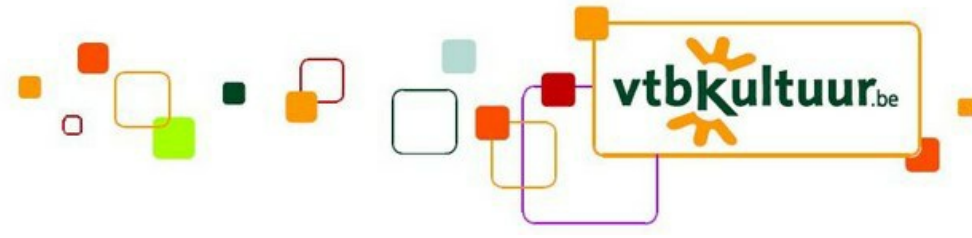


Nieuwsbrief vtbKultuur Videoclub Evergem



VERGADERDATA november 2018



Programma maand november

maandag 12: voorbereiding gala, laatste afspraken en verder werken één-minuut film

zaterdag 17: gala in cc Stroming

zondag 18: videocafé, musical 40 -45

maandag 26: ken uw camera, door Piet Meerschaut

Clubnieuws

Maandag 12 gaan we verder nadenken en zaken concreet op papier zetten voor de één-minuut film.

Ook de laatste afspraken voor de gala, wie doet wat en is wanneer aanwezig.

Zondag 18: voor de wakkeren onder osn is er videocafé.

In de namiddag gaan we dan naar de musical 40-45.

Opstapplaats Boerenhof Oostakker, de voorzitter heeft alle toegangskarten, dus zoek niet nodeloos.

Maandag 26, komt Piet, de cameraman van Hemelryck, ons wegwijs maken in de mogelijkheden van onze camera's, breng dus zeker jou exemplaar mee.

GALA

Hier nog graag een laatste oproep om massaal aanwezig te zijn op de gala op zaterdag 17 november om 19.30.

Vrienden, kennissen en familie iedereen is welkom, en alle leden worden daar verwacht.

Deelname planningsdag vtbKultuur

We hebben als Videoclub Evergem op de beurs gestaan van de planingsdag van vtbKultuur in Oudenaarde om daar ons aanbod van filmpjes kenbaar te maken aan de andere afdelingen, er zijn heel wat flyers meegenomen nu afwachten of er reacties binnen komen.

nab 2.0

Wie nog wil deelnemen aan **nab 2.0** FilmFest kan nog **tot 1 november inschrijven** via de website, film opsturen kan tot 11 november.

Niet vergeten!!!

Culinair, wintergerechten

SOEP MET WINTERGROENTEN

Benodigdheden

Prei
Selder
Uien
Rapen
Spruiten
Pastinaak
Grove peterselie
Blanke fond

Bereidingswijze

De fond ontvetten. Wie geen blanke fond heeft kan kippenbouillon gebruiken.

Groenten schillen en spoelen. $\frac{3}{4}$ grof snijden in brunoise en de rest in een fijnere brunoise, julienne.

De grove brunoise aanstoven en bevochtigen met de ontvette fond, garen onder deksel.

Indien we deze soep helder willen serveren, dan gaan we de groenten na de nodige gaartijd verwijderen. Om een pureesoep te maken gaan we de soep mixen en zeven.

In beide gevallen zal de fijne (in fond gegaarde) brunoise als garnituur gebruikt worden.

Als afwerking kunnen we enkele plukjes kervel en de grove peterselie gebruiken.

GEVULD KOOLBLAD MET KIP-EN KALFGEHAKT

Benodigdheden

Savooikool
Sjalotten
Dille
Peterselie
Kip
Kalfgehakt
Eieren
Chapelure
Bruine fond
Boter

Bereidingswijze

De nodige koolbladeren ontnerven, blancheren in gezouten water en afkoelen.

De sjalotten schillen, éminceren, sueren en bewaren.

Peterselie hakken en drogen onder de kraan.

Kip uit elkaar halen, ontbenen en door de vleesmolen halen. Kruiden en mengen met ei en chapelure.

Het kalfgehakt mengen met ei en chapelure.

De bruine fond tot sauskdikte inkoken.

Maken dat de koolbladeren droog zijn en deze beurtelings opvullen met de gehakt soorten.

Vormgeving is van belang gezien de gehakt varia.

De koolbladeren stomen.

Serveren met de gemonteerde bruine fond en afwerken met een kruiden accent.

Eventueel de koolbladeren overlans open snijden, naargelang de presentatie.

HAZENRUG OP BRABANTSE WIJZE, GEBRAISEERD

WITLOOF, AMANDELAARDAPPELEN

Benodigdheden

Hazenrug
Spruiten
Witloof
Aardappelen
Amandelen
Bruine fond
Blanke fond
Spek
Boter
Eiwit

Bereidingswijze

Hazenrug pareren. Aanbakken (kleuren). Afkoelen en bedekken met spekreepjes om daarna het uitdrogen in de oven te beletten.

Spruiten reinigen en in de boter en weinig blanke fond garen.

Het witloof reinigen en à blanc koken.

Aardappelen schillen in stukjes versnijden. Koken en pureren, kruiden, afkoelen.

Van de aardappelen balletjes maken. In eiwit wentelen en in de amandelschilfers rollen. Bij het serveren deze mandelballetjes frituren.

De hazenrug in de oven garen 10' à 200°C. Hazenruggen uithalen en warm houden. De braadslede ontvetten het witloof hierin kleuren. Uithalen, warm houden. De braadslede met de fond blussen en inkoken tot de gewenste sauskdikte. Zeven.

De hazenrug van het bot halen en escaloperen. Op de saus dressereren samen met de spruiten en het gebakken witloof alsook de gefrituurde amandelballetjes.

Smakelijk.



Facebook



Website

Deze e-mail is verzonden 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.