

HANOS ORGANISEERT:

KOOKWEDSTRIJD CERVENA BOERDERIJHERT

‘Ben jij kok en is koken echt jouw passie?
Dan dagen wij je uit!’



HANOS organiseert voor het derde jaar de kookwedstrijd Cervena boerderijhert en daarvoor zijn we op zoek naar creatieve koks die een mooi gerecht met Cervena boerderijhert willen maken.

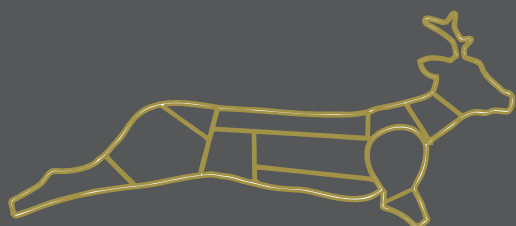
MAAK EEN ZOMERSE CREATIE VAN CERVENA BOERDERIJHERT, GECOMBINEERD MET PRODUCTEN UIT HET SEIZOEN EN EEN BIJPASSENDE DRANK

Denk vooral out-of-the-box: bites, streetfood 3.0.

Maak een bijzondere presentatie, niet een schilderij op een bord. Van de creatie moeten **in ieder geval 3 verschillende delen** van het Cervena boerderijhert gebruikt worden, waarvan minimaal 1 deel op de barbecue bereid is. Het gerecht moet goed uit te voeren zijn in een restaurantsituatie.

Bedenk bij het gerecht een bijpassende drank naar keuze en maak daarmee een perfecte combinatie die de smaken van de creatie versterken. Het staat de deelnemer vrij om te bepalen welke drank dit is; een cocktail, wijn, bier, koffie, thee, een infusie van groenten, alles is geoorloofd.

*Denk jij ‘ik heb hét gerecht’?
Lees verder op de achterzijde en meld je aan!*



wat zijn jouw favoriete delen van het boerderijhert waar je het verschil mee gaat maken?

DE PRIJZEN
liegen er niet om

- 1E PRIJS -

een reis voor
2 personen naar
Nieuw-Zeeland
met 1.000 euro
zakgeld

- 2E PRIJS -

Big Green Egg
large

- 3E PRIJS -

Big Green Egg
medium

ZO ZIET DE WEDSTRIJD ERUIT

DIGITALE RONDE T/M 22 MEI 2017

3 VOORRONDES IN EINDHOVEN, ANTWERPEN EN APELDOORN
IN JUNI, SEPTEMBER EN OKTOBER 2017

FINALE IN FEBRUARI 2018

ZO DOE JE MEE

1. **MAAK 2 FOTO'S VAN HET GERECHT;
EEN FOTO VAN BOVENAF EN EEN FOTO LINKS VOOR**
2. **STUUR HET RECEPT IN ALS WORD BESTAND
IN DE VOLGENDE VOLGORDE:**
 - titel gerecht
 - benoeming onderdelen
 - per onderdeel uitwerken:
 - lijst benodigdheden
 - opsomming bereidingswijze per stap
3. **MAIL HET RECEPT EN DE FOTO'S VOOR 22 MEI 2017
NAAR: CERVENA@HANOS.NL**

Voor meer
informatie, kijk op:
[www.hanos.nl/
cervena2018](http://www.hanos.nl/cervena2018)



beoordeling digitale voorronde

Bij de beoordeling van de digitale voorronde gaat het met name om originaliteit, inventiviteit en het gebruik van de wat minder bekende delen. De beoordeling van de bijpassende drank zal zwaar wegen. Ook de juiste beschrijving van het recept wordt meegewogen in de beoordeling.

vragen

Voor vragen over de keuken, materialen, of de wedstrijd kun je contact opnemen met Wim Winkel, culinair adviseur: wwinkel@hanos.nl, telefoon: (040) 2925200.