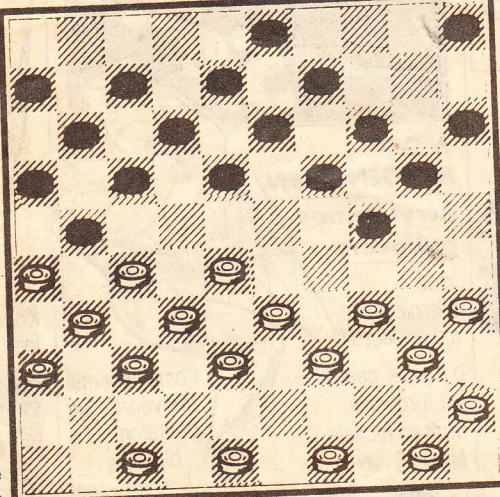


# DAMMEN

Zaterdag 9 maart wordt de laatste ronde afgewerkt van de nationale clubcompetitie. Vandaar dat ditmaal in deze rubriek aandacht wordt besteed aan dit gebeuren, middels een fragment uit de partij in de hoofdklasse tussen Fred Ivens (van R.D.G.-Den Haag) en Johan de Boer (van VAD-Amsterdam).

In deze partij speelde de Hagenaar 18-22, wit sloeg 27x18 en zwart 12x23. Johan de Boer kreeg nu de gelegenheid de partij naar zich toe te trekken door het uitvoeren van een fraaie forcing. De opgave voor deze week luidt: hoe forceert wit de winst na de hierboven genoemde ruil.

Overigens werd de gevraagde voortzetting in de partij gemist en Johan de Boer werd later via een combinatie zelfs met verlies geconfronteerd.



## Recept

Tournedos  
Rossini

- 4 biefstukken van de haas (150 gram)
- peperkorrels/zout
- 50 gr. boter
- 1 eetlepel bloem
- eetlepel tomatenpuree
- 4 plakjes paté
- 1 dl. madeira
- 4 broodcroutons
- parijse aardappeltjes
- tuinkers

Bestel bij de slager biefstukken van de ossehaas van ong. 150 gr. per stuk. Bestrooi het vlees met peper uit de molen en zout. Laat dit even intrekken en bind ze intussen op met een dun touwtje. Op deze wijze houden ze een mooi rond model en blijven ze stevig staan. Van oud brood snijden we plakken en steken deze uit ter grootte van de biefstukken. Bak deze rondjes in de hete sla-olie tot ze goudgeel van kleur zijn en zet ze op een schaal. De boter in de koekepan op braadtemp. brengen en daarin de biefstuk op normale wijze bakken, zodat ze van binnen nog rood van kleur zijn. Zet ze daarna op de gebakken croutons en maak op de volgende wijze de saus af:

Schep in de braadboter een halve lepel tomatenpuree en een lepeltje bloem. Roer dit op een niet te heet vuur tot het een bruine kleur heeft en blus het dan met wat bouillon en 1 dl. madeira. Roer het geheel glad tot een saus en laat het even doorkoken. Zet intussen een plakje fijne paté op de biefstukken en stort daar de saus overheen. De paté zal door de hitte van de saus iets gaan smelten. Garneer de schaal met gebakken parijse aardappeltjes en een toef tuinkers.

Samenstelling: R. F. Vercauteren  
(chef-kok Crest Hotel Papendrecht)

## top 20



★ De formatie King staat met 'Love and pride' voor de eerste maal in onze hitparade genoteerd.

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 ( 4) This is not America          | David Bowie                  |
| 2 ( 1) Shout                        | Tear. for Fears              |
| 2 ( 5) Sussidio                     | Phil Collins                 |
| 4 ( 2) Do what you do               | Jermaine Jackson             |
| 5 (11) Just another night           | Mick Jagger                  |
| 6 ( 6) Easy lover                   | Philip Bailey & Phil Collins |
| 7 (14) Ik meen 't                   | André Hazes                  |
| 8 (10) Loverboy                     | Billy Ocean                  |
| 9 ( 3) One night in Bangkok         | Murray Head                  |
| 10 (13) Watching you                | Shakatak                     |
| 11 (16) Sharp dressed man           | ZZ Top                       |
| 12 ( 8) I want to know what love is | Foreigner                    |
| 13 (19) Treat her like a lady       | Temptations                  |
| 14 ( 9) Let it all blow             | Dazz Band                    |
| 15 (--) Nightshift                  | Commodores                   |
| 16 ( 7) Solid                       | Ashford & Simpson            |
| 17 (--) Let's go crazy              | Prins & The Revolution       |
| 18 (12) Jungle love                 | Time                         |
| 19 (--) Love & pride                | King                         |
| 20 (--) Save a prayer               | Duran Duran                  |