

Beste BVK genierter,

Rond deze tijd wordt ik al enige jaren benaderd door enthousiaste BVK thuishokks met de vraag om culinaire ondersteuning. Deze vraag beperkt zich niet alleen tot het geven van adviezen en eventuele kookworkshops, maar ook, of ik bereid zou zijn bepaalde gerechten voor het kerstdiner te prepareren.

In vrijwel alle gevallen ontbrak hiertoe de tijd rond de feestdagen; een enkele keer heb ik bij iemand thuis een paar voorbereidende werkzaamheden gedaan, zodat op de avond zelf het diner gemakkelijk en ontspannen kon worden opgediend.

Door (overigens prettige) familieomstandigheden, is deze tijd er dit jaar wel en kan ik, vooropgesteld dat er voldoende belangstelling bestaat, wellicht enige ondersteuning bieden in uw culinaire kerststrijd.



Een van meest intrigerende producten voor de meeste thuishokks is en blijft de kreeft. Hoe moet je deze bereiden en zeker zo belangrijk: hoe moet je deze snijden? Hoe maak je verse mayonaise zonder dat deze gaat schiften?

Er is een afhaalservice op kerstavond 24 december tussen 16.00 uur en 18.00 uur op de van Aldenburglaan 7:

Gekookte halve kreeft met verse mayonaise *), volledig geprepareerd om zo op het bord te leggen en te consumeren (€ 12,50 p/p)
Te bestellen **vóór 18 december** (06 53 388 211). Bij onvoldoende belangstelling wordt u nog op deze dag op de hoogte gebracht, zodat u alsnog tijd hebt om uw eigen invulling te verzorgen).

Wellicht ten overvloede, maar één culinair advies voor een ontspannen kerst wil ik aan u kwijt. Ga niet experimenteren tijdens deze dagen. Bereidt die gerechten, waarvan u zeker bent, dat u ze goed kunt maken en waarmee u andere mensen gelukkig maakt. Houdt het simpel en zoek het liever in de kwaliteit van de ingrediënten dan in ingewikkelde bereidingswijzen. Zorg bij het hoofdgerecht voor een verdeling van de beschikbare keukenapparaten (niet alles van het fornuis of alles uit de oven, maar een deel oven, een deel fornuis, een deel evt. magnetron of grill).

Wij wensen u prettige feestdagen

Ellen en IJsbrand Tjepkema

*) Er wordt gewerkt met verse Canadese kreeft van ongeveer 600 gram per stuk. Omdat de dagprijs van verse kreeft rond Kerstmis schommelt, zou de prijs van € 12,50 iets kunnen afwijken.