



Kookavond van : 20.06.2024

Afwezigen:

- Roger
- Ken
- Daan
- Daniel

Gasten:

- Karel De Keyzer
- Willy Helsen
- Philip Van Geert
- Jos Van Loock
- Danny Loneux
- Maai Engelen
- Jelle Wouters
- Dirk Verbist
- Francois Dierckx

Uitgenodigd door:

- Jan Engelen
- Jan Engelen
- Jan Engelen
- Jan Engelen
- Jan Engelen
- Jan Engelen
- Roger
- CCI Nationaal
- CCI Nationaal

APERO :

Appreciatie :

Champagne Vrancken

Geen stemming, geschonken door afscheidnemend penningmeester Jan Engelen, met dank.

HAPJES :

Ploeg : ?

Ceasarsalade amuse

Toelichting van: Rudy

Eerste hapje:

Recept gevolgd maar witte wijn vervangen door sushiazijn.

Zelf gel gemaakt van carrageen en xanthaan ipv. sosa gebruikt.

Geen uitgekookte salade gebruikt wel "cruela?".

Dit brengt ook een unami smaak mee.

Hiermee is het groene gelletje gemaakt. (Cruela, water en kippenbouillon)

Klassieke mayonaise met ansjovis gemaakt.

Tweede hapje:

Extra toegevoegd, zijn gebakken kippenlevertjes met ajuin en room gestoofd, in

bolletjes gedraaid in een gelei van rode biet.met ansjovis en een bolletje pane

puri..

Beoordeling:

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

Willy Kaaskoekje te dominant

Lode Hapje 2 te zout

Gerry Uitleg stemming: hapje 1 : 2 x 1 duim op, rest 2 duimen op
Hapje 2 : 1 x 1 duim op, rest 2 duimen op;

VOORGERECHT 1 : Gele asperges, daslooksaus, kwartelei , jamon Iberico Bellota

Ploeg : ?

Toelichting van: Willy

We hebben de asperges niet in kurkuma gekookt omdat we de meerwaarde daarvan niet zagen.. Spinazie gebruikt omdat seizoen daslook voorbij is..San Daniela ham gebruikt . Piet heeft er nog een sausje bij gegeven.

Beoordeling:

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

Pedro Te simpel voor mij en niet ok

naam

naam

WIJN :**PINOT GRGIO VAL DI MOLINI 2023 CANTINA DI CUSTOZA VENETO**

Appreciatie :

Unaniem positief

VOORGERECHT 2 : Bladerdeegring met avocado, zalm en boursin

Ploeg:

Toelichting van: Ludo

Recept gevolgd, misschien wat afgeweken qua kruiding.

Beoordeling:

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

Pierre Niet smaakvol, te weinig gekruid

Gast Avocado te weinig gekruid

naam

WIJN :**VERMENTINO PODERI DON CATALDO 2023 AZIENDA AGRICOLA ROCCO PUGLIA**

Appreciatie :

1 x negatief, de rest positief

HOOFDSCHOTEL : Roggeveugel met chorizokorst, venkelcrème, gegrilde zoete aardappel en rode wijnsaus

Ploeg : ? Toelichting van: Erik

De receptuur is gevolgd

Beoordeling:

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

Gast Had beter gekruid moeten worden
 Jelle
 Dirk Ik vond dat alles een goede balans had
 naam

WIJN :

Vacqueras Les Roches des Dentelles 2019 Vignobles & Compagnie Côtés du Rhône

Appreciatie : 1 x vlak (Jan E. te gecorseerd voor dit gerecht) de rest positief

NAGERECHT :

Tiramisu 2.0

Ploeg : ? Toelichting van: Dirk

Receptuur gevolgd.

Beoordeling:

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

Gast Weinig toegevoegde waarde met klassieke tiramisu
 Gast Misschien glaasje Banyuls erbij
 naam

MENU TOTAAL:

Beoordeling:		
rest X 2 op	Piet	Er was geen vlees en teveel asperges
2 X 1 op	Pierre	Ik vond het vlak
X vlak		
1 X onth.	naam	
X 1 neer		
X 2 neer		

"klik - Plaats hier aanvullende nota's."

Hapje met kippenlevers in pane puri



Ceasarsalade amuse



Gele asperges, daslooksaus, kwartelei, jamon Iberico bellota



Bladerdeegring met avocado, zalm en boursin



Roggeveugel met chorizokorst, venkelcrème, gegrilde zoete aardappel en rode wijnsaus



Tiramisu 2.0



Het Fotoalbum





