

Kim van der Hiele wint kookwedstrijd VZK

Tijdens de jaarlijkse wedstrijd van de Vereniging van Zeeuwse koks die dit jaar gehouden werd in de Sligrovestiging te Vlissingen streden 15 Zeeuwse koks om de titel. De eerste prijs is dit jaar wederom in de wacht gesleept door Kim van der Hiele van Restaurant Desafinado in Middelburg. Tweede werd Kevin van Dam van Restaurant Boa-Tarde in Zierikzee en de derde prijs was voor Marco Adriaanse van restaurant Peper & Zout in Middelburg. De koks streden net als voorgaande jaren weer om de felbegeerde VZK Unilever Food Solutions wisselbokaal. Het thema dit jaar was "Eerlijk & Heerlijk" Maak een hoofdgerecht met eerlijke en heerlijke producten die verkrijgbaar zijn bij alle Sligro vestigingen.

De koks kregen net als vorig jaar een zogeheten mysterybox uitgereikt met als hoofdingrediënt, vlees van het Limburgse Livar scharrelvarken met daarnaast o.a. rode biet, rode aardappel, kerstomaatjes, een kalfsjus en een kruidenperenpuree. Zoals altijd was er veel creativiteit terug te vinden in de gerechten. De koks konden o.a. punten scoren met de juiste wijn/spijscombinatie, originaliteit, smaak en alles moest binnen 15 minuten op de jurytafel worden gepresenteerd. De jury bestond deze keer uit SVH Meesterkok Edwin van Gent van Unilever, Pierre van der Heijden van De Keuken B.V. en Bert-Jos Ooijen van de Sligro.

Er was veel belangstelling van buitenaf in de Sligro om al het lekkers te bewonderen. Tevens werd er door diverse koks van de VZK demonstratie gekookt. Er werden kleine gerechtjes bereid zodat de gasten deze konden proeven.

Wegens grote belangstelling en succes zal waarschijnlijk volgend jaar weer de Sligro Vlissingen het podium zijn voor de jaarlijkse kookwedstrijd.





