis van de soep.
 We hebben de soep niet gemixt, dat gaf een onsmakelijk papje.
 We hebben de hazelnoten weggelaten, te overheersend en krokante pancetta toegevoegd die inderdaad in de soep minder krokant werd.
 Voor de rest het recept gevolgd.

Beoordeling: naam

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

WIJN : **Geen wijn bij soep**
 Appreciatie : "klik - geef hier bondig de beoordeling"

HOOFDSCHOTEL : **Hertenfilet met portosaus en risotto van boschampignons**

Ploeg : 1 Toelichting van: Lode

Receptuur volledige gevolgd.

Beoordeling: Daan In vergelijking met de rest wat minder

8 X 2 op		
Rest X 1 op	Roger	Risotto was te droog
X vlak		
X onth.	naam	
X 1 neer		
X 2 neer		

WIJN : **Queimas D'Ovaia 2020**
 Appreciatie : 1 X vlak, rest positief

NAGERECHT : Gekarameliseerde vijg met chocolade- en gorgonzolaijs**Ploeg : 2****Toelichting van: Ludo**

De bereidingswijze van het ijs klopte niet, - alles zou bijeengekapt moeten worden en dan verwarmen tot een temperatuur van maximum 80 °c. wij hebben het op de klassieke manier gedaan

Van de overschot van de vijgen nog een soort confituur gemaakt. Voor de rest de receptuur gevolgd.

N de

Luc Gorgonzolaijs lag wat moeilijk

Gerry De structuur was inderdaad niet ok

naam

MENU TOTAAL:**Beoordeling:**

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

naam

naam Applaus

naam

Met de stilte bij het aperitief en de herinneringen achteraf hebben wij het plotse overlijden van ons lid Daniël herdacht.

Gerookte eendenborst met kruiden en sinaasappeldressing



Verse ravioli met haas en chocolade



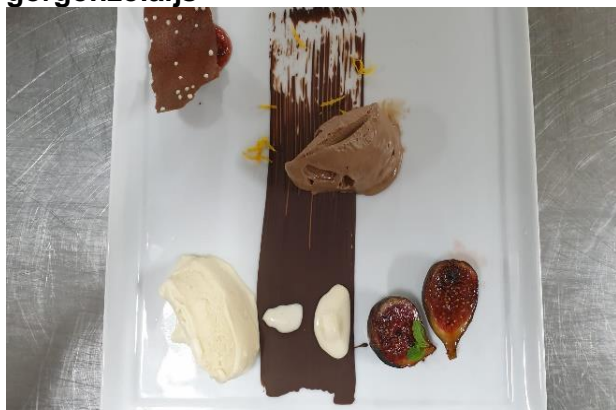
Wilde paddenstoelensoep met hazelnoten



Hertenfilet met portosaus en risotto van Boschchampignons



Gekarameliseerde vijg met chocolade- en gorgonzolaijs



Het Fotoalbum





