

PROEF JE STRAFFE STREEK



**STRAFFE
STREEK**



**STREEKPRODUCTEN
VLAAMS-BRABANT**

INHOUD / RECEPTEN



COCKTAIL MOCKTAIL

- 6 Gin met vlierbessensiroop
- 8 Bugs bunny



DESSERT

- 36 Biramisu
- 38 Chocoladetaart met rood fruit
- 40 Sabayon met Oude Kriek



HAPJE

- 10 Appelradijsschijf met beverpesto
- 12 Hapje met koolrabi, aardbeivinaigrette en munt
- 14 Mousse van witte boerentenen met koolzaadpesto
- 16 Toast met bierpaté en rabarberconfituur
- 18 Toastje wortelmartino met uitjes en kervel



VOORGERECHT

- 20 Carpaccio van rode biet met gebakken appel en geroosterde schapenkaas
- 22 Couscous van bloemkool met schapenkaas
- 24 Quinoasalade met witloof en tafeldruiven
- 26 Venkelsalade met ambachtelijk gerookte zalm
- 28 Witloof, pastinaak en aardpeersoep



HOOFDGERECHT

- 30 Gebakken asperges met pasta, kaas, ei en boerenham of ambachtelijk gerookte zalm
- 32 Wortelstoemp met zure ajuinsaus, appel-braambessenmoes met witte pens of tofu
- 34 Ratatouille met Haselback aardappelen en rundersteak of linzenvenkelstoofpotje

VOORWOORD

Dat Vlaams-Brabant rijk is aan hoeve- en streekproducten is geen mysterie. De ene ontwerpt bitterzoete pralines, de andere teelt druiven in een serre. De ene brouwt bier naar een recept van zijn overgrootouders, de andere start een kaasmakerij op zijn schapenboerderij. Er is zoveel verschil in wat streekproducenten doen. Dat heeft voor een groot deel met de streek waar ze wonen te maken.

Je vindt nu eenmaal geen lambiekbrouwers in het Hageland en je zal niet snel een Hagelandse wijnbouwer vinden in het Pajottenland. Maar of het nu gaat om aardbeiteilers, wijnboeren, koffiebranders, bakkers, chocolatiers, bierbrouwers, imkers, beenhouwers of witloofteilers, ze hebben één belangrijk ding gemeen: streekproducent zijn is geen beroep, het is een passie! En die passie die proef je... in hun producten én in de recepten die in deze folder zorgvuldig zijn samengesteld door **Daniel Dumortier van Groesting**. Met deze receptenfolder maken we u alvast warm om zelf aan de slag te gaan met deze straffe producten. Je hoeft helemaal geen top-chef te zijn, het zijn lekkere gerechtjes die iedereen thuis kan klaarmaken.



Naast de unieke smaken van deze producten, kies je ook voor échte verhalen. Streekproducten worden met ambacht en liefde gemaakt, wat de kwaliteit alleen maar ten goede komt. En hoe leuk is het niet om te weten dat deze straffe producten in je eigen buurt worden gemaakt? Je verkleint je ecologische voetafdruk want je houdt de voedselkilometers beperkt én je ondersteunt de lokale economie. Door een bezoek te brengen aan de producent zelf, koop je rechtstreeks en dit schenkt je heel veel vertrouwen. Onze producenten zijn je heel dankbaar voor je keuze! Kortom, je wordt een échte streekambassadeur!

Wil je alle streekproducten uit Vlaams-Brabant ontdekken, nog meer recepten klaarmaken of alle verkooppunten bij je in de buurt leren kennen? Surf dan zeker naar www.straffestreek.be.

Tom Dehaene,
gedeputeerde provincie Vlaams-Brabant
ondervoorzitter vzw Streekproducten Vlaams-Brabant

Paul Vleminckx,
voorzitter vzw Streekproducten Vlaams-Brabant



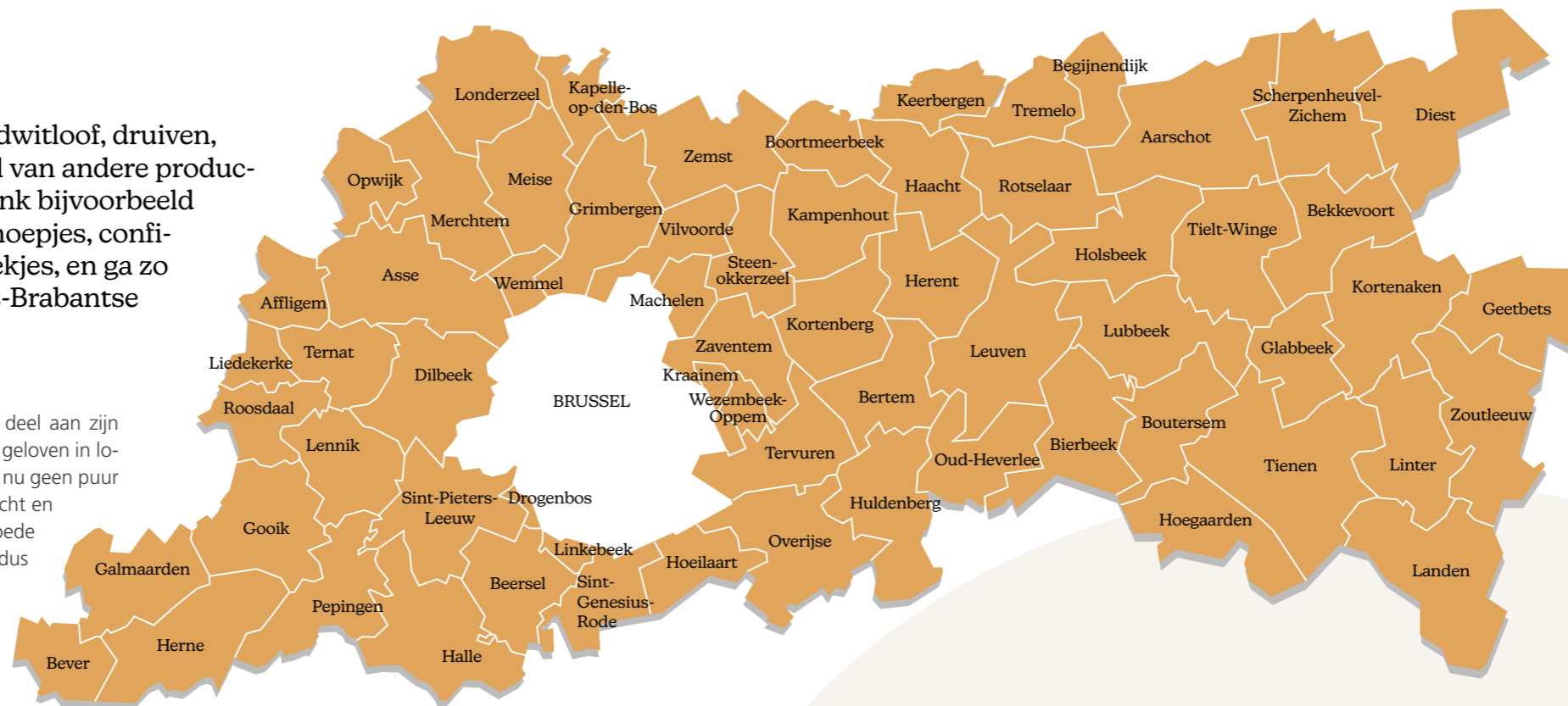
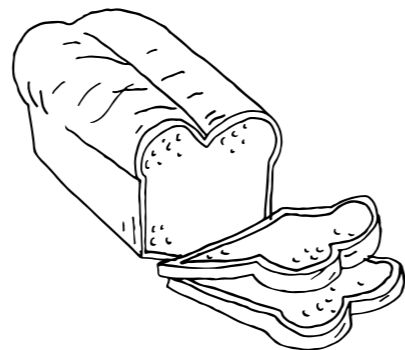


KWALITEIT OP DE KAART

Naast de verse producten zoals grondwitloof, druiven, appels, peren, asperges, ... zijn ook tal van andere producten vertegenwoordigd in de regio. Denk bijvoorbeeld maar aan de vele bieren en wijnen, snoepjes, confituren, honingsoorten, chocolade, koekjes, en ga zo maar verder. Het aanbod aan Vlaams-Brabantse streekproducten lijkt eindeloos!

Het succes van streekproducten ligt voor een groot deel aan zijn authentieke smaak en kwaliteit. Steeds meer mensen geloven in lokale, biologische en betrouwbare producten. Wie lust nu geen puur en vers product? Streekproducten worden met ambacht en liefde gemaakt, wat de kwaliteit alleen maar ten goede komt. Wie streekproducten op de tafel zet, maakt dus een sterk statement dat je tafelgenoten zeker zullen waarderen. Bovendien steun je de lokale economie en dat komt de hele regio ten goede. Maar het allerbelangrijkste is dat streekproducten gewoon erg lekker zijn en er is duidelijk keuze genoeg. Ben je een liefhebber van lekker eten en drinken? Twijfel dan niet, ga er thuis mee aan de slag en word een Straffe Streek ambassadeur!

In deze brochure vind je een reeks inspirerende recepten om thuis zelf creatief aan de slag te gaan met lokale lekkernijen. Op www.straffestreek.be vind je een overzicht van alle producenten, producten, verkooppunten en zoveel meer. Ontdek er tevens nog meer recepten! Smakelijk!



STREEKPRODUCTEN VLAAMS-BRABANT

SAMEN BEREIK JE MEER


Elke streekproducent vindt zijn houvast bij Streekproducten Vlaams-Brabant. Deze vereniging is een coördinatie-, overleg- en actieplatform van, voor en door Vlaams-Brabantse streekproducenten, streekwinkels en -hoekjes, horeca-uitbaters, logies, Straffe Streek Gemeenten en andere partners. Streekproducten Vlaams-Brabant is bovendien een heus informatiecentrum waar je alle gegevens van de streekproducenten, hun producten, verkooppunten, logies, horecazen en straffe streek gemeenten terugvindt.


Een heel handig instrument daarbij is de website

www.straffestreek.be.

Daar vind je met enkele muisklikken elke streeklekkernij terug. Je kan doorklikken naar streeknieuwttjes en evenementen die op til zijn, praktische informatie en wedstrijden.

Je kan ons ook terugvinden op sociale media:

 www.facebook.com/straffestreek

 www.instagram.com/straffestreek

Of krijg je er niet genoeg van? Schrijf je dan in voor onze digitale nieuwsbrief via:

www.straffestreek.be/nieuwsbrief.



Gin met vlierbessensiroop

 1  2 MIN

Ingrediënten

- 5 cl gin uit de streek
- 2 à 2,5 cl vlierbessensiroop
- 15 cl tonic
- Ijsblokjes
- Enkele jeneverbessen
- Een takje kervel

Bereiding

- Meng alle ingrediënten en voeg er enkele blokjes ijs aan toe.
- Met enkele jeneverbessen en een takje kervel geef je er een aantrekkelijke twist aan.
- Genieten maar!

Wist je dat je met vlierbessensiroop en schuimwijn uit de streek ook een Vlaams-Brabantse variant van de gekende Hugo kan maken?



In deze cocktail wordt er gewerkt met vlierbessensiroop uit onze streek. Heel wat wetenschappelijke studies hebben aangetoond dat vlierbessen de immuniteit van ons lichaam kunnen verbeteren. De besjes bevatten o.a. heel wat vitamines en antioxidanten. Ze helpen bv. verkoudheden en griep te voorkomen. Da's pas straf!

Geen suikerzoete fruitsappen, maar wel vele alternatieven, goed tegen de dorst en toch heerlijk om te drinken én met ingrediënten uit de streek!



Bugs bunny

 1  5 MIN

Ingrediënten

- 5 cl alcoholvrije gin uit de streek
- 10 cl (vers) wortelsap
- 10 cl (vers) appelsiensap
- Crushed ijs
- Schijfje appelsien
- Wortelloof

Bereiding

- Meng alle ingrediënten met crushed ijs! Shake it, baby!
- Je kan het versieren met een schijfje appelsien en/of wortelloof. En let op dat je geen wortelschiet in de keuken. Dat overkwam de chef tijdens de fotoshoot (zie maar naar de foto vooraan in deze brochure).

Appelradijsschijf met beverpesto



10 HAPJES



50 MIN



GIN, GEUZE, WITBIER OF DE COCKTAIL OP PG 7

Ingrediënten

- 30 g mengeling van seizoensverse kruiden en kruidige salades (zoals basilicum, mosterdblad, raapstelen, Chinese bieslook, paardenbloembladeren, Oost-Indische kers, ...)
- 30 g geraspte streekkaas
- 30 g grof gehakte zonnebloempitten of andere noten
- 60 g koolzaadolie
- Peper
- Hot salt
- Citroensap
- 2 mooie stevige appels uit de streek
- Koolrabi
- 1 mooie radijs
- Granola
- Verse scheutjes
- Eetbare bloemen of verse kruiden voor de afwerking

Bereiding

- Versnipper de groene kruiden en meng deze vervolgens met de kaas, grof gemalen zonnebloempitten en de koolzaadolie. Plet alles met de vijzel en breng op smaak met peper, hot salt en wat citroensap.
- Was de appels en boor het klokhuis er uit. Maak 10 mooie dunne schijven met het klokhuisgat in het midden.
- Maak van de koolrabi heel dunne schijfjes. Hiermee sluit je het gat van elke appel. Smeer hierop 15 g pesto en werk af met wat snippers radijs, granola, scheutjes en eetbare bloemen en/of verse kruiden.



De variaties zijn oneindig en je kan dit hapje het ganse jaar door klaarmaken met seizoensgroentjes en vooral veel liefde!

Hapje met koolrabi, aardbeivinaigrette en munt

 10 HAPJES

 35 MIN

 FARO OF RODE STREEKWIJN

 APRIL-JUNI

Ingrediënten

- 35 g aardbeien, hou een handvol aardbeien apart voor de afwerking
- 5 cl koolzaadolie
- 2 cl appelazijn
- Streekmosterd
- Peper en zout
- Pijnboompitten
- 250 g koolrabi
- Verse munt
- Eventueel: bosaardbeibloemen

Bereiding

- Mix 35 g aardbeien, koolzaadolie, appelazijn en wat streekmosterd tot een romige vinaigrette en werk naar smaak af met peper en zout.
- Rooster kort wat pijnboompitjes, rasp de koolrabi en versnipper de munt.
- Meng dan de geraspte koolrabi met de vinaigrette, een deel van de pijnboompitten en versnipperde munt. Vul 10 amuseglaasjes met de massa.
- Werk de glaasjes af met enkele pijnboompitten, een kopje van de munt, enkele mooie aardbeistukjes en als je het geluk hebt bosaardbeien in bloei te hebben in de tuin dan kan je je hapje daarmee pimpen.

Maak van de late lente een feest met dit heerlijk fruitig groentehapje!

Mousse van witte boerentenen met koolzaadpesto



10 HAPJES



50 MIN



PILSBIER OF IPA

Ingrediënten

- 140 g gekookte boerentenen, hou 10 mooie boerentenen opzij voor de afwerking
- 6 cl water
- 1 kl tahin/sesampasta
- Citroensap
- Koolzaadolie
- Peper
- Hot salt
- 15 g mengeling van seizoensverse kruiden en kruidige salades (zoals basilicum, mosterdblad, raapstelen, Chinese bieslook, paardenbloembladeren, Oost-Indische kers, ...)
- 15 g geroosterde amandelschilfers
- 10 Grissini stokjes
- Eventueel: enkele takjes groene kruiden, een blaadje rucola en/of eetbare bloemen

Bereiding

- Meng en mix 140 g gekookte boerentenen, wat water, de tahin/sesampasta, enkele druppels citroensap en een beetje koolzaadolie met de keukenrobot of staafmixer en breng op smaak met peper en hot salt.
- Versnipper alle kruiden en meng het samen met de geroosterde amandelschilfers en 30 g koolzaadolie. Plet het met een vijzel en breng op smaak met peper, hot salt en wat citroensap.
- Vul elk glaasje met 20 g mousse. Leg hier 1 koffielepel (+/- 5 g) koolzaadpesto op.
- Werk af met een boerenteen, een Grissini stokje en een blaadje rucola, een eetbare bloem of enkele takjes verse groene kruiden.

Een gegarandeerd succesnummer in de keuken. Maak indruk met dit eenvoudige hapje. En trouwens, wie diep in het glas kijkt ziet de boerenteen van de boer mooi liggen. Wees gerust de teen is 100% plantaardig. Het zijn pronkbonen, familie van de reuze witte bonen.



Dit toastje is een van de simpelste bereidingen in deze brochure en alsnog een heerlijk hapje met ingrediënten van bij ons!



Toast met bierpaté en rabarberconfituur

 10 HAPJES

 15 MIN

 PILSBIER, IPA OF PINOT NOIR

Ingrediënten

- 10 toastjes bruin streekbrood
- 150 g bierpaté
- rabarberconfituur
- Voor de afwerking (volgens seizoen): aardbeien, wortelstaafjes, appel, witloof, augurk, ...

Bereiding

- Leg de toastjes mooi naast elkaar op een mooie houten plank.
- Besmeer elk toastje met wat bierpaté uit de streek en wat rabarberconfituur.
- Werk af volgens het seizoen met bijvoorbeeld aardbeien, appel, witloof, radijzen, wortelstaafjes of augurk.

Toastje wortelmartino met uitjes en kervel

 10 HAPJES  1U + TIJD OM TE KOELEN

 PILSBIER, IPA OF PINOT NOIR

Ingrediënten

- 40 g versnipperde ajuin
- 120 g geraspte wortelen
- 1 el tomatenconcentraat
- Koolzaadmayonaise
- Ketchup
- Peper en zout
- 1 kl streekmosterd
- 5 sn. streekbrood
- 30 g versnipperde sjalot
- 50 schijfjes augurk
- 20 kappers
- Kervel
- Eventueel: Demon Tears

Bereiding

- Stoof de ajuin en de wortelen kort in een kookpot. Doe er klein beetje vocht bij en laat het rustig met gesloten deksel volledig gaar worden. Voeg een eetlepel tomatenconcentraat toe en mix alles volledig plat. Je mag geen korrel meer voelen in de mond. Koel de crème volledig af en breng daarna op smaak met wat koolzaadmayonaise, ketchup, peper en zout.
- Meng 2 koffielepels koolzaadmayonaise met 1 koffielepel ketchup en 1 koffielepel streekmosterd om martinosaas te maken.
- Toast 5 sneden streekbrood en halveer ze. Leg ze dan mooi naast elkaar op een houten plank. Beleg de toastjes in deze volgorde: 1 koffielepel (15 g) wortelcrème, 1 à 2 g martinosaas, 3 g versnipperde sjalotten, 5 schijfjes augurk, 2 kappertjes, een plukje kervel en voor wie het pikant wil: enkele druppels Demon Tears om het af te werken.



Wist je dat martino perfect met wortels kan gemaakt worden? Bovendien is het werkelijk heerlijk.

Een verfijnd voorgerecht met wel wat werk voor de boeg. Eenmaal klaar is het om je vingers bij af te likken!



Carpaccio van rode biet met gebakken appel en geroosterde schapenkaas

👤 4 ⌚ 45 MIN 🍷 WITBIER, GEUZE, FARO OF STREEKWIJN (RIESLING)

Ingrediënten

- 1,5 el frambozen- of wijnazijn
- 1 kl streekmosterd
- 3 el koolzaadolie
- Peper en zout
- 400 g rode biet
- Kruidige salade (bv. rucola, mosterblad, mizuna, landkers, ...)
- 1 appel uit de streek
- Hoeveboter
- Verse schapenkaas uit de streek
- Sesamzaad
- Honing
- Cashewnoten
- Eventueel enkele scheutjes

Bereiding

- Meng de frambozen- of wijnazijn met de mosterd, koolzaadolie en wat peper en zout tot een vinaigrette.
- Kook de rode bieten en snij ze in dunne schijfjes. Schik ze bloemsgewijs op een bord. Leg in het midden een beetje kruidige salade.
- Snij de appel in schijven en bak ze aan beide zijden in een beetje hoeveboter. Leg ze daarna in een ovenschotel. Snij de schapenkaas in dikke schijfjes en leg een schijfje op elke appelschijf. Strooi er dan wat sesamzaad over. Zet het geheel onder de grill tot de kaas een mooie kleur heeft. Eenmaal klaar, haal je deze snel uit de oven en leg je het bovenop de salade.
- Werk af met een beetje vinaigrette, peper, zout en honing over de kaas en enkele cashewnoten en/of enkele scheutjes ter versiering.

Couscous van bloemkool met schapenkaas



4



45 MIN



DROOG BLOND STREEKBIER



MAART-DECEMBER

Ingrediënten

- 221 g bloemkool
- Koolzaadolie
- 32 g sjalot
- 32 g zwarte olijven
- 84 g sinaasappelpartjes
- 32 g seizoensgroenten: radijzen, komkommer, tomaat, paprika of witloof.
- 100 g schapenkaas uit de streek
- Peper en zout
- Pompoenpitten
- Verse munt
- Peterselie
- Bieslook

Bereiding

- Versnipper de bloemkool in de keukenrobot tot couscous van bloemkool.
- Bak de verkregen couscous kort in een beetje koolzaadolie. Pas op, de bloemkool moet knapperig blijven en mag in geen geval gaar worden!
- Vernipper de sjalot, zwarte olijfjes en de seizoensgroentjes.
- Doe de schapenkaas in stukjes.
- Meng de couscous dan met kaas, sjalot, olijfjes, sinaasappelpartjes en versnipperde groentjes en breng op smaak met peper, zout, pompoenpitten, verse munt, peterselie en bieslook.



We maken een couscous van bloemkool en geen couscous met bloemkool. Vergis je dus niet!

Quinoasalade met witloof en tafeldruiven



4



30 MIN (EXCL. KOOKTIJD VAN DE QUINOA)



PILS OF IPA

Een klassieker voor vegetariërs is quinoa. Het eiwitrijke gewas, dat intussen helemaal niet meer van de Andes hoeft te komen, wordt gewoon bij ons in Vlaams-Brabant geteeld. Een perfect lokale eiwitbron ideaal voor vegetariërs dus of om een dagje zonder vlees door te brengen.

Ingrediënten

- 180 g quinoa
- Groentebouillon
- Peterselie
- Bieslook
- Verse of gedroogde munt
- 25 g zwarte olijven
- 25 g sjalot
- 70 g tafeldruiven (hou er enkele apart voor de afwerking)
- 2 stronken witloof (hou enkele blaadjes apart voor de afwerking)
- Peper en zout
- Citroensap
- Koolzaadolie

Bereiding

- Kook de quinoa in groentebouillon (volgens het aantal minuten op de verpakking).
- Versnipper de verse kruiden, olijfjes, een sjalot, de tafeldruiven en het witloof. Besprenkel de stukjes witloof met wat citroensap.
- Meng daarna alle ingrediënten met elkaar en breng op smaak met peper, zout en wat koolzaadolie.
- Verdeel het slaatje over de 4 borden en werk het af met enkele tafeldruiven, wat witloofblaadjes en een takje peterselie.

Venkelsalade met ambachtelijk gerookte zalm

4 20 MIN WITBIER, GEUZE OF STREEKWIJN (KERNER)

Ingrediënten

- 1 el citroensap
- 1 el pompelmoessap
- Peper en zout
- 2 el koolzaadolie
- 1 kl Ahornsiroop
- 200 g venkel
- ½ bussel radijzen
- 4 el pompelmoespartjes
- 4 sneetjes ambachtelijk gerookte zalm
- Verse dille

Bereiding

- Maak een vinaigrette door citroensap, pompelmoessap, peper, zout, koolzaadolie en ahornsiroop goed te mengen.
- Versnij de venkel flinterdun, snij de radijzen in fijne schijfjes, maak partjes van een pompelmoes en versnipper wat dille.
- Meng dan de venkel met de radijzen, pompelmoespartjes en de vinaigrette en verdeel over de 4 borden.
- Werk het geheel af met een rolletje ambachtelijk gerookte zalm en wat verse dille.

Zalm een streekproduct? Neen, die komt uiteraard uit Noorwegen of Schotland, maar wist je dat Nadia van Vishandel Wauters ze zelf fileert, ontgraat, handmatig droogt met zout, kruidt en nadien 12uur ambachtelijk rookt? Veel werk dus, maar dat loont, want de visrokerij uit Wilsele kreeg het 'Handmade In Belgium' label, en de smaak van de zalm, die is fantastisch!



Winters warm, supergezond en heerlijk in de buik. Het bittertje van de witloof verfijnt het zoete van de aardpeer en de pastinaak. Kortom, een heerlijke winterse soep!



Witloof, pastinaak en aardpeersoep



4



50 MIN



WINTER

Ingrediënten

- Hoeveboter of olijfolie
- 80 g ajuin
- 200 g witloof
- 80 g pastinaak
- 60 g aardpeer
- 1,2 l groentebouillon
- 80 g aardappel
- Peper en zout
- Soja- of amandelroom
- Gesnipperde peterselie

Bereiding

- Doe wat hoeveboter of olijfolie in een pot en doe er dan de ajuin, vervolgens het witloof, de pastinaak en de aardpeer bij. Stoof alles enkele minuten in de pot. Giet er vervolgens de bouillon bij.
- Van zodra alles kookt, voeg je de aardappelen toe. Laat alles op een laag pitje net onder het kookpunt koken gedurende 30 minuten.
- Mix de soep tot een mooie gladde massa. Breng de soep op smaak met peper, zout en koolzaadolie.
- Versier de soep met enkele druppels soja- of amandelroom en werk af met een beetje peterselie.

Gebakken asperges met pasta, kaas, ei en boerenham of ambachtelijk gerookte zalm

4 30 MIN WITBIER OF STREEKWIJN (KERNER OF RIESLING)

APRIL TOT JUNI

Ingrediënten

- Hoeveboter
- 700 g asperges
- 700 g gekookte pasta uit de streek
- Peper en zout
- 200 g gedroogde ham of 4 rolletjes ambachtelijk gerookte zalm
- Peterselie
- 50 g tagliatelle van streekkaas of geraspte streekkaas

Bereiding

- Klaar de hoeveboter door ze in een pan te laten smelten op een laag vuur. Met een schuimspaan kan je het schuim verwijderen of er af spatelen.
- Snij de asperges in partjes en bak ze in de geklaarde boter gaar.
- Voeg pasta, peper en zout toe en bak alles samen.
- Doe een schepje pasta in de kom en werk af met een sneetje gedroogde ham of een rolletje ambachtelijk gerookte zalm en een takje peterselie. Eventueel kan je er dan nog wat geraspte streekkaas aan toevoegen.



De chef is gek op asperges “à la Flamande”. Wie niet? Maar soms krijgt hij zin in andere aspergebereidingen. Dit gerecht is heerlijk en simpel. Bovendien kan je hiervoor ook je ingevroren asperges gebruiken.

Stoemp met worst,
superklassiek en
typisch van hier!



Wortelstoemp met zure ajuin- saus, appel-braambessenmoes met witte pens of tofu



4



1 U



BRUIN STREEKBIER OF TRIPEL

Ingrediënten

- 600 g aardappelen
- 600 g wortelen
- 50 g hoeveboter voor de puree
- Peper en zout
- Muskaatnoot
- 400 g rode ajuin
- Enkele champignons
- 1 el bruine suiker
- Appelazijn
- 400 g appels uit de streek
- Enkele braambessen
- Hoeveboter
- 4 witte pensen

Indien met tofu i.p.v. pensen (voor de vegetariërs):

- 400 g tofu
- Olijfolie
- Kurkuma
- Curry
- Peper en zout
- Cayannepeper
- Sojasaus
- Sesamzaad

Bereiding

- Kook de aardappelen en wortelen gaar. Stamp ze vervolgens tot puree met wat hoeveboter, peper, zout en muskaatnoot. Om de puree luchtiger te maken, kan je ze kort opkloppen.
- Snij de ajuin in kringen. Bak dan de champignons, aansluitend voeg je er de ajuinen en bruine suiker aan toe tot ze bijna gaar zijn. Voeg peper en zout toe en blus naar smaak met appelazijn. Laat ze nog even sudderen en klaar is de saus.
- Snij de appels in partjes. Kook ze met enkele braambessen, een snufje zout en een beetje water gaar. Je kan de appelmoes naar smaak ook fijn stampen met de pureestamper.
- Klaar de hoeveboter door ze in een pan te laten smelten op een laag vuur. Met een schuimspaan kan je het schuim verwijderen of er af spatelen. Bak de pensen in de geklaarde hoeveboter.
- Indien je liever tofu gebruikt i.p.v. pensen: bak blokjes tofu in een beetje olijfolie met kurkuma. Kruid met curry, peper, zout, cayannepeper en blus op het einde met sojasaus. Giet aansluitend rijkelijk sesamzaad over de blokjes.
- Doe een mooie hoop puree in je bord. Flankeer deze met een schepje appelmoes erlangs, ajuinsaus erover en de pens of tofu als kers op de puree. Desgewenst kan je het versieren met een takje peterselie of ander groen.

Ratatouille met Hasselback aardappelen en rundersteak of linzenvenkelstoofpotje

 4  45 MIN (+ OLIEMARINADE EEN DAG OP VOORHAND)

 LAMBIEBIER OF STREEKWIJN (DORNFELDER ZWEIGELT)

Bereiding

- Voor de oliemarinade: voeg een dag op voorhand geplette knoflook, fijngesnipperde rozemarijn, peper en zout toe aan wat olijfolie. Laat dit 1 nacht trekken.
- Versnipper een ajuin. Snij de aubergine in schijfjes. Schil de paprika en snij ze in kleine stukjes. Snij dan de tomaten in kleine stukjes en maak flinterdunne carpaccio van de courgette.
- Fruit de Provençaalse kruiden en 1 teentje knoflook in een beetje olijfolie in een pot. Voeg dan snel de versnipperde ajuin toe en met telkens een beetje tijd tussen eerst de aubergine, dan de paprika en de tomaten. Laat het geheel even sudderen.
- Eenmaal alles gaar is, voeg je de courgette toe. Laat het even opwarmen en werk af met peper, zout, peterselie en een flinke scheut olijfolie. De flinterdunne courgette is lekker al denté. (Tip: heb je de courgette liever niet al denté? Snij dan de courgette in dikke sneden en voeg ze voor de tomaten toe.)
- Bak de rundersteaks kort in geklaarde hoeveboter of olijfolie en kruid af met peper.
- Maak inkepingen in de aardappels, telkens op een halve centimeter, maar opgepast, snij de schijfjes er niet af!
- Leg de aardappelen in een ovenschaal en besmeer ze met de oliemarinade die je de dag voordien maakte. Trek de schijfjes een beetje uit elkaar zodat de marinade in de aardappel kan trekken. Vervolgens bak je de aardappelen gedurende 20 minuten in een klassieke oven op 220°C. Haal de aardappelen uit de oven en smeer de aardappelen een 2e keer in met de marinade en bak 20 minuten verder. Herhaal het insmeren een laatste keer en bak nogmaals 20 minuten af. De aardappelen worden zo in 3 stappen afgebakken en telkens tussendoor extra gemarineerd. Tijdens de laatste bakgang kan je een beetje geraspte kaas en/of paneermeel bovenop leggen indien gewenst.

- Serveer met een beetje koolzaadmayonaise.

Linzenvenkelstoofpotje

- Voor een vegetarisch alternatief i.p.v. rundersteak kan je een linzenvenkelstoofpotje maken.
- Bak eerst de champignons dan de uien, venkel, prei, selder, wortelen en als laatste de linzen in wat olijfolie.
- Blus en bevochtig met bouillon en voeg er een blaadje laurier bij.
- Laat alles gedurende 25 à 30 minuten op een heel klein vuurtje net onder het kookpunt garen.
- Breng op smaak met peper en zout, sojasaus, een flinke scheut koolzaadolie en als laatste wat peterselie.

Ingrediënten

- Knoflook
- Rozemarijn
- Peper en zout
- Olijfolie
- 1 ajuin
- 1 aubergine
- 1 paprika
- 500 g tomaten
- 1 courgette
- Provençaalse kruiden
- Gehakte peterselie
- Rundersteak voor 4 personen
- 1 kg mooie geschilde aardappelen
- Eventueel: beetje geraspte kaas of paneermeel
- Koolzaadmayonaise

Indien met vegetarisch linzenvenkelstoofpot i.p.v. rundersteak:

- 80 g Champignons
- 40 g Ui
- 40 g Venkel
- 30 g Prei
- 30 g Selder
- 30 g Wortel
- 100 g Linzen
- Olijfolie
- 0.2 cl Groentebouillon
- 1 Laurierblad
- Peper en zout
- Scheutje Sojasaus
- Peterselie



Men zegt dat de Hasselback aardappelen uitgevonden werden in de jaren '50 door een hulpkok van het gerenommeerde restaurant 'Hasselbacken' in Stockholm. Maar 100% zeker is het niet, de bereiding werd ook al omschreven in het Zweedse 'Prinsessornas kokbok' uit de jaren '20. Met zekerheid een oud en gesmaakt recept dus!

Biramisu



4



45 MIN



DONKERBRUIN STREEKBIER OF STOUT (HETZELFDE BIER ALS WAT JE GEBRUIKT HEBT VOOR HET RECEPT)

Ingrediënten

- 2 hoeve-eieren
- 60 g suiker
- 250 g volle platte kaas uit de streek
- 20 cl donkerbruin streekbier of stout
- Speculaas
- Cacaopoeder
- Aalbessen of andere besjes

Bereiding

- Splits de eieren, hou zowel de eiwitten als de eigelen bij. Klop de eiwitten héél stijf. Klop de eigelen met de suiker tot een egale massa. Je mag de suikerkorrels niet meer voelen.
- Meng de platte kaas in de eigeelmasa. Meng dan voorzichtig het opgeklopte eiwit eronder.
- Ga in een schaal in laagjes te werk: begin met dunne laag platte kaasmengeling, dan een in bier gedrenkt speculaasje, opnieuw een laag platte kaasmengeling, en ga zo afwisselend door. Eindig met een laagje platte kaasmengeling.
- Werk af met cacaopoeder, aalbessen of andere besjes ter versiering.



Fruttimisu, limoncellomisu, ... je kan het je zo gek niet bedenken, of er bestaat een variatie op de klassieke tiramisu. Eéntje waar wij fier op zijn, is de biramisu: een tiramisu gemaakt met een straf bruin streekbier of een stout!

Deze chocoladetaart is gewoonweg heerlijk met wat klein rood fruit erbij. Voor de durvers: serveer het met een blauwe kaas erbij, heerlijk met een zwaar donker streekbier.



Chocoladetaart met rood fruit



4



45 MIN



STOUT, TRIPEL OF STREEKWIJN (DORNFELDER)

Ingrediënten

- 100 g hoeveboter
- 100 g zwarte chocolade
- 2 hoeve-eieren
- 100 g rietsuiker
- 32 g bloem uit de streek
- Enkele frambozen
- 1 el suiker
- Voor de afwerking: rood fruit, eetbare bloemen en/of enkele muntblaadjes

Bereiding

- Smelt de hoeveboter en de chocolade au bain-marie.
- Splits de eieren, hou zowel de eiwitten als de eigelen bij. Klop de eiwitten stijf. Klop dan de eigelen met de suiker tot een egale massa.
- Voeg aan het ei-suikermengsel de gesmolten boter, chocolade en bloem toe en roer tot het een egale massa is. Schep er dan voorzichtig het opgeklopte eiwit doorheen.
- Giet alles in een ingevette bakvorm en bak het gedurende 30 à 40 minuten op 180°C.
- Plet enkele frambozen met een vork en voeg er een lepel suiker aan toe. Serveer de taart met de verse frambozencoulis. Voeg er eventueel nog rood fruit, eetbare bloemen of muntblaadjes aan toe.

Sabayon met Oude Kriek

 2
  15 MIN
  OUDE KRIEK

Ingrediënten

- 3 hoeve-eitjes
- 2 eierdopjes suiker
- 4 eierdopjes Oude Kriek
- Hoeve-ijs
- Fruit: tafeldruiven, peren, appels, bessen, ...
Alles kan, maar gebruik fruit van het seizoen!

Bereiding

- Splits de eitjes en hou de eigelen bij. Voeg bij de eigelen, de suiker en Kriek in een sauspan.
- Maak de individuele potjes klaar met een bolletje hoeve-ijs en wat seizoensfruit.
- Klop in een 8-vorm de eigelen, suiker en de Kriek en zet al kloppend het kookvuur aan. Klop constant verder, terwijl het geheel rustig opwarmt. Hou je startklaar om de pan af en toe van het vuur te nemen, zodat het niet te heet wordt. Eénmaal er lichte strepen verschijnen door het kloppen, is de sabayon klaar en giet je de sabayon onmiddellijk en steeds verder kloppend uit over het hoeve-ijs en het fruit. Hou het goed in het oog, want indien de sabayon te lang op het kookvuur is, krijg je een geklopte omelet. Je sabayon is dan helaas mislukt en dan moet je opnieuw starten.



Het moeilijkste aan de sabayon is het opkloppen. Je hebt er goede spieren en doorzettingsvermogen voor nodig. Tegelijk moet je ontzettend attent blijven op je pan. Je wil graag sabayon en geen zoete omelet.



Colofon

Uitgave & samenstelling: Streekproducten Vlaams-Brabant vzw / Vormgeving: Communicatiedienst, Provincie Vlaams-Brabant / Druk: Buroform / Fotografie: Studio Wauters / Copywriting: Streekproducten Vlaams-Brabant vzw / Chef: Daniel Dumortier - Groesting / Verantwoordelijke uitgever: Paul Vleminckx, voorzitter vzw Streekproducten Vlaams-Brabant / Contactinfo: vzw Streekproducten Vlaams-Brabant, Provincieplein 1, 3010 Leuven, streffestreek@vlaamsbrabant.be, www.streffestreek.be
Deze brochure is met de grootste zorg samengesteld op basis van beschikbare informatie. Voor de juistheid van de gegevens kunnen de samenstellers echter geen verantwoordelijkheid nemen.



**Streekproducten
Vlaams-Brabant vzw**

straffestreek@vlaamsbrabant.be
www.straffestreek.be

 Straffe Streek  straffestreek



**STRAFFE
STREEK**



**STREEKPRODUCTEN
VLAAMS-BRABANT**