



Kookavond van : kookavond 21.11.2024

- Afwezigen:**
- Ken
  - Ludo
  - Daan

- Gasten:**
- Francis Kinnart
  - Jelle Wauters
  - Herman Schilders
  - Ludo Bovre
  - Rionals Keuleers
  - Piet
  - Johan Joossens

**Uitgenodigd door:**

- **Gerry**
- **Ludo**
- **Lode**
- **Lode**
- **Lode**
- **Dirk**
- **Daan**

**APERU :**

Appreciatie :

**Champagne Tribaut**

Huischampagne, geen stemming

**HAPJES :**

Ploeg : 3

**Mini-kroketten met maxi-crevetten**

**Toelichting van:** Rudy

Noordzeegarnalen gekocht, niet zelf gepeld.

Garnalen gekookt, gemixt en gezeefd, dat was de basisbouillon.

Gebonden met liaison, room + eierdooiers + gelatine.

Ook nog methylcellulose toegevoegd tegen ontploffen bij het bakken.

Dubbel gepaneerd, niet met eiwit maar diverse zetmelen.

Gelletje = sushi azijn, citroensap, limoengras, gember en chili, gebonden met agar.

**Beoordeling:**

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

naam

naam Applaus

naam

**VOORGERECHT 1 : Terrine van jonge verzwijn met gedroogd winterfruit en chutney**

Ploeg : 4

Toelichting van: Jan R.

Wij hebben slechts twee wijzigingen aan de receptuur gedaan, nml. veel minder varkensvet gebruikt en colorozozout gebruikt om de kleur te behouden, anders krijg je een grijze massa.

**Beoordeling:**

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

naam

naam Applaus

naam

**WIJN :**

Appreciatie :

**SCHISTE & GRANITE, SYRAH, 2021 ( RHÔNE)**

1 x onthouding , rest positief

**VOORGERECHT 2 : Vol au vent van fazant**

Ploeg : 1

Toelichting van: Dirk

Receptuur gevolgd, enkel een klassieke mousseline door Piet gemaakt toegevoegd.

**Beoordeling:**

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

Rudy Balletjes te droog en bladerdeeg niet ok

Gerry Inderdaad balletjes te droog

**WIJN :**

Appreciatie :

**Ondulation Ch. Hourtou Côtes de Bourg 2019**

1 x onthouding, rest positief

**HOOFDSCHOTEL :** **Veenbessenpannenkoekjes en stoverij van hinde met paddenstoelen**
**Ploeg : 2**
**Toelichting van: Roger**

Hert stond in de reclame bij Sligro dus is het hertenstoverij geworden.  
 Gedroogde champignons geweekt en met weekvocht toegevoegd aan de saus.  
 Veenbessen gemaakt met rietsuiker, kaneel en zestes van appelsien.  
 De mengeling van champignons er apart bij gegeven en niet in de saus gedaan.

**Beoordeling:**

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

Georges Voor mij was het perfect

Luc Vlees was te droog, eerder gekookt dan gebakken. Veenbessen waren te zuur.

naam

**WIJN :**

Appreciatie :

**OLINTO CHIANTI CLASSICO I FABBRI 2018**

1 x onthouding, rest positief

**NAGERECHT :** **Tiramisu met mokka-ijs, mascarpone en amandelcrumble.**
**Ploeg : 3.**
**Toelichting van: Pedro**

Receptuur gevolgd.

Afwijkingen : amarenakersen erbij gedaan. Gel gemaakt van het sap van de kersen.  
 Kersen gemarineerd in koffie, amaretto en vanille.  
 Poeder gemaakt van amarenakersen en cacao.

Kersen  
 gemarineerd in  
 koffie, ama

**Beoordeling:**

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

Jan R. Tiramisu miste het romige + de drank.

naam

naam

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

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

Gerry Menu was veel te zwaar.

naam

naam

**Mini-kroketten met maxi-crevetten**



**Terrine van jongeverzwijn met gedroogd winterfruit en chutney**



**Vol au vent van fazant**



**Veenbessenpannenkoekjes en stoverij van hinde met paddenstoelen**



**Tiramisu met mokka-ijs, mascarpone en amandelcrumble.**



## Het Fotoalbum





