



Kookavond van : 20.02.2025

- Afwezigen:**
- Ken
 - Pedro
 - Hubert
 - Pierre

Gasten:

- Carlo De Backer
- Walter D'Hoogh
- Jean Pierre De Bel
- Francis Kinnart
- Dries Moldermans
- Rick Dehertogh
- Rudy Verbaenen

Uitgenodigd door:

Jan Joossen
Jan Joossen
Jan Joossen
Dirk
Hubert
Hubert
Gerry

APERO :

Pinot Gris Stephane Berg 2021

Appreciatie : 1 X onthouding, rest positief

HAPJES :

Amuse van Ganzenlever

Ploeg : 2

Toelichting van: Ludo

Receptuur gevolgd behalve het koken van de ganzenlever in melk. Deze is op de klassieke manier klaar gemaakt.

Beoordeling:

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

naam

naam Applaus

naam

VOORGERECHT 1 :

Tartaar van zeebaars op biscuit

Ploeg : 3

Toelichting van: Rudy

Recept voor biscuit was niet juist. We hebben een klassieke quatre quart gemaakt (zelfrijzende bloem, eieren suiker, boter, olijfolie + vanille, olijven)

Tartaar gekruid met peper, zout, olijfolie, sushiazijn + limoenzestes.

Mascaponecrème met dezelfde smaakmakers gekruid.

Rode biet gemarineerd met witte wijnazijn olijfolie en pezo.

Beoordeling:

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

Jan J.. Cake was te zoet

Jan R. Idem

naam

WIJN : Verdejo Finca Empecinado Rueda 2023

Appreciatie : 1 x onthouding, rest positief

VOORGERECHT 2 : Cappelletti met pompoen

Ploeg : 4 Toelichting van: Gerry en Erik

Receptuur gevolgd met guanciaale zozel in de vulling en als garnituur.

Beoordeling: Georges Speciaal maar niet voor 2 duimen op.

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

WIJN : Sangiovese Bianco Babanera 2022

Appreciatie : 2 X onthouding, rest positief

HOOFDSCHOTEL : Gebakken duif met wortel, raapjes en gemarineerde rode ui.

Ploeg : 1 Toelichting van: Dirk

Receptuur gevolgd, enkel knolselderpuree aan toegevoegd.

Beoordeling: Rudi Duif was te taai, de saus was fantastisch

7 X 2 op	
rest X 1 op	Rest Idem
X vlak	
X onth.	naam
X 1 neer	
X 2 neer	

WIJN : DOM. DAME GUILHERME CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2019

Appreciatie : 2 X onthouding, rest positief

NAGERECHT : Peren uit de oven met sabayon
Ploeg : 2
Toelichting van: Ludo

Receptuur was ok voor 5 personen, niet voor zo'n grote hoop.

Peren vacuüm getrokken met boter en citroentijm.

Klassieke sabayon gemaakt.

Walnoten in het recept moeten pistachenoten zijn. Opgebakken met vanillesuiker.

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:

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

naam

naam

Applaus

naam

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Amuse van ganzenlever



Tartaar van zeebaars op biscuit



Capelletti met pompoen



Gebraden duif met wortel, raapjes en gemarineerde rode ui



Peren uit de oven met sabayon



Het Fotoalbum



