

## Slakken met vis, kan dat wel?

De “jamsessies” bij de slakkenkwekerij zijn inmiddels een begrip aan het worden onder de jonge chefs van Nederland. Twee keer per jaar organiseert Lennard ter Hall op zijn kwekerij Slow Escargots een jamsessie, mét een competitief tintje. Jonge chefs worden aan de hand van een vooraf bedacht thema uitgedaagd de mooiste gerechten te improviseren en te bereiden. Ditmaal was het thema “Vis en slak” en dat leverde heel verrassende smaakcombinaties op.



Vanilla Venture, mede organisator van het event, schonk een heerlijke verkoelende gin-tonic, zelfs een goede alcoholvrije variant. PUUR Groenten was aanwezig met een heel assortiment verse groenten en kruiden, Jan van As had de vis geleverd en Spadel had flessen water neergezet. Proper Products was aanwezig met mooi kleurrijk servies, vrij te gebruiken door de deelnemers, zodat de presentatie ook onderdeel werd van de beoordeling. Last but not least, de zon was er ook in overvloed, wat zeker in combinatie met de Big Green Egg die stond te branden, bijdroeg aan het informele zomerse sfeertje.

De winnaars waren James Maros en Rijk Juten van Sandton Château de Raay in Baarlo, die volgens de jury een mooie combinatie tussen vis en slak hadden bedacht, waarbij beide ingrediënten goed zichtbaar en gelijkwaardig in het gerechtje verwerkt waren. Het werd mooi opgediend en het totaal was goed van kleur. En omdat de jury hier geen enkel min- of verbeterpuntje kon ontdekken waren zij de winnaars van de dag.



Rob Franken overhandigde James en Rijk een Euro-Toques Dinercheque, ter waarde van €100,00 te besteden in een Euro-Toques restaurant, en daarnaast ontvangen zij natuurlijk eeuwige roem.

Slakken met vis is een gedurfde maar smakelijke combinatie gebleken!

Gerdien van Dijk - PR Euro-Toques Nederland