

Nieuwsbrief Videoclub Evergem afdeling



Programma januari 2017

Zondag 8: videocafé met nieuwjaarsreceptie

Maandag 16: algemene ledenvergadering

Maandag 30: voorvertoning films voor komend clubfestival van 25 februari

Clubnieuws

Videocafé van 8 januari: dit videocafé is tevens de nieuwjaarsreceptie, de club voorziet in de drank, we vragen aan alle aanwezigen om hapjes mee te brengen voor een viertal personen. Er is een oven aanwezig in het lokaal en de voorzitter brengt zijn bbq mee, zo kunnen we zowat alle situaties aan.

Hier mag niemand ontbreken, smaen heffen we het glas op het nieuwe jaar en maken er een gezellig moment van onder elkaar.

Op maandag 16 januari komen de cijfers op tafel en kunnen alle vragen die ja al lang wilde stellen over de werking van de club aan bod komen. Zeker suggesties om de jaarkalender in te vullen zijn welkom.

Hapjes voor de feestdagen

1. TOASTJE MET HONINGROOM EN SCAMPI

Werkwijze

Stokbrood of ander brood in kleine rondjes snijden of driehoekjes.

Meng look, olie, pezo, dille en munt (fijnggehakt).

Brood met mengeling insmeren en goudbruin grillen.

Room half opkloppen dan beetje honing aan toevoegen en verder opkloppen.

Scampi's pellen en kort bakken in kruidenmengsel.

Afwerking

Toastje half bedekken met beetje honingroom.

In de lengte door gesneden halve scampi op leggen.

Afwerken met verse munt of dille.

2. TOAST MET EI GEVULD MET KRUIDENPOSTPOURRI

Werkwijze

Eieren hard koken.

Snij eieren in ringen door.

Meng yoghurt, mosterd, mayonaise, citroensap tot gladde massa.

Maak mimosa van eierdooiers.

Meng mimosa met yoghurtmengeling.

Hak verse kruiden en voeg naar smaak toe aan yoghurtmengeling.

Afwerking

Vierkante toast beleggen met ring van eiwit.

In midden yoghurtmengeling spuiten.

Afwerken met vers kruid of kleurbreker.

3. TOAST MET MOUSSE VAN HAM, ASPERGES

Werkwijze

Toast grillen onder salamander.

Champignonsteeltjes afbreken en blancheren.

De champignonshoedjes korsten in boter.

Asperges kuisen en gaar koken (gebruik best zeer fijne).

Hammousse maken: gekookte ham, steeltjes van asperges, champignonsteeltjes door de cutter steken, afsmaken en beetje half opgeklopte room toevoegen.

Afwerking

Leg op toast.

Champignonhoedje met opening naar boven(maak dat het zeker blijft liggen).

Spuut hammousse in het hoedje.

Werk af met aspergepunt en basilicumblaadje.

Als de asperges te dik zijn, snij ze in de lengte in 2.

4. TOAST MET GANDA HAM EN MELOENBOLLEKE

Werkwijze

Pakje van toast open doen en toasten controleren op niet gebroken.

Reepjes rauwe hesp snijden ongeveer 2 cm breed.

Meloen in bollekes draaien met speciale lepel.

Kervelblaadjes op ijs water zetten.

Afwerking

Ham rond bolleke meloen draaien.

Plaatsen op een toast (best toasten gebruiken met opstaande boord).

Afwerken met kervelblaadje.

5. GEGRILD DRIEHOEKJE VAN PEPERKOEK MET CREME PATE

Werkwijze

Peperkoek ontkorsten in schijven snijden en daarna in 3 hoekjes.

Peperkoek grillen of toasten onder de salamander.

Patè mengen met wat room.

Jeneverbessen ontrispnen en spoelen.

Afwerking

Patè op peperkoek spuiten met gekartelde douille.

Afwerken met jeneverbes.

Smakelijk



Facebook



Website

Deze e-mail is verstuurd aan [{{email}}](#).

Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#).

U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#).

Voor een goede ontvangst voegt u daniel@videoclubevergem.be toe aan uw adresboek.