

## IJs van stoofperen en cashewnoten is het lekkerste op Junior Gelato Chef wedstrijd

21/11/19 om 10:56 Bijgewerkt om 13:53



**Eva Kestemont**  
Journalist KnackWeekend.be

**Twee studenten uit het VTI Spijker in Hoogstraten hebben de tweede editie van de Junior Gelato Chef wedstrijd van Carpigiani Benelux.**

4  
Keer gedeeld



© Hans Verbeeck

De Horeca Expo in Gent is het decor van heel wat culinaire wedstrijden. Zowel gevestigde waarden als jonge talenten kruisen er zowat elke dag de degens. Zo ook woensdag, toen dertig studenten uit de voornaamste koksscholen streden in het Belgisch kampioenschap ijs bereiden voor jongeren, georganiseerd door ijsmachineproducent Carpigiani Ambachtelijk Benelux.

Daarop werden Lotte Van Ginneken (18) en Siem Roza (19) van VTI Spijker in Hoogstraten in de bloemetjes gezet. Hun creatie met stoofperen en cashewnoten smaakte de jury zozeer dat ze met een gouden medaille naar huis mochten. 'We hebben speciaal voor dit verloren product gekozen,' zegt het duo. 'Stoofperen zie je nergens in ijsversie. We dachten: met dit kunnen we niet anders dan winnen. De combinatie met cashewnoten was wel een hele zoektocht. We probeerden zeker tien andere notenvarianten. Maar dit vonden we het sterkst.'

Zilver ging naar Julie Van Bogaert (Piva Antwerpen) en haar 'Asian gold', een ijs van kefir, limoenblad en cassis. Ter Duinen-student Jules Van Osselaer mocht dan weer naar huis met brons en een lege doos sinaassorbet. ●