

Quiz 2013

Oud Gemeentehuis

16 november 2013



kwb aansgezind



KWBO

Quiz 2013



Quiz 2013



**De zaal staat klaar;
nu nog alles testen**

Quiz 2013



Quiz 2013



**De ploegen
kunnen
inschrijven
vanaf nu**





Quiz 2013



Quiz 2013







De culinaire ronde
Naam gerecht uit 'Dagelijkse Kost'?

19

EHELGEN

Quiz 2013



Die Darren Keet Ultramannen : de latere winnaars

Enkele begrippen uit de culinaire ronde

28 Luikse koffie

Ingredient

eigeel

melk

suiker

jenever

ijsroom

koffie

room

Hoev

4

5

100

1

200

1

1

Eenheid

stuk

dl

gram

geutje

gram

tas

dl



Beschrijving recept

Melk met de suiker aan de kook brengen en eierdooiers opgieten. Warme sterke koffie ondermengen en tenslotte jenever (pékèt) toevoegen.

Dit mengsel op de ijsroom gieten.

Afwerken met slagroom en garneren met chocoladeboontjes/schaafsel



Enkele begrippen uit de culinaire ronde

Quiche Lorraine

Ingredient

bladerdeeg
gerookt spek
ham
geraspte kaas
room
ei
prei
ui

Hoev

1
50
100
50
4
3
2
1

Eenheid

stuk
gram
gram
gram
dl
stuk
stuk
stuk



Beschrijving recept

Snij het spek in blokjes en kook het 2' in water en stoof ze daarna aan in boter, samen met fijngesneden wit van prei, ui en gekookte ham en laat terug afkoeken.

Klop eieren los in room, kruid met PZ en nootmuskaat en roer het door de groentjes.

Rol bladerdeeg uit en plaats die in een beboterde vorm en giet hierop de vulling.

Bestrooi met gruyèrekaas en bak 35' bij 220°C



Enkele begrippen uit de culinaire ronde

30 Agnes Sorelsoep

Ingredient

soepkip
prei
selder
ui
champignons
room
peterselie

Hoev

1
2
1
4
250
25
1

Eenheid

stuk
stuk
stuk
stuk
gram
cl
takje



Beschrijving recept

Snij wit van prei, selderin stukjes van 1/2 cm en ui; Stoof aan en bevochtig en leg hierin de soepkip. Laat kip en groenten gaar worden, en verwijder de beentjes en snij kip in kleine stukken. Maak een roux en mix de groenten fijn en roer ze hieronder. Stoof champignons en voeg ze samen met de kip onder de soep. Bestrooi met peterselie



Enkele begrippen uit de culinaire ronde

Zingaragebraad

Ingredient

venkel
ui
porto
champignons
ham
room

Hoev

1
1
25
250
4
1

Eenheid

kilogram
stuk
cl
gram
snede
geutje



Beschrijving recept

Bruin een stuks varkensrib (-haas, gebraad) in boter en voeg een grote ui toe.

Kook rode porto met gesneden gekookte ham en inschijfjes gesneden champignons.

Voeg een klein doosje tomatenpuree toe en laat 2' meekoken.

Haal het vlees uit de kookkom als het gaar is.

Giet het vleesjus bij de porto en bind af met maïzena of beurre manié.

Snij het vlees inschijfjes en serveer een deel suas erover.

Serveer met peterselieaardappelen



Enkele begrippen uit de culinaire ronde

Tarte Tatin

Ingredient

fondantsuiker
boter
bladerdeeg
laurierblaadje
afdekgelei
appel

Hoev

800
375
1
4
1
4

Eenheid

gram
gram
stuk
stuk
lepel
stuk



Beschrijving recept

Laat fondantsuiker smelten op een heet vuur tot het bruin wordt. Neem de pan van het vuur en doe er boter bij in stukjes. Snij appels in 4 of 8 stukken (naagelang de grootte). Giet de karamel in aluminiumschaaltjes en leg de appelstukjes erin en zet in een oven totdat de karamel in de appel getrokken is. Laat afkoelen. Rol bladerdeeg uit en leg op de schaaltes - prik er gaatjes in n bak bij 180°C. Draai de taart om en werk af met afdekgelei.



Enkele begrippen uit de culinaire ronde

Varkenshaas met Grand Veneursaus

Ingredient

varkenshaas
witte wijn
cognac
suiker
rundsbouillon
aalbessengelei
room
marinade Grand Veneur

Hoef

1
2
2
2
0,5
100
2
1

Eenheid

stuk
lepel
lepel
lepel
stuk
gram
dl
portie

Marinade Grand veneur

Ingredient

rode wijn
ui
tijm
laurierblaadje
selder
kruidnagel
olie
citroen schijfjes

Hoef

0,75
1
2
2
1
2
1
3

Eenheid

liter
stuk
takje
stuk
takje
stuk
lepel
stuk

Beschrijving recept

Leg varkenshaas gedurende 12u in marinade.(hoe langer, hoe beter)
Haal het vlees eruit en laat bedruipen, maar bewaar de marinade.
Bruin het vlees in een grote kom en kruiden met PZ.
Voeg er de marinade terug bij samen met de witte wijn, suiker en de cognac, en laat 15 à 20' stoven. Haal vlees uit de pan en houd warm.
Kook het vocht in en voeg room en rode bessenkonfituur toe.
Dien op met gepocheerde peren / appelen gevuld met veenbessen.



Enkele begrippen uit de culinaire ronde

Emelgemse perentaart

Ingredient

aardappel
suiker
braadboter
suiker
ei
amandelessence
amandelpoeder
bloem
melk
bakpoeder

Hoev

75
75
100
125
2
50
1
100
5
1

Eenheid

gram
gram
gram
gram
stuk
gram
geutje
gram
dl
pakje

Beschrijving recept

Maak een vet- of boterdeeg.

Room I : Kook aardappelen gaar - fijnpureren en opnieuw koken met suiker

Room II : braadboter cremeren, suiker toevoegen en de eieren één na één toevoegen, waarbij men telkens goed klopt. Amandelmeel toevoegen, bloem en bakpoeder erbij ziften. Melk toevoegen.

Meng Room I en Room II en voeg amandelessence toe.

De vulling over de taatbodem verdelen en vlak strijken. Leg hierop gestoofde perenstukjes. in een over bij 200°C gedurende 30'.

De taart abricoteren terwijl ze warm is. Versier met een gekonfijte kers.

Boterdeeg

Ingredient

bloem
braadboter
suiker
ei
amandelessence

Hoev

330
200
200
1
1

Eenheid

gram
gram
gram
stuk
geutje

Beschrijving recept

Maak braadboter zacht met de hand (neem hiervoor harde margarine)
Voeg suiker toe; voeg vervolgens ei, bloem en amandelextract toe
Meng alles goed. Laat de boterdeeg tot rust komen in koelkast of vriezer.



Enkele begrippen uit de culinaire ronde

Ceécysoup

Ingredient

wortel
gerookt spek
aardappel
ui
braadboter
suiker
melk
kippebouillon
boter
peterselie

Hoef

500
75
4
1
30
1
2,5
1,5
20
4

Eenheid

gram
gram
stuk
stuk
gram
koffielepel
dl
liter
gram
lepel

Beschrijving recept

Reinig de groenten en de aardappelen en snijd ze in stukjes. Snijd het spek in blokjes, fruit het in een weinig vetstof en neem het eruit. Laat de ui en de sjalot even stoven in dezelfde vetstof, voeg wortelen en aardappelen bij. Voeg ook de suiker en de kruiden bij (laurier, thijm). Leng aan met de bouillon, laat 1/2 uur zachtjes koken en mix de soep fijn. Voeg er de warme melk en het spek bij en breng de soep op smaak. Leg voor het opdienen in ieder bord een nootje boter, bestrooid met gehakte peterselie.



Enkele begrippen uit de culinaire ronde

29 Crème anglaise

Ingredient

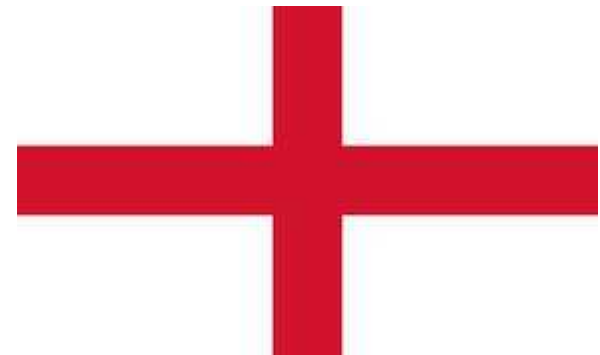
eigeel
melk
room
suiker

Hoev

1
50
50
1

Eenheid

stuk
gram
geutje
lepel



Beschrijving recept

Room+melk+suiker aan de kook brengen.
De dooiers goed opkloppen.
Van het vuur, kokende melk al kloppend onder de dooiers mengen.



Quiz 2013

U kunt zelf nog eens de quiz naspelen echter zonder de muziek en de filmfragmenten.

De antwoorden vindt u op het forum van Los Flippos (quizbesprekingen).