PROEF JE STRAFFE STREEK



STRAFFE STREEK

STREEKPRODUCTEN VLAAMS-BRABANT

INHOUD / RECEPTEN

COCKTAILS

6 Appelbloesembruis biercocktail met gin, honing en lokale flair

8 Limoncello Sangria met aardbei en rosé

10 Strawberry White aardbei & witbier cocktail

12 Belgian Libre een streekvariant op de Cuba Libre

14 Mojito met streken fris, fruitig en lokaal

16 Frozen Gin & Strawberry Daiquiri

18 Marlon Brandy elegant en kruidig met appel en tijm

MOCKTAILS

20 Vlierbloesemsiroop met appelsap en framboos

22 Summer in Pink fris, fruitig en roze

24 Gin-free Forest mocktail met vlierbes, kervel en tonic

26 Appel-gember mocktail fris, pittig en lokaal

28 Sweet Honey zoet, fris en fruitig

30 Rosemary's Pear frisse peer met een kruidige twist

32 Strawberry Moquiri – fris, fruitig en alcoholvrij









VOORWOORD

Dat Vlaams-Brabant rijk is aan hoeve- en streekproducten is geen geheim. Van het Pajottenland tot het Hageland, van de Dijlevallei tot het Zoniënwoud: overal vind je gepassioneerde mensen die het beste uit hun streek halen. Fruittelers, ambachtelijke bakkers, landbouwers, beenhouwers, brouwers, wijnbouwers, stokerijen, distilleerderijen, confiseriezaken, chocolatiers… elk van hen draagt op zijn eigen manier bij aan het rijke smakenpalet van onze provincie. Ze zaaien, oogsten, roeren, rijpen en gisten met liefde voor hun vak, met respect voor hun omgeving en met een onmiskenbare goesting om iets echts te maken.

In deze folder zetten we een specifieke groep streekproducenten in de kijker: zij die met hun producten het ideale ingrediënt aanleveren voor een verrassende cocktail of mocktail. Denk aan kruidige gins, zachte siropen, frisse sappen, infusies met karakter of lokale distillaten. Stuk voor stuk producten die niet alleen smaakvol zijn, maar ook een verhaal meedragen.

We vermelden bewust geen merknamen, maar via www.straffestreek.be vind je alle inspiratie en informatie over streekproducten en waar je ze kan vinden. Zo ontdek je zelf welke smaken uit jouw buurt perfect passen in je glas.

Want een cocktail hoeft niet uit Cuba of Italië te komen om karakter te hebben. Met een paar goede ingrediënten en een flinke scheut streekpassie mix je ook hier een drankje om van te genieten. De recepten in deze folder zijn even toegankelijk als creatief, en tonen hoe veelzijdig onze streeksmaken zijn.

Door voor streekproducten te kiezen, proef je niet alleen kwaliteit, maar steun je ook de korte keten. Je helpt lokale makers vooruit, beperkt het aantal voedselkilometers en ontdekt verhalen die je nergens anders vindt. Of je nu kiest voor een Mojito met kruidige jenever, een mocktail met siroop van zomerfruit, of een sprankelende Spritz met schuimwijn van bij ons: je draagt bij aan een duurzame streek én aan je eigen genietmoment.

Wil je meer weten over de streekproducten uit Vlaams-Brabant, extra inspiratie opdoen of lokale verkooppunten vinden? 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!

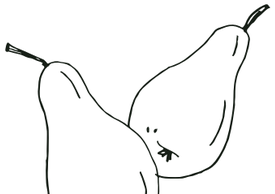


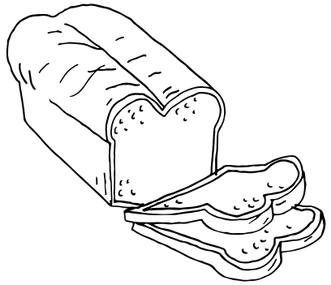


Het succes van streekproducten ligt voor een groot deel aan zijn authentieke smaak en kwaliteit. Steeds meer mensen geloven in lokale, biologische en betrouwbare producten. Wie lust nu geen puur en vers product? Streekproducten worden met ambacht en liefde gemaakt, wat de kwaliteit alleen maar ten goede 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, horecazaken 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 streeknieuwtjes 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.



Appelbloesembruis
biercocktail met gin, honing en lokale flair

Ingrediënten (voor 1 glas)

- 25 ml vloeibare streekhoning
- 25 ml water
- 25 g kristalsuiker
- 4 cl lokale appelgin
- 2 cl versgeperst citroensap
- 6 à 7 cl blond streekbier (liefst fruitig of kruidig)
- IJsblokjes
- Garnering: eventueel dun schijfje appel of takje tijm

Bereiding

- Start met de honingsiroop: verwarm in een steelpannetje de honing, het water en de suiker op matig vuur. Roer tot alles goed is opgelost en het mengsel begint te borrelen. Haal van het vuur en laat afkoelen. Je hebt voor dit glas ongeveer 2 cl nodig - de rest kan je bewaren in de koelkast.
- Doe de appelgin, het citroensap, en 2 cl van de afgekoelde honingsiroop in een shaker met ijsblokjes. Shake stevig gedurende 15 seconden tot goed gekoeld.
- Schenk het mengsel in een longdrinkglas met vers ijs. Giet daarna rustig het streekbier erbij zodat het niet overstroomt.
- Werk af met een dun schijfje appel of een takje tijm voor een frisse toets.

Deze Appelbloesembruis is een verrassend verfijnde biercocktail die het kruidige van gin, het zachte van honing en de sprankel van blond streekbier harmonieus samenbrengt.



Deze frisse, fruitige sangria is ideaal als zomerse aperitief of als feestelijk drankje bij een gezellige brunch. Serveer onmiddellijk en geniet van de combinatie van citrus, rood fruit en lichte bubbels.

Limoncello Sangria
met aardbei en rosé

Ingrediënten (voor 1 groot glas)

- Enkele verse aardbeien, in partjes gesneden
- Enkele schijfjes verse citroen
- IJsblokjes
- 4 cl limoncello uit de streek
- 10 cl rosé schuimwijn uit de streek

Bereiding

- Was de aardbeien en snijd ze in kleinere partjes. Snijd ook een paar dunne schijfjes van een verse citroen - zorg dat ze niet te dik zijn, zodat ze mooi in het glas passen en hun smaak goed afgeven.
- Kies een feestelijk glas, zoals een groot wijnglas of een elegant champagneglas, en vul het royaal met ijsblokjes. Voeg vervolgens de limoncello toe, gevolgd door de stukjes aardbei en de citroenschijfjes.
- Top de cocktail af met ongeveer 10 cl goed gekoelde rosé schuimwijn. Roer alles zachtjes door met een lange lepel, zodat de smaken zich mooi vermengen maar de bubbels behouden blijven.

Strawberry White
aardbei & witbier cocktail

Ingrediënten (voor 1 glas)

- 4 verse aardbeien
- 5 blaadjes verse munt (+ extra voor afwerking)
- 5 cl limoncello uit de streek
- 3 cl versgeperst limoensap
- IJsblokjes
- Witbier uit de streek (ongeveer 10 à 15 cl)

Bereiding

- Spoel de aardbeien zorgvuldig, verwijder de kroontjes en snijd ze in kleine stukjes. Doe ze in een breed, stevig glas - bijvoorbeeld een tumbler of een groot cocktailglas. Voeg de muntblaadjes toe en plet het geheel tot een grove puree met een muddler of de achterkant van een lepel. Zo komen de smaken van het fruit en de munt goed vrij.
- Giet de limoncello en het versgeperste limoensap bij het mengsel en roer alles goed door zodat de smaken zich mooi vermengen. Vul het glas vervolgens met ijsblokjes - dat houdt je cocktail heerlijk fris.
- Top af met witbier, bij voorkeur goed gekoeld. Schenk langzaam, zodat het bier zijn schuim behoudt zonder te overstromen. Roer eventueel nog één keer zachtjes. Werk het glas af met een extra blaadje munt en een halve aardbei op de rand.

Deze zomerse cocktail is fris, fruitig en lichtjes kruidig - perfect voor een zonnige namiddag op het terras of als originele aperitief.



Deze cocktail is een eenvoudige maar verrassende combinatie van fris, kruidig en lokaal karakter.
Perfect als aperitief of om te serveren op een zomeravond in goed gezelschap.



Belgian Libre
een streekvariant op de Cuba Libre

Ingrediënten (voor 1 glas)

- 1 kwartje limoen (plus extra partje voor de afwerking)
- IJsblokjes
- 5 cl beer brandy
- Cola uit de streek
- Zeste van sinaasappel

Bereiding

- Deze Belgian Libre is een originele twist op de klassieke Cuba Libre, met een stevige Belgische toets dankzij het gebruik van lokale Beer Brandy en artisanale cola.
  Begin met het uitpersen van een kwartje limoen in een hoog longdrinkglas. Laat de uitgeperste limoen gerust in het glas voor extra smaak.
- Vul het glas royaal met ijsblokjes zodat je cocktail lekker koel blijft. Giet vervolgens de Beer Brandy over het ijs en vul aan met een goede scheut lokale cola. Roer het geheel rustig om met een barlepel zodat de smaken zich mooi mengen.
- Werk het glas af met een partje limoen op de rand, een dunne zeste van sinaasappel en eventueel een rietje voor een extra zomers gevoel.

Mojito met streken
fris, fruitig en lokaal

Ingrediënten (voor 1 glas)

- Enkele blaadjes verse munt (+ extra voor afwerking)
- 2 dunne schijfjes limoen
- 1 koffielepel rietsuiker
- 2 cl hopjenever
- 10 cl appel-kriekensap of appel-kersensap uit de streek
- 10 cl lokale schuimwijn
- Schilferijs

Bereiding

- Deze lokale variant op de klassieke mojito combineert frisse kruiden, zuurzoet fruit en een feestelijk bubbelend accent. Begin met het fijnpletten van de muntblaadjes, limoen en rietsuiker in een stevig glas, bijvoorbeeld met een vijzel of muddler. Zo komen de aromatische oliën van de munt vrij en wordt de limoen zachtjes gekneusd voor extra smaak.
- Voeg vervolgens royaal schilferijs toe tot het glas goed gevuld is. Schenk er daarna de hopjenever bij - een frisse, kruidige streekjenever die perfect samengaat met munt en citrus - gevolgd door het appel-kriekensap of appel-kersensap. Giet ten slotte de schuimwijn voorzichtig over het geheel om het drankje een bruisende toets te geven.
- Roer zachtjes met een barlepel zodat de smaken zich mooi mengen. Werk af met een extra takje verse munt voor een frisse geur en een aantrekkelijke look.



Deze Mojito met Streken is de perfecte mix van kruidig, fruitig en feestelijk – ideaal voor warme dagen, tuinfeestjes of als originele aperitief met lokale flair.



Frozen Gin & Strawberry Daiquiri

Ingrediënten (voor 1 groot glas)

- 100 g crushed ice (meer voor een dikkere blend)
- 250 g verse aardbeien uit de streek
- 4 cl streekgin
- 4 cl munt-limoen siroop
- Enkele verse muntblaadjes
- 1 mooie aardbei (voor de afwerking)

Bereiding

- Deze frozen cocktail is een frisse, zomerse mix van lokaal fruit, kruidige gin en verkwikkende munt-limoen. Ideaal om te serveren op warme dagen of als feestelijke afsluiter van een barbecue.
- Start met het vullen van je blender met crushed ice. Spoel de aardbeien kort onder koud water, verwijder de kroontjes en voeg ze toe aan de blender. Giet vervolgens de gin en de munt-limoen siroop erbij. Heb je de siroop niet in huis? Geen probleem - een beetje vers limoensap of citroensap kan ook, pas de hoeveelheid aan naar je eigen smaakbalans.
- Mix alles op hoge snelheid tot je een smeuïge, dikke blend krijgt – vergelijkbaar met een slush. Giet het mengsel in een ruim cocktailglas, bij voorkeur licht gekoeld.
- Werk de cocktail af met enkele blaadjes verse munt en een mooie aardbei op de rand van het glas. Serveer meteen met een rietje of lepel en geniet van deze koude, fruitige verwennerij met een lokale toets.

Marlon Brandy
elegant en kruidig met appel en tijm

Ingrediënten (voor 1 glas)

- IJsblokjes
- 3 cl lokale brandy of korenwijn (afhankelijk van je smaakvoorkeur)
- 12 cl appelcider (zoet of zuur naar keuze) uit de streek
- 2 cl vlierbloesemsiroop
- 1 schijfje citroen
- Enkele takjes verse tijm

Bereiding

- Vul een shaker of mengglas met ijsblokjes en giet er de brandy of korenwijn bij, gevolgd door de appelcider en vlierbloesemsiroop.
- Let op: deze cocktail hoeft niet krachtig geshaket te worden. Roer de ingrediënten rustig door met een lange barlepel tot het geheel goed gekoeld is.
- Vul een stevig glas - bijvoorbeeld een tumbler - met verse ijsblokjes en giet de cocktail voorzichtig over het ijs. Werk af met een schijfje citroen en een of twee takjes verse tijm voor een verfijnde, geurige afwerking.

Deze cocktail laat ruimte voor persoonlijke smaak: kies voor korenwijn voor een robuustere toets, of ga voor brandy als je liever een zachter en ronder profiel hebt. Experimenteer ook met een zoetere of friszurige appelcider en pas de hoeveelheid vlierbloesemsiroop aan om de balans perfect te maken.





Deze mocktail is ideaal voor iedereen die wil genieten van een smaakvol, alcoholvrij drankje boordevol streekproducten. Perfect voor feestelijke gelegenheden of een zomerse middag in de tuin.

Vlierbloesemsiroop
met appelsap en framboos

Ingrediënten (voor 4 glazen)

- 400 ml streekappelsap
- 40 ml streekvlierbloesemsiroop
- 70 ml vers limoensap
- Enkele verse frambozen uit de streek
- IJsblokjes
- Verse muntblaadjes

Bereiding

- Begin met het goed schudden van het appelsap, de vlierbloesemsiroop en het vers geperste limoensap in een shaker. Zo mengen de smaken zich perfect en krijg je een frisse basis voor je drankje.
- Schenk het mengsel vervolgens gelijkmatig uit over vier longdrinkglazen. Halveer de verse frambozen en verdeel ze over de glazen, zodat elke mocktail een mooie, kleurrijke toets krijgt.
- Vul de glazen royaal met ijsblokjes om de mocktail heerlijk koel en verfrissend te maken. Werk elk glas af met een paar verse muntblaadjes, die zorgen voor een aromatische frisheid en een aantrekkelijke presentatie.

Summer in Pink
fris, fruitig en roze

Ingrediënten (voor 1 glas)

- 1 eetlepel fijne suiker
- ½ citroen, in dunne schijfjes
- 1 takje verse rozemarijn (+ extra voor garnering)
- Crushed ice of 2-3 grote ijsblokjes
- Een handvol verse frambozen
- 15 cl roze limonade uit de streek

Bereiding

- Maak eerst de rand van het glas vochtig met water of een beetje limonade. Dip het glas in suiker op een bordje zodat je een glinsterende, zoete rand krijgt.
- Vul het glas met ijs tot net onder de rand. Voeg de frambozen en citroenschijfjes toe tussen het ijs zodat ze goed zichtbaar zijn. Kneus het takje rozemarijn lichtjes en steek het mee in het glas.
- Schenk nu 15 cl roze limonade over het geheel, zodat het fruit onderstaat en het glas mooi gevuld is.
- Werk af met een extra takje rozemarijn voor de geur en een vleugje groen.





Gin-free Forest
mocktail met vlierbes, kervel en tonic

Ingrediënten (voor 1 glas)

- of 5cl non alcoholische gin, of 5 cl koud getrokken kervelinfusie
- 2 à 2,5 cl vlierbessensiroop
- 15 cl tonic uit de streek
- IJsblokjes
- Enkele jeneverbessen
- 1 vers takje kervel

Bereiding

- Vul een groot tumblerglas met ijsblokjes. Schenk de non-alcoholische gin of kervelinfusie over het ijs. Voeg vervolgens de vlierbessensiroop toe. Roer zachtjes zodat de smaken mengen.
- Giet daarna langzaam de tonic bij het mengsel langs de zijkant van het glas om de bruis te behouden. Roer nog één keer kort.
- Werk af met een paar jeneverbessen en een takje kervel voor de geur en de groene toets.

Kervelinfusie maken (als alternatief voor gin):

Laat een paar takjes verse kervel 15 minuten trekken in warm water (niet kokend) en laat dan afkoelen. Zeef en gebruik als gin-vervanger.

Appel-gember mocktail
fris, pittig en lokaal

Ingrediënten (voor 1 glas)

- IJsblokjes
- 1 cl gemberconcentraat
- 8 cl appelsap uit de streek
- Bruiswater uit de streek
- 1 flinterdun schijfje appel
- 1 takje verse rozemarijn

Bereiding

- Begin met het vullen van een leuk glas - bijvoorbeeld een hoog tumblerglas - met ijsblokjes zodat je drankje heerlijk koel blijft.
- Giet vervolgens 1 cl gemberconcentraat over het ijs en schenk daarna 8 cl appelsap uit de streek erbij. Vul het glas voorzichtig aan met bruiswater uit de streek om het drankje licht en sprankelend te maken.
- Roer het geheel zachtjes door zodat de smaken zich mengen zonder de bruis te veel te verstoren. Werk de mocktail af met een flinterdun schijfje appel, dat subtiel meedrinkt en tegelijkertijd een mooie eyecatcher is. Voeg een takje verse rozemarijn toe voor een aromatische toets en een elegante uitstraling.



Deze mocktail is een ideale dorstlesser voor wie houdt van een smaakvol, alcoholvrij alternatief met een lokaal karakter.



Deze Sweet Honey mocktail is een zoete, frisse traktatie met een zachte honingtoets – perfect voor een zonnige dag of feestelijke gelegenheid zonder alcohol.

Sweet Honey
zoet, fris en fruitig

Ingrediënten (voor 1 glas)

- IJsblokjes
- 10 cl druivensap van witte druiven
- 4 cl vers citroensap
- 2 cl frambozensiroop of framboos-limoensiroop
- 4 cl vloeibare lokale honing

Bereiding

- Begin met het vullen van een shaker met enkele ijsblokjes om het drankje lekker koel te houden.
- Giet daarna het witte druivensap en het versgeperste citroensap in de shaker. Sluit de shaker goed af en schud het mengsel stevig door elkaar zodat de smaken zich goed mengen en het drankje lekker koud wordt.
- Voeg vervolgens de vloeibare honing toe, gevolgd door de frambozensiroop voor een fruitige toets. Sluit de shaker opnieuw en schud nogmaals krachtig om alles mooi te combineren.
- Giet het gekoelde mengsel door een zeefje in een leuk cocktailglas. Serveer het drankje met een rietje of garnering naar keuze voor een aantrekkelijke presentatie.

Rosemary's Pear
frisse peer met een kruidige twist

Ingrediënten (voor 1 glas)

- IJsblokjes
- 2 cl vers citroensap
- 3 cl perensap
- 9 cl bitter lemon of lemon-ginger limonade uit de streek
- 1 takje verse rozemarijn
- 1 dun plakje peer

Bereiding

- Begin met het vullen van een longdrinkglas met ijsblokjes, zodat je drankje heerlijk koel blijft.
- Giet vervolgens het versgeperste citroensap en het perensap over het ijs. Top het glas af met de bitter lemon limonade voor een sprankelende en licht bittere toets die het geheel in balans brengt.
- Roer het mengsel voorzichtig door zodat de smaken zich mengen zonder de bruis te verliezen. Werk de mocktail af met een takje verse rozemarijn, dat niet alleen voor een frisse geur zorgt, maar ook een mooie, groene touch geeft.
- Leg tot slot een flinterdun plakje peer op de rand van het glas of in het drankje zelf voor een elegante en smakelijke afwerking.



Deze mocktail is perfect als lichte dorstlesser met een fruitige en kruidige combinatie – ideaal voor elk moment van de dag.



Strawberry Moquiri – fris, fruitig en alcoholvrij

Ingrediënten (voor 1 glas)

- 4 à 5 rijpe aardbeien
- 1 cl vers citroensap
- 10 cl citroenlimonade
- 1 koffielepel honing uit de streek
- IJsblokjes
- Garnering: aardbeischijfje en muntblaadje

Bereiding

- Was de aardbeien en snijd ze in stukjes. Doe ze in een cocktailshaker of blender samen met het citroensap, de honing en een handvol ijsblokjes. Giet er de limonade bij - kies liefst een lichte citroenlimonade of een sprankelende variant voor extra frisheid.
- Shake of mix krachtig gedurende 10 à 15 seconden, tot de aardbeien goed fijn zijn en het geheel mooi gekoeld is.
- Schenk de mocktail in een zomers glas (zoals een coupette of tumbler) en werk af met een schijfje aardbei op de rand van het glas en een vers muntblaadje.















Colofon

Uitgave & samenstelling: Streekproducten Vlaams-Brabant vzw / Vormgeving: Communicatiedienst, Provincie Vlaams-Brabant / Druk: Buroform / Fotografie: Ines Goovaerts Photography & Studio Wauters / Copywriting: Streekproducten Vlaams-Brabant vzw / Verantwoordelijke uitgever: Paul Vleminckx, voorzitter vzw Streekproducten Vlaams-Brabant / Contactinfo: vzw Streekproducten Vlaams-Brabant, Provincieplein 1, 3010 Leuven, straffestreek@vlaamsbrabant.be, www.straffestreek.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