

## Afhaalmenu

vrijdag 18 augustus 2017

### BBQ worst met gebakken aardappelen en groente en een toetje

€ 7,00

(bestellen voor 15.30 uur afhalen tussen 17.00 uur en 19.00 uur)  
Tel. 0593 523288

### Makreel

Volgende week vrijdag wordt voor de zesde keer Bourgondisch Beilen gehouden. Na Italië, Mexico, Frankrijk, gewonnen door de Cerck, Zuid-Afrika en Nederland is nu Indonesië aan de beurt. Als we er dan vanuit gaan dat de Cerck iedere drie jaar de eerste prijs wint dan zijn we weer aan de beurt. De eerste prijs wordt door een vakkundige jury uitgereikt aan het lekkerste, origineelste en mooist gepresenteerde gerecht. Daar gaan wij, van de Cerck, natuurlijk voor. Kok Emiel is in het voorjaar een week op vakantie geweest. Iedereen dacht dat hij met zijn gezin naar Luxemburg was maar hij heeft slechts zijn vrouw en zoon daar afgezet en is vanaf Vliegveld Kloten, nabij Zürich, naar Indonesië vertrokken. Daar heeft hij op het eiland Pulau Laibobar een week bij een vissersgezin gelogeed. Hier heeft hij niet alleen de fijne kneepjes van het makreelvisen geleerd, hij heeft zich ook de typische Indonesische bereidingwijze van deze vissoort eigen gemaakt. Dat stak nogal nauw maar na enige keren is het hem toch gelukt. Ze bakken daar in Indonesië de vis net andersom als hier in West-Europa. Dat wil zeggen dat ze altijd eerst de linkerzijde van de vis bakken waarna de rechterzijde volgt. Om de vis bakklaar te maken trekken ze de makreel eerst binnenstebuiten oftewel krang om de ingewanden te verwijderen. Dat heet in Indonesië terbalik. Daarna wordt het op houtskool gegaard. De Indonesiërs eten hier meestal spitskool bij. Dit gerecht wordt *Ikan bakar urapan* genoemd op het eiland Pulau Laibobar en wel hierom heet dit gerecht ook zo op Bourgondisch Beilen. Voor het nagerecht gebruiken ze slechts hun eigen regionale producten die ook in Nederland verkrijgbaar zijn wat dan wel weer goed uitkomt. Kok Emiel serveert als toetje het typisch Laibobars nagerecht *Panggang nanas es krim kepala*. Dit is geroosterde ananas met kokosijs. Wij, van de Cerck, kunnen u van harte aanbevelen om een bezoekje te brengen aan Bourgondisch Beilen alwaar u de tent van Dinercafé de Cerck niet mag missen.

Er zijn nog 19 kaartjes voor de voorstelling van Debby Petter op 11 oktober.

**Voor vanavond goede zaken en smakelijk eten!**