**Viskok van het Jaar 2020 is Jan Audenaert van restaurant d’Oude Pastorie in Lochristi**

**Nationale Horecawedstrijd met wijting**

18.11.2018

**Jan Audenaert van restaurant d’Oude Pastorie in Lochristi maakte het lekkerste en origineelste gerecht klaar met wijting, de Vis van het Jaar 2019, op de Nationale Horecawedstrijd op 18 november in de demonstratiekeuken van Horeca Expo in Gent. De wedstrijd was voorbehouden aan professionele koks. De wedstrijd is een initiatief van VLAM en wordt ondersteund door alle Belgische restaurateursverenigingen en de NorthSeaChefs.**

**Beeldmateriaal is vanaf 19/11/2019 beschikbaar op** [**pers.vlam.be**](https://pers.vlam.be/nl/cms/snip/inputsnip/auto-id/pers.vlam.be)**.**

**De wedstrijd**Al voor de 31ste keer organiseert VLAM een receptenwedstrijd rond de Vis van het Jaar voor professionals. Professionele koks dienen een recept in te sturen, dat wordt beoordeeld door een leesjury. De vijf beste recepten werden geselecteerd voor de finale, die traditiegetrouw plaatsvindt op Horeca Expo in Gent. De laureaten zetten er hun beste beentje voor en maakten hun recept met wijting.

De vakjury, samengesteld uit vertegenwoordigers van de belangrijkste restaurateursverenigingen en voorgezeten door NorthSeaChef Filip Claeys, beoordeelde de techniek in de keuken, de bereiding, smaak en presentatie.

**Laureaten**
Deze laureaten zaten in de finale:

Jan Audenaert, d’Oude Pastorie in Lochristi

Nick Coppens, Chef Terroir in Gavere

Louis Vermassen, Mbistro NWPT in Nieuwpoort

Martijn Gelaude, Maste in Gent

Jeffrey Vermassen, Sir Kwinten in Lennik

**Prijzen**Jan Audenaert, de winnaar van de wedstrijd ging naar huis met de 'Viskok van het Jaar'-trofee en -diploma, een cheque ter waarde van € 750, een waardebon van € 250 te besteden bij ISPC aangeboden door Horeca Expo, en een dinerkaart voor twee personen bij Peter Goossens, Restaurant Hof van Cleve in Kruishoutem. De laureaten ontvingen elk: een 'Viskok van het Jaar'-diploma en een dinerkaart voor twee personen in restaurant De Jonkman in Brugge.

Wijting, Vis van het Jaar 2019

VLAM koos samen met de Vlaamse visserijsector voor wijting als Vis van het Jaar 2019. Wijting is weinig bekend. Hij wordt het ganse jaar op regelmatige basis aangevoerd als bijvangst van tong en pladijs. Wijting is een lekker en goedkoop alternatief voor kabeljauw. Het visvlees van wijting is mager en zeer licht verteerbaar, maar bevat wel graatjes. In Frankrijk is wijting een klassieker op de menukaart. . Aan onze kust en op kermissen is gezouten en gedroogde wijting (‘bolling’) een attractie. Wijting wordt vaak in beslag gefrituurd (als ‘lekkerbekje’, ‘kibbeling’ en ‘fish and chips’) of gepaneerd geserveerd. Er zijn echter ook heel wat andere bereidingen mogelijk, bijvoorbeeld een bouillabaise, pekelen of bakken (in de oven).

*Bijgevoegd het winnend recept.*