

WESTELS VAWEETJE



Beste allemaal,

Zomer, zon, feest

Geniet ervan!



Ann

Verantwoordelijke uitgever:

Ann Mellaerts

Aarschotsesteenweg 71 bus 1.3

2230 Herselt

Bank: BE77 7333 5302 3042

CULINAIRE WANDELING

5 AUGUSTUS 2016

Dit jaar gaat de culinaire wandeling opnieuw door in Herentals. We verkennen nu de andere kant van de stad. Om 18u30 komen we samen aan het Administratief centrum (Augustijnenlaan 30, 2200 Herentals). We starten met een klein hapje en een glas cava onder begeleiding van dezelfde gids als vorig jaar (vader van Bart). We wandelen dan via het Begijnhof richting de stuw op de Nete, waar we genieten van verse spaghetti (inclusief een drankje). Langs La Paige en de Nete zetten we onze verkenning in Herentals voort, om af te ronden in het centrum met een dessert en aangepaste wijn.

De kostprijs voor deze avond bedraagt 30 euro. Inschrijven kan bij Bart Blancquaert (bart@vaw-westerlo.be). Het aantal deelnemers is beperkt tot 20 personen. Inschrijving is pas definitief na betaling (storten kan je op rekeningnummer BE77 7333 5302 3042 van VAW Westerlo).

Bart

BIERPROEFAVOND ZYTHOS

30 SEPTEMBER 2016

Naar jaarlijkse gewoonte kunnen we weer genieten van de verhalen en anekdotes van Erik Vandeperre (Zythos) over bieren en brouwers. Dit jaar proeven we de trappistenbieren.

Noteer het alvast in je agenda.

Ria

LEKKERS VAN DE KOOKAVOND

3 JUNI 2016

Recept van balletjes op Luikse wijze (voor 10 balletjes):

300 g gehakt rundvlees, 700 g gehakt varkensvlees, 1 fijngehakt ui, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 4 sneden brood zonder korst, melk, 2 eieren, paneermeel (om het mengsel te drogen), zout, peper en nootmuskaat

Vorbereiding:

Meng het brood met de melk en de eieren. Voeg de ui, het vlees, de peterselie, zout, peper en nootmuskaat toe. Droog het mengsel met paneermeel. Maak 10 balletjes van ongeveer 120 g. Zet 35 minuten in de oven op 180 °C met boter of margarine.



Recept saus:

4 eetlepels bruine suiker, tijm, 1 laurierblad, 2 kruidnagels, boter, wijnazijn, rozijnen geweekt in jenever (wij hebben water gebruikt), 1 l vleesbouillon, 4 uien, Luikse siroop (appel/peer)

Vorbereiding

Bak 3-4 uien, grof gesneden, met een snufje tijm, een laurierblad en twee kruidnagels in boter (of margarine). Voeg 4 eetlepels bruine suiker toe en maak een karamel. Blus met een scheutje wijnazijn en met vleesbouillon. Voeg een of twee eetlepels siroop van Luik toe. Kook in een pan gedurende 35 minuten. Werk de saus af met maïzena [alternatief: geknede boter (50% boter gemengd met 50% meel)]. Voeg wat rozijnen geweekt in jenever. Breng op smaak. Kook de balletjes nog een paar minuten in de saus op zeer laag vuur.

Te serveren met puree of frietjes (meest klassiek is met frietjes).

AGENDA 2016

5 augustus 2016

Culinaire tocht (Herentals)

30 september 2016

Zythos (Palok)

18 en 25 oktober 2016

Regionale biercursus (Palok)

2 december 2016

Eindejaarsvergadering (Palok)

Regionale bierbrouwcursus

18 en 25 oktober 2016 (PALOK)

Heb je vrienden of kennissen die willen leren
bierbrouwen, dan is dit de ideale gelegenheid om hen
hier naartoe te sturen