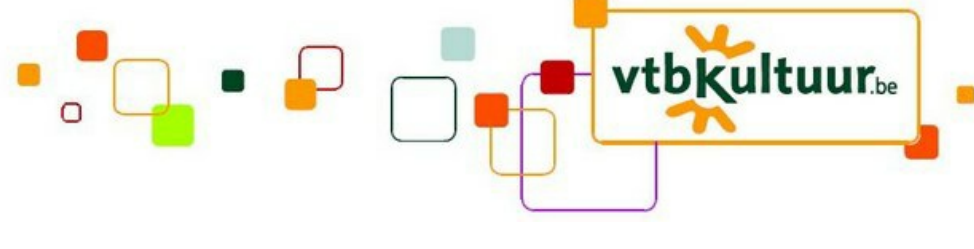


Nieuwsbrief Videoclub Evergem

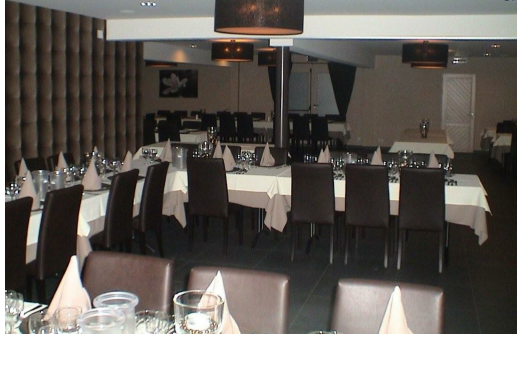


Agenda maand mei

maandag 13: we werken samen aan een nieuw clublogo

zondag 19: maandelijks videocafé

maandag 27: demonstratie van DaVinciResolve



Heb je iets te vieren? Maar geen zin om zelf te koken of is de groep te groot en kun je ze thuis niet kwijt? Dan ben je in het **Elsloschuurken** aan het juiste adres.

Wat voorbij is

Maandag 8 april hadden we Marc Van Den Berghe van Ciné Club Waregem te gast. Marc bracht ons enkele schitterende films in uiteenlopende genre's, zeker iemand om nog eens terug te vragen na de zomervakantie.

Maandag 22 kon de geplande vergadering jammer genoeg niet doorgaan wegens een foutje in de programmatie, maar jullie hebben de avond met Franky Van Daele rond het Ken Burns effect, foto's laten bewegen, zeker nog te goed.



Je computer laat je in de steek net nu je aan die fantastische montage toe bent! Geen paniek **OSD** helpt je zo weer op weg. Ook voor alle toebehoren kun je hier terecht.

Clubnieuws

Op 13 mei staat het ontwerp en de opmaak voor ons nieuw clublogo op de agenda, wie beeldmateriaal of afbeeldingen heeft die hiervoor kunnen gebruikt worden breng die a.u.b. mee op een stick of sd kaartje, we zien wel wat we er mee aan kunnen. Ook een geschikt achtergrond muziekje is welkom.

27 mei kijken eens naar de mogelijkheden van de gratis montage software van BlakcMagicDesign Da Vinci Resolve, of we dit gaan doen aan de hand van versie 15 of de nieuwe versie 16 staat nog niet vast.

Wist je dat vtbKultuur nationaal gerechtjes uit onze rubriek "culinair" wil overnemen in hun nieuwsbrief



Plaatsgebrek? Of nu eens die zolder inrichten als montageruimte? Bij **Leus** vind je wellicht alle nodige bouwmaterialen.

Culinair

Deze maand gaan we de vister op

Champignonvisroomsoep

Benodigdheden:

500 gram champignons
150 gram ui
100 gram prei
100 gram bleekselder
1 dl room
50 gram boter
40 gram bloem
50 gram platte peterselie
Bouquet garni, peper en zout
1,5 liter ontvette visfumet

Werkwijze:

Champignons reinigen, de voetjes ontdoen van hoedjes
Helft van de hoedjes in plakjes snijden voor garnituur
Ui, prei en bleekselder in grove stukken snijden
Deze groenten, champignonvoetjes en de rest van de hoedjes aanstoven in boter
Met bloem bestrooien, mengen en even laten drogen (singer)
Bevochtigen met ontvette visfumet
Bouquet garni, peper en zout toevoegen
Zachtjes laten koken gedurende 30 minuten
Bouquet garni verwijderen
Soep mixen of door roerzeef draaien, eventueel zeven door puntzeef
Soep terug aan de kook brengen, afsmaken
Net voor doorgeven de room toevoegen

Garnituur:

Champignonplakjes bakken in weinig boter of olie, kruiden met peper en zout
Platte peterselie grof hakken

Afwerking:

Soep serveren in borden of soepkom

Gegratineerde lasagne van vis met spinazie

Benodigdheden:

250 gram lasagnevellen (vers of gedroogde)
500 gram visfilet (kan ook met diepvriesvis, wel zeer goed laten uitlekken)
400 gram spinazie
1 liter zeer dikke getomateerde wittewijnsaus opgewerkt met kaas

Werkwijze:

Getomateerde witte wijnsaus opgewerkt met kaas
Tomatenpuree toevoegen aan de roux en even laten drogen.
Mouillieren met onvette visfumet
Afsmaken met peper, zout, muskaatnoot
Eventueel passeren door puntzeef
Sjalotten sueren, mouillieren met witte wijn, reduceren
Weinig room en kaas toevoegen aan de sjalotten, even laten inkoken
De kaasmengeling toevoegen aan de saus, saus afsmaken
Spinazie wassen, hakken, opbakken in boter, kruiden met peper en zout
Indien verse lasagne, voorkoken op z'n Engels, rafrâchir, laten uitlekken
Vis in fijne stukjes of plakjes snijden, garen in visfumet, zeer goed laten uitlekken

Afwerking:

De lasagne opbouwen
Gratineer of paten in boteren, met laagje saus bedekken
Afwisselend lasagnevellen, plakjes vis, gestoofde spinazie,saus
Bovenste laag wordt een laag saus
De saus bestrooien met gemalen kaas en stukjes boter boven op
Men kan ook paneermeel gebruiken boven aan.
Garen in oven 200°C, moet mooie gratineerkorst bekomen.
Men kan de korst ook bekomen onder de salamander, maar dan moet de lasagne wel heet zijn binnen in.
Champignonplakjes toevoegen
Bestrooien met gehakte platte peterselie

Op vel gebakken roodbaars met mengeling van gekleurde spirelli met prei, radijs en basilicum

Benodigdheden:

200 gram roodbaars per persoon
150 gram boter
250 gram 3- kleurige spirelli
150 gram fijne prei
150 gram radijsschijfjes
50 gram basilicum
50 gram verse basilicum

Werkwijze:

Roodbaars
Roodbaars fileren
Roodbaars kruiden met peper en zout
Boter lichtjes laten kleuren, roodbaarsfilet toevoegen op viskant
Als viskant mooi gekleurd, de vis omdraaien, op vel laten bakken

Pasta:

Pasta koken, verfrissen onder koud water, laten uitdruipen
Prei blancheren in visfumet, uitdruppen
Boter laten smelten, basilicum pasta toevoegen
Prei, radijsjes toevoegen, even laten bakken
Pasta toevoegen, afsmaken met peper en zout

Afwerking:

Pastamengeling op het bord schikken
Roodbaarsfilet met velkant naar boven op de pasta schikken
Afwerken met verse basilicum

Smakelijk!!!



Facebook



Website

Deze e-mail is verzonden naar [{{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.