



Kookavond van : 20.04.2023

- Afwezig:**
- Werner
  - Geert
  - Daniel
  - Daan
  - Ludo
  - Bart

- Gasten:**
- Karel De Keyzer
  - Willy Helsen
  - Joas Van Loock
  - Danny
  - Philip
  - Raf
  - Dennis Joossens
  - Johan Joossens
  - Rudi Verbaenen

- Uitgenodigd door:**
- Dirk
  - Dirk
  - Dirk
  - Dirk
  - Dirk
  - Dirk
  - Jan Joossens
  - Jan joossens
  - Gerry

**APERRO :**

Appreciatie :

**Sherry Tio Pepe**

Geen beoordeling, geschonken door Rudi

**HAPJES :**

Ploeg : 5?

**Ultieme rilettes van Alain Caron**

Toelichting van: Willy

Receptuur gevolgd.

Melba toastje nagemaakt. Afgewerkt met zuurtjes en een champignon gemarineerd in azijn met kruiden.

**Beoordeling:**

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

Lode lets te zout

naam

**VOORGERECHT 1 :**

Ploeg : 1

**Hagelands gedroogde ham met peren in appel/perenwijn**

Toelichting van: Lode

Is Limburgs streekgerecht. In Borgloon peertjes in appel- en perenwijn gekocht.

Peertjes in blokjes gesneden en sap opgewerkt met appelazijn en tabasco.

Crunch = panko met gedroogde hesp uit de oven.

Gedroogde stukjes peer en een stukje brioche erbij gegeven.

Het schuimpje is een espuma van appel- + perensap.

**Beoordeling:**

16 X 2 op
rest X 1 op
X vlak

naam

Luc Te zoet

X onth.	naam
X 1 neer	
X 2 neer	

**WIJN :** VAL DEI MOLINI 2021 BARDOLINO CLASSICO

Appreciatie : 1 x onthouding, 1 x vlak ( Rudi) rest positief

**VOORGERECHT 2 :** **Hondshaai met buikspek in Noordzee dashi**

Ploeg : 2 Toelichting van: Daan

Recept quasi gevolgd.  
 Buikspek volgens principe van slow cooking gereed gemaakt ipv. gekonfijt.  
 Dashi = nori, zeewier, katsuobushi ( gedroogde tonijnvlokken) en champignon.  
 Hondshaai sec gegaard en opgediend met blaadje spinazie.

**Beoordeling:**

11 X 2 op		
rest X 1 op	Raf	Fantastische combinatie, heel lekker
X vlak		
X onth.	Willie	Dashi was niet ok, de rest van de smaken waren lekker
X 1 neer		
X 2 neer		

**WIJN :** ICARE CHARDONNAY 2020 CÔTES DE THONGUE

Appreciatie : 1 X onthouding , rest positief

**HOOFDSCHOTEL :** **Speenvarken met Beuling en seizoensgroenten**

Ploeg : 3 Toelichting van: Luc

Speenvarken gerookt ipv. gepekeld en gegaard op kerntemperatuur van 49 °C. Vel krokant gebakken in geklaarde boter.  
 Asperges klassiek gemaakt, er gekonfijte tomaten bij gegeven.  
 Crumble gemaakt van 3 nootjes.  
 Saus = ingekookte lamsfond met granaatappel.  
 Aubergine erbij gegeven in zoetzure saus met basilicum.  
 Nog erbij gegeven, trio van aardappelen gegaard op 92 ° C en een crème van koolrabi + morieltjes.

**Beoordeling:** naam

rest X 2 op		
11 X 1 op	Danny	Lekkere samensmelting van smaken.
X vlak		
X onth.	Erik	Mooi gerecht maar teveel suiker
X 1 neer		
X 2 neer		

**WIJN :** FINCA MONICA CRIANZA 2018 RIOJA

Appreciatie : 1 X onthouding, de rest positief.

**NAGERECHT : Tang Yuang balletjes in Osmanthus zoete soep**

Ploeg : 4

Toelichting van: Erik

Balletjes : deeg van bloem van kleefrijst met water, opgebold en gevuld met pasta van zoet rode bonen, een pasta van geroosterd sesamzaad met zout, suiker en reuzel en een pasta van geroosterde pinda's met zout suiker en reuzel.

Deze werden apart gaar gekookt.

Soepje = water, honing, gember, limoenblaadjes, zout en gojibessen en osmanthushee. Na koken losgeklopte eieren in een straaltje toegevoegd.

**Beoordeling:** naam

4 X 2 op		
rest X 1 op	Willy	Niet lekker , duim neer
2 X vlak		
X onth.	naam	
1 X 1 neer		
X 2 neer		

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

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

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

**Uitme rillettes van Alain Caron**



**Hagelands gedroogde ham met peren in appel/perenwijn**



**Hondshaai met buikspek in Noordzee dashi**



**Speenvarken met Beuling en seizoensgroenten**



**Tang Yuanballetjes in Osmanthus soep**



## Het Fotoalbum





# Hobby-club voor amateurkoks







--	--