

PERSBERICHT

11 juli 2013

Neronaise op Brusselse Zuidfoor

Vanaf zaterdag 13 juli 2013 zal elke frietliefhebber kunnen smullen van een nieuwe frietsaus: de Neronaise. Hoezo? Na Nerotica (de nieuwe tijdelijke tentoonstelling rond vrouwelijk schoon in Sleens oeuvre, nog tot 18 december 2013 in het Marc Sleen Museum), weer een woordspeling met Nero?

Peter van de Zuidkermis dit jaar en Brusselse chef-kok Albert Verdeyen stelt aanstaande zaterdag omstreeks 13u30 deze nieuwe soort mayonaise voor bij friturist en voorzitter van de Brusselse Zuidkermis Patrick de Corte.

Het receptuur van de Neronaise werd ontwikkeld door Albert Verdeyen in het kader van de tijdelijke tentoonstelling "Met Nero aan tafel" en de 90e verjaardag van Ridder Marc Sleen eind 2012. Het is een mayonaise op basis van roze peper en honing.

Vanaf zaterdag zal deze saus dus beschikbaar zijn bij friturist Ets. de Corte & zonen op de Brusselse Zuidkermis alsook bij 60 andere frituristen die aanwezig zijn op 70 kermissen in heel België. De Neronaise is eveneens beschikbaar in het Nerocafé in Hoeilaart (Albert Biesmanslaan 1 te 1560 Hoeilaart, www.nerocafe.be).

