**Bijlage: ingrediëntenlijst AEHT**

De studenten kregen als opdracht om “klassiekers met een twist” klaar te maken en ontvingen een aantal producten die ze daarvoor konden gebruiken. Er werd gevraagd om creatief aan de slag te gaan met inktvis en rode poon en deze vissen telkens te combineren met een Vlaams traditioneel streekproduct. Voor het hoofdgerecht werd gevraagd om een stukje kalfsvlees te bereiden en een originele aardappelbereiding te voorzien. Ook hier moesten de studenten steeds traditionele streekproducten toevoegen aan het gerecht. Voor de groenten konden de leerlingen kiezen uit een selectie Flandria-groenten. Het dessert bestond uit een selectie kazen of een boekweitpannenkoek, telkens met Limburgse stroop.

De Vlaamse traditionele streekproducten waar de studenten mee mochten werken waren bloeling (West-Vlaamse bloedworst), gerookt paardenvlees, mosterd uit het Leuvense, Antwerpse rauwmelkse geitenkaas en Limburgse stroop.