# Wie wordt Viskok van het Jaar 2019?

**Nationale Horecawedstrijd met zeeduivel**

*Welke professionele kok heeft het lekkerste en origineelste gerecht met zeeduivel, de Vis van het Jaar 2018, op zijn kaart staan? We komen het te weten op maandag 19 november in de demonstratiekeuken van Horeca Expo in Gent. Vijf finalisten nemen het live tegen elkaar op vanaf 13 u.*

Zeeduivel, Vis van het Jaar 2018

VLAM koos samen met de Vlaamse visserijsector voor zeeduivel als Vis van het Jaar 2018. Zeeduivel is een relatief ‘onbekende’ vis bij de Vlaming. Hij wordt het ganse jaar op regelmatige basis aangevoerd als bijvangst van tong en pladijs. Het is een stevige vis zonder graten met een zachte, zoete smaak die je op allerlei manieren kan klaarmaken: op de barbecue, in stoofpotjes of ook in vissoepen.

De wedstrijd  
De vakjury, samengesteld uit vertegenwoordigers van de belangrijkste restaurateursverenigingen en voorgezeten door NorthSeaChef Filip Claeys, maakte een voorselectie uit de ingestuurde recepten. Vijf finalisten werden geselecteerd en zullen op **19 november** live in de demonstratiekeuken van **Horeca Expo** naar de titel van **‘Viskok van het Jaar 2019’** dingen.

Laureaten

Ayrton Verhaegen, restaurant Kelderman in Aalst

Gilles Pauwels, Bistro Julien in Lovendegem

Sander Verdegem, restaurant Patrick Devos in Brugge

Xander Verzelen, restaurant L’Improviste By David Selen in Waregem

Michael Vanderhaeghe, Hostellerie Saint Nicolas in  Elverdinge-Ieper

De winnaars van de vorige edities:

Viskok 2018 Stijn Devreese, restaurant Benoit en Bernard Dewitte in Ouwegem

Viskok 2017 Sam Van Houcke, restaurant Onder de Toren in Hansbeke

Viskok 2016 Rob Stevens, D’Oude Pastorie in Lochristi

Viskok 2015 Jonathan Oliver, restaurant De Jonkman in Brugge

**Viskok 2014** Ivan Menten, restaurant Lèche plat in Arendonk

**Viskok 2013** Dean Masschelein, restaurant Boury in Roeselare

**Prijzen**

De *winnaar* van de wedstrijd gaat 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 ontvangen elk*: een 'Viskok van het Jaar'-diploma en een dinerkaart voor twee personen in restaurant De Jonkman in Brugge.

**Praktisch**

De wedstrijdfinale ‘Viskok van het Jaar 2019’ vindt plaats tijdens de vakbeurs Horeca Expo op Flanders Expo in Gent, meer bepaald in de demonstratiekeuken aan de ingang van hall 8.

De finalisten gaan aan het werk vanaf 13u. De degustatie door de vakjury start om 14.45 u. De proclamatie vindt plaats om 16u. Aansluitend wordt een receptie aangeboden.

We hopen dat u er bij kunt zijn! Bent u van plan de wedstrijd *live* bij de wonen, laat het ons dan weten via [pers@vlam.be](mailto:pers@vlam.be).