

Smullen van Zeeuwse amuses

De opdracht van Moët & Chandon om met haar champagne in combinatie met Oosterscheldekreeft een amuse te maken was voor de tien (chef) koks die de finale behaalden, geen makkelijke opdracht. En zeker niet met het vooruitzicht dat hun gerecht werd beoordeeld door topkok *Robert Kranenburg*, Echoput-restaurateur/smaak-professor *Peter Klosse* en wijnschrijver *Gert Crum*.

In de keuken van gastheer *Bart de Bree* van de Zeeuwse hostellerie Schuddebeurs was het hard werken geblazen. *Roeland Klein* van restaurant Hermitage in Ridderkerk sleepte voor de tweede achtereenvolgende keer de eerste prijs in de wacht. Hij maakte een geweldige Oosterscheldekreeft met spaghetti van gember en grapefruit met een lauwwarme dragonmayonaise.

Voormalig burgmeester van Schouwen-Duiveland *Jack Asselbergs* proefde nauwgezet de amuses en genoot. Sinds maart is hij benoemd tot kamerheer van koningin *Beatrix*. „Een bijzondere eer”, vertelde hij tijdens de prijsuitreiking.

Bij de oesters en coquilles werd natuurlijk champagne geschonken. Directeur *Bob Bron* van Moët Hennessy had een mooie collectie meegenomen: Dom Perignons uit 1996, 1998 en voor het nagerecht een prachtige Dom Perignon Rosé Vintage 1993. Het was weer smullen in het Zeeuwse.



■ Directeur Nederlands Bureau voor Toerisme Jos Vranken (m.) geflankeerd door winnaar Roeland Klein (l.) en gastheer Bart de Bree.



■ V.l.n.r.: Luit Ezinga, voorzitter van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, Bob Bron en Jack Asselbergs.



■ Topchef Robert Kranenburg.

FOTO'S:
DE TELEGRAAF

HERKANSING VOOR
RUIME KOOPZONDAG

