



Ernst de Jonge van ISPC wint bij 'De Zeelandbrug'!

ASPERGE-AMUSES AAN DE OOSTERSCHELDE



Een mooi evenement bij restaurant De Zeelandbrug. Vlnr. Fred Dijsselbloem, Piet Scheermeijer, Hein van den Boogaard, Ernst de Jonge en Anja Scheermeijer. Op de foto rechts de jury.

Anja en Piet Scheermeijer van De Zeelandbrug in Zierikzee hebben iets met de asperge. Niet alleen organiseerden zij op 3 mei een speciale aspergeavond, maar op 21 april zetten zij zich voor het vierde achtereenvolgende jaar met al hun medewerkers en gesteund door tal van sponsors in voor de inmiddels traditionele Asperge-Amuse Wedstrijd. Winnaar van de wisselbokaal is Ernst de Jonge van ISPC Breda. Zijn creatie 'Tradition & Innovation' werd unaniem door de jury als de beste gekozen.

Juryvoorzitter Fred Dijsselbloem, tevens voorzitter van Euro-Toques Nederland, zei veel originele combinaties onder ogen te hebben gekregen. Die van Ernst de Jonge spande echter de kroon. Tweede werd Jacco Prins van Holiday Inn Amsterdam Schiphol die tevens veraste met een smeuge bitterbal van Stellen-damse garnalen en derde het team Ruud en John van Hostellerie Schuddebeurs die Oosterscheldekreeft in hun amuse hadden verwerkt.

"De deelnemers hebben veel goede technie-



Er waren ook verse aardbeien. Lekker met vanille-ijs en slagroom.



... en natuurlijk de onmisbare wijn uit de Elzas.

ken toegepast en velen combineerden goed met de wijn, Pinot Blanc Ribeauvillé," constateerde Fred Dijsselbloem, maar hij had ook kritiek: sommigen waren ten onrechte wat

zuinig met asperges geweest en te roy-aal met kruiden. Eén van de criteria was het gebruik van duurzame ingrediënten en de verwerking van verse tonijn in één der amuses was daarmee niet in overeenstemming. Fred Dijsselbloem spoorde de aanwezige koks ook aan om meer aan dit soort wedstrijden mee te doen, het levert een schat aan ervaringen op.

Voor Restaurant De Zeelandbrug was het een geslaagde opening van het asperge-seizoen. Anja en Piet Scheermeijer zullen dit seizoen niet alleen lid worden van Euro-Toques Nederland, een organisatie waarvan zij de doelstellingen hartgrondig onderschrijven, maar ook van het Brabants Asperge Genootschap. Een afvaardiging van dit genootschap serveerde tot slot in vol ornaat de vele genodigden de traditionele afsluiter: aardbeien uit Zierikzee met vanille-ijs en slagroom.

Die genodigden gaven overigens de aanmoedigingsprijs aan Dave Wijnschenk van Crown Plaza Schiphol Amsterdam die de meeste asperges in zijn amuse had.