



Kookavond van : 18.04.2024

**Afwezigen:**     ▪ Daniel  
                              ▪ Daan

**Gasten:**  
▪ Robin Geuvens  
▪ Koen Tollet  
▪ Rudi Peigneur  
▪ Benny Saenen  
▪ Marc Lejeune  
▪ Kenny Liessens

**Uitgenodigd door:**  
▪ Pedro  
▪ **Pedro**  
▪ **Pedro**  
▪ **Pedro**  
▪ **Pedro**  
▪ **Pedro**

**APERRO :**

Appreciatie :

**Pouilly Fuissé , Domaine Trouillet Vieilles Vignes 2021**

Geschonken door Hubert voor zijn verjaardag ( 75 ) met dank.

**HAPJES :**

Ploeg : 4

**Roerei met aardpeer en kaviaar**

Toelichting van: Erik

Opdracht was aardpeer met kaviaar. Het is niet het seizoen van aardpeer en kaviaar was veel te duur ( kwam op 16 à 17 € per hapje)

We hebben een soort aardappelmousseline ( aardappelen, veel boter en room ) in de plaatst gemaakt. Daarbij een gewone omelette gegeven. De eitjes waren " Arenka" eitjes, die zijn gemaakt van o.m. gerookte haring en sojasaus.

**Beoordeling:**

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

Dirk           Omelette te glibberig

Ludo           Beter zalmeitjes gebruikt

naam

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg : 1

**Ravioli met txistorraworst**

Toelichting van: Lode

Receptuur gevolgd behalve voor de vulling van de ravioli, die is gevuld met nduja , mozzarella en parmesaan.

**Beoordeling:**

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

Luc           Smaken ok, geen presentatie geen creativiteit

Broer           Het schuim was er inderdaad niet  
Dirk

naam

**WIJN :** **ANTARIO GAVI PIEMONTE 2021 (IT.)**

Appreciatie : Unaniem positief

**VOORGERECHT 2 :** **Rouget met groenten en pistou van tomaat**

Ploeg : 3 Toelichting van: Luc

Er zijn weinig afwijkingen met de receptuur. Wel een koekje gebakken van tomatenpuree en blini's met soja en vissaus.

**Beoordeling:** Gerry Kruiding + vis kantje boordje

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

**WIJN :** **Serra da Estrella Rias Baixas Albarino 2020 ( Sp.)**

Appreciatie : Unaniem positief

**HOOFDSCHOTEL :** **Mechelse koekoek met asperges en tomatensaus**

Ploeg : 5 Toelichting van: Pierre

Mechelse koekoek gebakken en van de karkassen een fond getrokken Daarbij gegaarde en gepureerde San Marzano tomaten gevoegd en dat alles laten inkoken.. Hierbij nog dragon en lenteui bijgevoegd. Ragout van asperges : asperges in julienne gesneden en daarna met room laten indikken daarna zuring toegevoegd. Hard kokende aardappelen na koken in schijfjes gesneden en wat laten opkomen in boter met peterselie.

**Beoordeling:** Hubert Tomatensaus ok, kip was droog, asperges gingen verloren

4 X 2 op	
rest X 1 op	Ludo Asperges ok, tomatensaus vermoordt de asperges Lunch Garden kwaliteit
4 X vlak	
X onth.	Robin Dit was minder qua presentatie en smaken
X 1 neer	
X 2 neer	

**WIJN :** **Bij gebreke aan opgave hoofdgerecht geen wijn voorzien**

Appreciatie : Kelderrestjes, geen stemming

**NAGERECHT : Kletskopjes, appelcompote en roomijs.**

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Weinig afgeweken van de receptuur. De receptuur van de kletskoekjes trok op niets, recept van Piet Hysentruyt gebruikt. Klassiek vanilleijs gemaakt. Compote gemaakt van appel, citroengras, gember, een snuifje kaneel + fijngesneden kleine rode paprika.

**Beoordeling:**

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

Marc Ijs + kletskopjes waren niet ok

Ludo Geen ok ijs

Willy Er zaten brokjes in

**MENU TOTAAL:****Beoordeling:**

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

Erik Ingrediënten buiten seizoen

Piet Dit was niet ok

Dirk

Luc Eén van de minste kookavonden van de laatste jaren

Gerry De meest chaotische kookavond al meegemaakt.

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

**Roerei met aardpeer en kaviaar**



**Ravioli met txistorraworst**



**Rouget met groenten en pistou van tomaat**



**Kip met asperges en tomatensaus**



**Kletskopjes, appelcompote en roomijs**



## Het Fotoalbum



