

Tijd voor klassiekers

Niets zo lekker op een koude winterdag dan een klassieker uit grootmoeders keuken; koninginnenhapje, witloof met ham en kaas, stoofvlees, een lekkere stoemp of een stukje vis met saus. U vindt ze allemaal terug op ons menu in februari. Voor wie graag zelf aan de slag gaat, geven we alvast het recept voor één van die klassieke sauzen, voor u geserveerd op 26 februari met pladijsfilet, broccoli en natuur aardappeltjes.

Wist u trouwens dat pladijs werd verkozen tot "vis van het jaar 2021". Deze vis wordt het meest aangevoerd in onze Vlaamse vishavens maar wordt slechts door 8 % van de Belgische gezinnen aangekocht. Nochtans heeft deze vis heel wat troeven, tijd dus om hier verandering in te brengen. Zowel gebakken, gepocheerd of gestoofd, in filets of uit één stuk, is pladijs een echte lekkernij en laat zich bovendien heerlijk krokant bakken op het vel.

De witte zijde wordt trouwens altijd eerst gebakken...! Waarom?

Wel: een vis mag je in principe maar één keer draaien in de pan. Nadat de vis dan gedraaid is komt de mooie witte zijde naar boven en zo belandt de vis later ook mooi op het bord.

Welkom aan de studenten van JL College Leuven

Met ons krantje houden we jullie graag op de hoogte van het reilen en zeilen binnen Veresto. Via deze weg heten we de studenten van het Justius Lipsiuscollege te Leuven alvast van harte welkom.

Reeds in 1860 werd dit prachtige gebouw, oorspronkelijk een klooster, gekocht door de universiteit en werden er studentenkamers ingericht. Maar liefst 178 studenten kunnen in dit historisch gebouw beschikken over een eigen kamer, een prachtige tuin, tv en ontspanningsruimtes, studieruimtes en zelfs een wassalon.

In hun eigen Alma-restaurant kunnen zij dagelijks terecht voor ontbijt en avondmaal dat sinds 6 januari wordt toegeleverd door Veresto.

De afwerking ter plaatse gebeurt door Lin en Hassan, de Alma medewerkers van het college.



Momenteel verblijven er een 50-tal studenten maar na de examen periode komen hier vanaf februari nog een 100-tal studenten bij.

Winnaars winterpuzzel

Allereerst willen we iedereen bedanken voor de talrijke deelnames aan onze puzzel. Volgende winnaars mochten we reeds verrassen met een leuke attentie:

- Mr Nuyts uit Retie
- Mevr Segers uit Zoersel
- Mevr Distelmans uit Balen

Alvast van harte gefeliciteerd !

Hou zeker onze volgende edities in de gaten voor een nieuwe puzzelkans.

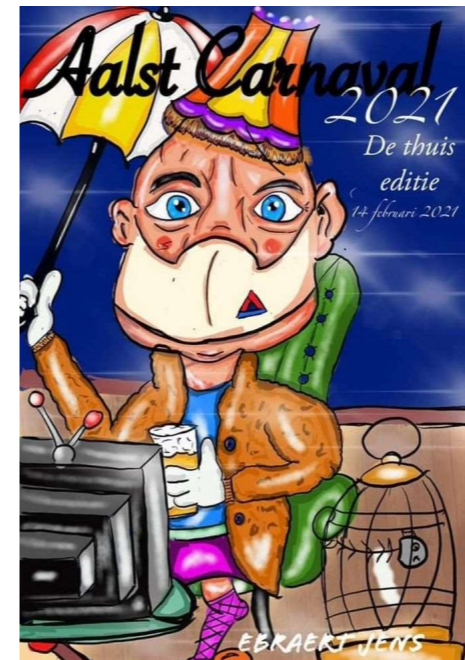
Tegeltje van de maand



www.veresto.be – veresto@veresto.be – 03 380 06 40



Februari, maand van maskers en mystiek



In februari is het tijd om eens goed zot te doen! Het is carnaval! Tijd voor gekostumeerde bals, parades van prachtige kostuums, pruiken en maskers. Maar 2021 zal doorgaan als de thuis-editie. Gelukkig hebben we allemaal alvast genoeg mondkmaskers in huis 😊.

Maar waarom verkleden we ons eigenlijk met carnaval? Waar de traditie van verkleden en feesten precies vandaan komt, is niet helemaal duidelijk. Maar bij de opkomst van het katholieke geloof verbood de kerk heidense feesten. Toch gingen mensen door met feesten. Dit deden zij verkleed om niet herkend te worden. Bij het feesten ging het erom dat iedereen gelijk aan elkaar was. Toen de kerk uiteindelijk besloot om het populaire volksfeest te omarmen en er een katholieke traditie van te maken, bleven de kostuums bestaan.

Een andere traditie voor de echte carnavalvierder is het haringhappen op de eerste woensdag na carnaval (Aswoensdag). De traditie luidt dat op deze dag katholieken traditioneel naar de kerk gaan om bij de priester een askruisje te halen, om vervolgens thuis te haringhappen. Dit haringhappen stamt uit de tijd dat tijdens de vastentijd geen vlees, maar wel vis mocht worden gegeten.

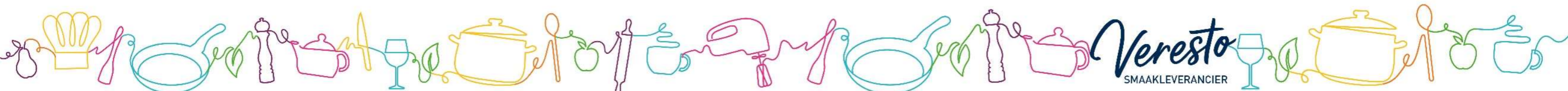
HET GEHEIM VAN DE CHEF: Hollandaise saus

Ingrediënten (4 personen)

- 250 gr (hoeveboter), 3 eieren
- 2 eierdopjes droge witte wijn, 1 eierdopje water
- snuifje zout en cayennepeper
- halve citroen

Bereiding

- doe de boter in een pot en laat op een zacht vuur smelten
- schep het bleke stremsel voorzichtig weg en hou de klare boter op een zacht vuurtje warm
- doe de eidooiers, wijn en water in een kookpot en klopf het mengsel schuimig en zet de pan op een zacht vuur. Blijf met een flinke snelheid kloppen in een achtvorm (goed over de bodem). Neem de pan af en toe weg van het vuur, zodat je de temperatuur onder controle kan houden. Blijf kloppen tot je een licht gebonden schuimige saus krijgt.
- doe de boter in een straaltje bij de saus en blijf kloppen
- breng op smaak met citroensap, cayennepeper en zout



Veresto
SMAAKLEVERANCIER