



De Perfecte Pauze

De refter van Veresto kreeg de afgelopen maanden een ware facelift. Met nog wat nieuwe meubels en wat creatieve en artistieke invulling van onze werknemers, maken we er een toffe eetplek van!



Eten doen we grotendeels met onze ogen en de omgeving speelt hier dus ook een hoofdrol in. Bij Veresto is de lunch dus niet alleen dubbel zo leuk maar nu ook dubbel zo lekker.

NIEUWE SUGGESTIES vanaf 1/01/2019

- A. Witloof met ham, kaassaus en aardappelpuree
- B. Vol-au-vent met gestoofde wortelen en aardappelen
- C. Stoverij van konijn met wortelstampot
- D. Blinde vink met mosterdsaus en duo van puree
- E. Gegrilde visfilet met zuiderse tomatensaus, julliennegroenten en aardappelen
- F. Vegetarische wok met noedels
- G. Lasagne bolognaise
- H. Spaghetti bolognaise

Wenst u het dagmenu te vervangen door één van onze suggesties, geef uw keuze **3 werkdagen vooraf** door aan uw bedeler of aan het OCMW (via het daarvoor bestemde formulier). Deze suggesties worden steeds aangevuld met de dagsoep en dessert van onze maandmenu.



DRIEKONINGEN, DRIEKONINGEN GEEF MIJ EEN NIEUWE HOED



Driekoningen zingen: eeuwenoud maar toch springlevend!

De bedelzangtradities, zoals Driekoningen zingen zijn vele eeuwen oud. Oorspronkelijk waren het arme mensen (volwassenen) die uit bittere noodzaak bedelden om de barre wintermaanden door te komen. De laatste decennia hebben kinderen deze traditie overgenomen om extra zakgeld of snoep in te zamelen. Koninkjes die jaarlijks op **6 januari** voor de deur staan, wie kent ze niet? Met een kartonnen draaister, enkele oude tafellakens en een papieren kroon trotseren ze het gure winterweer om een snoepbuit bij elkaar te zingen.

Maar wie waren ze eigenlijk, en hoe weten we dat het er drie waren? De namen die ze kregen: Melchior, de koning van Arabië; Caspar, de koning van Tarsis en Balthasar, de koning van Ethiopië zijn afkomstig uit een Grieks verhaal dat er pas rond het jaar 500 bij is gekomen. Waarom 3, omdat er 3 geschenken waren, goud, wierook en mirre. Goud was het typische geschenk voor een koning. Wierook stond symbool voor de goddelijkheid. Mirre is een verwijzing naar de dood van Jezus: mirre was een kostbaar hars, met mirrezalf werden doden ingewreven.

RECEPT VAN DE CHEF: Konijnstoverij

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg konijn stoofvlees
- 150 gr gesnipperde ui, enkele gedroogde pruimen, 100 gr bereide veenbessen
- 10 cl rode wijn, 85 cl wildfonds
- Laurier, tijm, peper, zout en balsamico azijn

Bereiding

- Het vlees kruiden met peper en zout en dichtschroeien in boter
- De gesnipperde ui en de pruimen toevoegen en even mee laten aanstoven
- Het geheel bevochtigen met de rode wijn en wildfonds
- De veenbessen toevoegen en op smaak brengen met peper, zout, tijm, laurier en balsamico azijn
- Aan de kook brengen en op een zacht vuurtje 45 min laten sudderen tot het vlees gaar en mals is

Op zondag 6 januari ons Drie Koningen gerecht, geserveerd met prinsesseboontjes en aardappelpuree

Smakelijk eten !!!

