

# Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



## Een nieuw jaar

Inderdaad 2017 ligt achter ons, hopelijk was geen jaar om vlug te vergeten, maar was het een jaar waar je met plezier en vreugde aan terug kunt denken.

Een jaar in goede gezondheid.

Een jaar omringd door vrienden en familie.

Een jaar waarin heel wat dromen werkelijkheid zijn geworden.

Een jaar waarin je niet van geliefden afscheid hebt moeten nemen.

Een jaar waarin je, je perspectieven voor 2018 op een rijtje heb gezet.

Een jaar zoals je er in 2018 ook een wilt hebben.

## VERGADERDATA januari 2018



Programma maand januari 2018

**zondag 7:** videocafé en nieuwjaarsreceptie

**maandag 8:** algemene statutaire ledenvergadering

**maandag 22:** voorprojectie clubselectie van 17 februari

## NIET VERGETEN

**Zondag 7 januari videocafé en nieuwjaarsreceptie.**

We vragen net als vorig jaar dat iedereen een hapje voor een 2-tal personen meebrengt. De club zorgt voor de drank.

We beginnen er aan om 10.00 uur tot ...

*In het lokaal is er een oven en een grill beschikbaar om zaken op te warmen of klaar te maken.*

## Clubnieuws

Op maandag 8 is er de statutaire algemene ledenvergadering voor de complet agenda verwijzen we naar de afzonderlijke mail doorrond.

Op zaterdag 17 februari gaat de jaarlijkse clubwedstrijd door, wie graag zijn film vooraf als eens projecteerd kan dit op de vergadering van 22 januari doen

Inschrijven voor de clubwedstrijd kan tot 1 februari via het formulier op de website

## Culinair

### LAMSKROON MET GEVULDE RAAPJES EN SPRUITJES

#### ZALF

Benodigdheden

Lamskroon

Look

Rapen

Spruiten

Sjalotten

Aardappelen

Boter

Melk

Kervel

Room

Rode wijn

Bruine fond

Bereidingswijze

- \* Aardappelen schillen en garen. Pureren, kruiden en warm houden.
- \* Spruiten garen en pureren. Tamiseren, kruiden en met half opgeslagen room opwerken.
- \* De rapen garen en uithollen. Het vruchtvlees pletten met de vork. Kruiden en opwerken met een weinig aardappelpuree. De rapen opvullen en in de oven warm houden.
- \* Het vlees pareren en eventueel inprikken met een lookteentje.
- \* Het vlees opbakken (kleuren) en tot de juiste bakwijze bakken. Even laten rusten alvorens te serveren.
- \* De braadslide ontvetten en déglaceren met bruine fond en rode wijn. Inkoken tot gewenste sausdikte. Saus zeven en afwerken met een klontje boter.
- \* Het vlees versnijden en serveren samen met de rapen. De spruitjeszalf met behulp van een spuitbus in lijntjes op het bord spuiten. De bruine saus als druppels op het bord serveren.
- \* Aardappelpuree afwerken met een plukje kervel.

### Even iets moeilijker

### BROCHTE MIXED, RAUWKOST, STRO AARDAPPELEN

#### EN BEARNAISE SAUS

Benodigdheden

Varkens haasje Olie/azijn

Kip filets Mosterd

Kalfsteak Dragon

Lambout Peterselie

Eikenbladsla Witte wijn

Rode sla Kervel

Witloof Peperkorrels

Tomaten Boter

Uien Eieren

Paprika

Bereidingswijze

- \* Het vlees pareren en in gelijke stukken snijden.
- \* Elke vleessoort heeft zijn eigen ideale bakwijze. We geven elke vleessoort apart ongeveer deze bakwijze, om daarna de vleesstukken op de brochetnaald te steken. (Het best te gebruiken materiaal is een metalen spie.)
- \* De slasoorten ontnerven en spoelen. De sla verscheuren.
- \* Tomaten émonderen en in dés snijden.
- \* De uien schillen. De ene helft snijden we in ringen, de rest gaan we éminceren.
- \* De paprika vlammen en in dés versnijden.
- \* Vinaigrette maken en per groentesoort gebruiken om te naperen.
- \* De aardappelen schillen en wassen. Met de mandoline fijn gesneden aardappelen (pailles) snijden. Wassen en drogen. In de frituur bakken in éénmaal à 180°C.
- \* Peterselie hakken en drogen onder de kraan.
- \* De kervel hakken en drogen onder de kraan.
- \* De dragonblaadjes van de stengels verwijderen. Stengels voor de gastrique, de blaadjes voor het garnituur.
- \* Een gastrique maken, zeven en afkoelen.
- \* De eieren scheiden. De eigelen aan de gastrique toevoegen. Tot een schuimige massa opkloppen op een matig vuur. Binden met geklaarde boter en afwerken met de gehakte kruiden.
- \* Vlees verwarmen. Stro aardappelen bakken. Slasoorten afwerken met vinaigrette en eventueel wat gehakte kruiden en uien.
- \* Saus op het bord serveren (niet overdrijven). Rest apart serveren.

## nab 2.0 voor en door de amateur cineast

Ondertussen is **nab 2.0** volop van start gegaan en zullen binnenkort de eerste dat van de cursussen bekend gemaakt worden. Al onze leden kunnen gratis aan deelnemen.

Meer info vind je op: <http://www.nab2.be>



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@vakov.be](mailto:daniel@vakov.be) toe aan uw adresboek.