HET BESTE
VAN BIJ ONS
16 inspirerende recepten voor de horecaprofessional








ersondernemer.be
marketingadvies voor een bloeiende zaak

LEKKER VAN BIJ ONS



HERFST

7 Tarte tatin met bloedworst

9 Hapje van filodeeg met geitenkaas en kweeperen-chutney

11 Kaasschotel met een zoetzure toets

11 Rabarberconfituur met sinaasappel en tijm

13 Schelvis met pistache-korstje en slaatje

16 Soep van zeebarbeel met peperkoekcroutons

18 Taartje van varken met pickles en kruidenpuree van champignons

21 Vlaamse grijze boerenkop, slaatje van Brabants grond-witloof, grijze garnaal en karnemelk

23 Panna cotta van Jonagold en vanille met een cremeux van zoute karamel, krokantje van speculoos, gel van appel en whisky en compote van appel

WINTER





LENTE

26 Gegrilde hondshaai met buikspek en dashi

28 Wafel van aardappel en groenten met tzatziki

30 Patatti bolognese

32 Portobello gevuld met broccoli- en bloemkoolrijst

35 Bruschetta van zoete aardappel met Berloumi en sausje van rucola

37 Gebakken roggevleugel met fijne doperwtensaus en gefrituurde venkel

39 Kaasschotel met hartige zuiderse toets

39 Paprikachutney

41 Steak tartaar met rode biet en frambozen

ZOMER



OP EN TOP
VAN BIJ ONS

Wil je uitpakken met een op en top Vlaams product op je kaart? Grasduin dan eens op **www.streekproduct.be**. Je vindt er bijna 200 erkende, traditionele, Vlaamse streek-producten, inclusief het gepassioneerde verhaal van de producenten.

Al het lekkers van bij ons kan je ook rechtstreeks bij de producent aankopen. Verser en lokaler vind je niet. Op **www.rechtvanbijdeboer.be** ontdek je waar in jouw buurt je kan aankopen via de korte keten.

Beste horecaprofessional,

Verse seizoensproducten van bij ons vallen steeds meer in de smaak. Je klanten zijn duidelijk gecharmeerd door verse producten met minder voedselkilometers. Met producten van bij ons beantwoord je aan die vraag. Bovendien zijn lokale producenten dagelijks in de weer met de kwaliteit van hun product. En die liefde voor hun vak proef je. Net zoals jij met je passie voor het vak die producten omtovert tot heerlijke gerechten.

Om ook jou te inspireren rond al het lekkers van bij ons ontwikkelde **Versondernemer.be** van VLAM dit receptenboekje: een bundel van 16 heerlijke seizoensrecepten waarin de producten van eigen bodem de hoofdrol spelen. We serveren bij ieder recept ook een biersuggestie, die de smaken van de gerechten nog beter doet uitkomen. Voor deze dranksuggesties gingen we te rade bij An Martens, zythologe en eigenares van 3 In de Klok.

Versondernemer.be is ook je marketingpartner om jouw zaak en de producten van bij ons elke dag opnieuw te laten schitteren. Op onze website vind je marketing- en ondernemersadvies én gratis promotiemateriaal. Zo kan je mee profiteren van de media-aandacht die VLAM creëert rond o.a. de vis van het jaar, de Week van de steak-friet, de groenten van de maand, trendy aardappelgerechten, een leuke foodpairing met kazen van bij ons en zoveel meer.

TIP 1: Volg ook onze Facebookpagina van Versondernemer. Zo ben je meteen op de hoogte van onze campagnes en wedstrijden en kan je er maximaal van profiteren.

TIP 2: Is jouw honger naar inspirerende recepten na dit boekje nog niet gestild? Ontdek dan meer lekkers op www.lekkervanbijons.be.

Het Versondernemer.be team

HERFST











TARTE TATIN
MET BLOEDWORST

Ingrediënten

4 zwarte pensen | 6 Jonagold-appels | 150 g suiker | 100 g boter
1 vel bladerdeeg | peper en zout

Recept

Verwarm de oven voor op 190°C.

Schil de appels en snijd in partjes. Snijd de bloedworsten in schijfjes.

Beboter een hoge, ovenbestendige pan met dikke bodem en doe er de suiker bij. Draai de pan goed rond zodat de suiker overal verspreid is. Leg de appelpartjes op de bodem en druk goed aan. Zet de pan op een laag vuur.

Leg de schijfjes bloedworst op de appelpartjes. Kruid met een klein beetje peper en zout.

Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg en leg dit op de bloedworst zodanig de pan afgedekt is. Druk zachtjes aan.

Bak de taart 15 minuten op 175°C. Serveer warm of koud.

Biersuggestie

Trappist Westmalle Dubbel **Alcoholvolume 7%**

Deze trappist is een dubbel, met toetsen van zoethout, peer en karamel. Deze aroma's sluiten naadloos aan bij de gekarameliseerde appeltjes. De zachte afsluitende hopbitterheid verfrist het geheel. Zo creëren we een mooie, harmonieuze balans tussen zoet, bitter en zout.



HAPJE VAN FILODEEG
MET GEITENKAAS EN KWEEPERENCHUTNEY

Ingrediënten

150 g geitenkaas | 2 el verse tijmblaadjes | 1 tl gedroogde oregano | 2 tl honing
100 g filodeeg | olijfolie | peper en zout | 400 g kweepeer, geschild | sap van
1 citroen | 100 g Cox appels, geschild | 400 ml water | 100 ml balsamicoazijn
120 g bruine suiker | 2 cm gember geraspt | 1 tl kaneel | 1 tl kurkuma
2 steranijs | 1 el honing | snuf zout

Recept

Snijd de kweeperen in schijfjes en de appel in blokjes. Doe alles in een kookpot met het water en het citroensap. Laat 20 minuten rusten. Voeg de overige ingrediënten toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 30 minuten sudderen.

Verwijder het steranijs en prak de chutney met een pureestamper grof. Laat afkoelen en bewaar in een afgesloten bokaal in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Roer de geitenkaas met de tijm, oregano en honing los. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd het filodeeg in rechthoeken van 5 X 10 cm. Bestrijk met wat olijfolie. Schep op de onderkant van elk vel wat van het kaasmengsel op. Rol het deeg op. Leg de rolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet 20 minuten in de oven.

Serveer met de kweeperenchutney.

Biersuggestie

Lupulus Blonde **Alcoholvolume 8,5%**

Lupulus Blonde is een Belgische tripel die mooi in balans is. Fruitige hoppigheid, mooi vol en zacht zoet in de neus. In de afdronk zit een licht bittertje en door de kruidigheid van het bier waarin tijm sterk naar voren komt, sluit deze mooi aan bij de kruiden van de geitenkaas. De kweepeerchutney en de zachte tripel vormen een mooi geheel.



KAASSCHOTEL
MET ZOETZURE TOETS

Ingrediënten

Le Petit Lathuy | Le Larry, Crottin van geitenkaas | Passendale Classic | Herve Nazareth Classic | Pas de Bleu | Antwerps Pikantje

Breng de kazen een halfuur tot een uur voor je ze serveert op kamertemperatuur. Voor een zoetzure toets, serveer met druiven, crackers, noten, rozijnen en een zoete confituur zoals rabarberconfituur met sinaasappel en tijm.

Biersuggestie

De bittere, zoete en zure toetsen van bier en het zoute van kaas maakt dat kazen en bieren het perfecte duo vormen. Bij ieder type kaas passen verschillende bierstijlen die de smaken van bier en kaas naar een hoger niveau tillen.

Bij deze zoetzure kaasschotel zijn heel wat biercombinaties mogelijk. Serveer bijvoorbeeld Hertenheer van Het Nest Brouwerij bij Nazareth Classic. Bij de Pas de Bleu kan je een Oude Kriek van Brouwerij Boon schenken.

RABARBERCONFITUUR
MET SINAASAPPEL EN TIJM

Ingrediënten

500 g rabarber | 250 g geleisuiker | 6 takjes verse tijm
1 sinaasappel (sap & zeste)

Recept

Schil de rabarber en snijd in blokjes. Doe alles samen met het sap en de zeste van de sinaasappel in een kookpot. Bind de takjes tijm samen en voeg toe aan de pot, samen met een scheutje water. Laat 8 minuten op een zacht vuur en met deksel op de pot pruttelen. Roer af en toe in de pot.

Voeg de suiker al roerend toe en breng opnieuw aan de kook. Laat 3 minuten koken en haal er dan de tijm uit. Verwijder ook het schuim met de schuimspaan.

Vul weckpotjes met de confituur. Sluit de potjes, zet op hun kop en laat afkoelen.



Ilse D'hooge, Libelle-chef

SCHELVIS
MET PISTACHEKORSTJE EN SLAATJE

Ingrediënten

4 dikke stukken schelvisfilet van 120 g | 3 el olijfolie | 1 bosje waterkers
1 kleine rode ui in ringen | 100 g rucola | handvol grof gehakte walnoten
2 el witte wijnazijn | 40 g Parmezaan schilfers | 3 el maïsolie | 1 el notenolie
peper en zout

Voor het pistachedeeg:

1 teentje knoflook | 50 g groene ongezouten pistachenoten | ½ bosje peterselie
1 kl komijnzaadjes | 50 g geraspte Parmezaan | 4 el paneermeel | 1 dl melk

Recept

Mix alle ingrediënten van het pistachedeeg in een blender tot een kruimelig deeg, kruid met peper en zout.

Dep de schelvis goed droog. Beleg de bovenkant van de visfilets met het pistachedeeg, leg ze in een met olijfolie ingevette ovenschotel en sprenkel er olijfolie over. Gaar 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Maak een vinaigrette met de witte wijnazijn, maïsolie en notenolie. Breng op smaak met peper en zout.

Spoel de waterkers en rucola en droog de sla. Meng de sla met de rode uienringen en de vinaigrette.

Afwerking

Leg de schelvis op het bord.
Schik de sla ernaast.
Werk af met de grof gehakte noten en schilfers Parmezaan.

Biersuggestie

Party on a Jamaican Beach, Brouwerij The Musketeers **Alcoholvolume 5,5%**

Party on a Jamaican beach is een blond bier (New England IPA) met een mooi rond mondgevoel. De aroma's van groen fruit en druif, gecombineerd met een vleugje pompelmoes en citroen maken het een mooie begeleider van dit fris gerecht.

WINTER











Jeremy Girvan, NorthSeaChefs

SOEP VAN ZEEBAREEL
MET PEPERKOEKCROUTONS

Ingrediënten

12 zeebarbeelfilets | 750 g visresten (om bouillon te maken) | 75 g wortelen
40 g bleekselder | 40 g tomatenconcentraat | 1 el bloem | 1,5 l water
4 sneden peperkoek | boter | 40 g roomkaas (bv. Philadelphia) | peper en zout

Recept

Gebruik volledige vissen en reinig en fileer ze. Houd het afval apart (koppen en graten).

Stoof het visafval aan in een droge pot. Voeg wortelen, prei en tomatenconcentraat toe en laat enkele minuten stoven. Bestrooi met een flinke eetlepel bloem en voeg het water geleidelijk toe. Breng het geheel aan de kook en laat zacht pruttelen tot de groenten gaar zijn.

Haal de visresten eruit. Mix en zeef de bouillon en werk af met peper en zout naar smaak.

Snijd de zeebarbeel in fijne plakjes en verwijder de fijne graatjes. Plaats ze gedurende 3 minuten in een voorverwarmde oven van 140 °C.

Snijd de peperkoek in blokjes en bak ze krokant in boter. Laat de croutons na het bakken even rusten op een stukje keukenpapier.

Afwerking

Schik de zeebarbeelfilets in een cirkel op het soepbord. Lepel hier de roomkaas op.
Verdeel de peperkoekcroutons over de zeebarbeel.
Verdeel de soep rond het viskransje.

Biersuggestie

Brett Elle, Lambiek Fabriek **Alcoholvolume 6%**

In dit gerecht worden zilt (zeebarbeel en visbouillon), zoet (peperkoek) en romig (roomkaas) gecombineerd. Met deze geuze zorgen we voor een vervolmaking van het smakenpallet met een zuurtje. Aroma's van citrus en groene appel en een zacht zurig, lichtbitter karakter maakt van deze Brett Elle een toegankelijke geuze die bovendien mooi in contrast gaat met de zoete peperkoek.



Jeroen Vanandroye, Mondevino

Biersuggestie

Orval, Brasserie d' Orval **Alcoholvolume 6,2%**

Deze unieke, atypische trappist is een prima begeleider van varkensvlees. Het bier is kruidig, hoppig, zacht-zurig, bitter, … en heeft dus een stevig hartig gerecht nodig. Het bierbitter doorkruist het smeuïge van het varkensvlees en het zachtzurige in het bier volgt naadloos het zurige van de pickles. De puree met geflambeerde champignons versterkt de heerlijke aardse bier-aroma's, afkomstig van de wilde gisten.

TAARTJE VAN VARKEN
MET PICKLES EN KRUIDENPUREE VAN CHAMPIGNONS

Ingrediënten

Een reeds gereinigde halve varkenskop (met wang) of 500 g varkenswangetjes en 500 g buikspek.

Voor de bouillon:

2 l water | 0,75 l rode wijn | enkele laurierblaadjes | 1 tl cayennepeper
1 el currypoeder | 1 wortel | 1 tomaat | 1 chilipeper | 1 halve venkel | 1 stengel groene selder | 1 rode ui | 5 jeneverbessen | zwarte peper | verse gember

Voor de puree:

5 dikke bloemig kokende aardappelen | 250 g champignons, in plakjes gesneden
1 bussel kervel | 1 bussel bieslook | 1 bussel dragon | 1 bussel platte peterselie
1 klontje boter | 1 kippenbouillonblokje | 1 scheutje cognac | peper

Voor de afwerking van het vlees:

4 el kalfsjus | 8 el pickles | 1 kl graanmosterd | 1 kl scherpe mosterd | 1 kl sojasaus
takje dragon | ½ bussel bieslook | een bussel kervel | ½ bussel platte peterselie
2 fijngesnipperde sjalotten | zwarte peper

Recept

Kook de varkenskop samen met alle ingrediënten van de bouillon gedurende 4 uur op een rustig vuur. Laat de kop uitdruppen en afkoelen. Pluk al het vlees van de kop. Werk je met varkenswangetjes en buikspek, dan kook je dit max. 3 uur in de bouillon.

Haal de groentjes uit de pickles en houd apart. Gebruik de saus om het vlees smeuïger en frisser te maken.

Meng alle ingrediënten voor de afwerking van het vlees. Haal het vlees door deze sausmengeling. Houd wat groene kruiden apart voor de afwerking.

Kook de aardappelen. Pureer ze en breng op smaak met de kippenbouillon.

Bak de champignons goudbruin in boter en kruid met zwarte peper. Flambeer de champignons met de Cognac. Doe ze bij de puree en voeg de groene kruiden toe.

Afwerking

Maak met serveerringen twee taartjes van de puree en het varkensvlees.
Leg de pickles-groentjes langs de taartjes.
Werk af met pluksels groene kruiden.
Zet eventueel de taartjes nog even onder de gril voor de afwerking.



Stef Vervoort, Zarza

VLAAMSE GRIJZE BOERENKOP,
SLAATJE VAN BRABANTS GRONDWITLOOF, GRIJZE GARNAAL EN KARNEMELK

Ingrediënten

400 gr Vlaamse grijze boerenkop | 200 gr Vlaamse grijze garnalen
1 dl karnemelk | 2 kropjes grondwitloof | olijfolie | zachte azijn (Chardonnay)
½ dl yoghurt

Recept

Snijd het witloof in fijne brunoise en meng met olie en azijn.
Versnijd de kop in mooie balkjes.
Meng de karnemelk met de yoghurt.

Afwerking

Schik alles op het bord en werk af met verse tuinkruiden.

Biersuggestie

Schuppenboer Tripel,
Brouwerij Het Nest

Alcoholvolume 8%

In dit gerecht worden heel wat smaken samengebracht: smeuïge boerenkop, zacht bitter witloof met een friszurige dressing in combinatie met heerlijk zilte grijze garnalen. Dat rijkelijk smaken-pallet sluit mooi aan bij deze (Oud-)Turnhoutse Tripel: fruitig, lichtbitter en volmondig.



Steven Colaers, Partaasch

Biersuggestie

Liefmans Gouden Band, Brouwerij Liefmans (Duvel Moortgat) **Alcoholvolume 8%**

De lichtzurige smaak van dit complexe bier sluit perfect aan bij de appel en vormt een tegengewicht voor de zoute karamel. De houttoetsen in het bier maken een mooie brug naar de vanille in het dessert. De heerlijke geuren van appel, karamel, rabarber, kersen en vanille van het bier komen ook terug in de smaak.

PANNA COTTA VAN JONAGOLD EN VANILLE
MET EEN CREMEUX VAN ZOUTE KARAMEL, KROKANTJE VAN SPECULOOS, GEL VAN APPEL EN WHISKY EN COMPOTE VAN APPEL

Ingrediënten

Voor de panna cotta:

500 ml room 40% | 500 ml vers sap van Jonagold | 300 ml bio honing
8 blaadjes geweekte gelatine | 1 vanillestok

Voor de cremeux van gezouten karamel:

175 ml melk | 100 g karamel | 5 eieren | 8 g puddingpoeder
2 blaadjes gelatine | 100 g koude boter

Voor de speculoos:

175 g bloem | 100 g bruine suiker | 50 g boter | speculaaskruiden

Voor de compote van appel:

3 appels | 100 g suiker

Voor de gel van appel:

300 ml appelsap | 100 ml whisky | 4 g agar agar

Recept

Kook de room op met de honing en vanille. Voeg het verse sap hierbij en laat de geweekte gelatine smelten. Vul af in een siliconevorm.

Meng de melk, eieren, karamel en het puddingpoeder. Verwarm tot 85 graden. Voeg de gelatine toe. Roer de boter eronder.

Meng alle ingrediënten voor de speculoos. Rol dun uit en bak af op 180 graden. Steek uit als het nog warm is.

Stoof de appels met suiker en pureer. Wanneer afgekoeld, snijd de andere appel in fijne brunoise en doe het onder de koude compote voor textuur.

Kook het sap en de whisky op, voeg agar agar bij en laat even doorkoken. Giet dun uit op een plaat en laat opstijven. Steek uit op gewenste grootte.

LENTE











Willem Hiele, NorthSeaChefs

GEGRILDE HONDSHAAI
MET BUIKSPEK EN DASHI

Ingrediënten

500 g gekonfijt buikspek | 250 g jonge wortel | 25 g boter | 100 g warmoes boter | 2 norivellen | 25 g zeewier | 500 ml gevogeltebouillon | 1 sjalot 250 g champignons | 500 g hondshaai | peper en zout | seizoensbloemetjes

Recept

Bak het gekonfijte buikspek kort aan in een pan of kleur eventjes op de grill. Laat het vervolgens even rusten.

Schil de jonge wortelen en snijd in reepjes. Stoof aan in boter met een scheutje water tot ze gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Stoof de warmoes kort aan in boter en breng op smaak met peper en zout.

Breng de gevogeltebouillon aan de kook met daarin de norivellen, champignons, zeewier en sjalot. Laat ongeveer 30 minuten trekken op een matig vuur en zeef de bouillon.

Bak het buikspek opnieuw even aan in een pan en snijd in stukken.

Snijd de hondshaai in mooie moten en bak aan in wat boter. Grill daarna nog even kort in een hete grillpan.

Afwerking

Leg het buikspek in een diep bord en schik er de hondshaai en de warmoes op. Schik de plakjes wortel erbij en voeg de dashi toe tot het buikspek bijna onder staat. Werk af met enkele seizoensbloemetjes.

Biersuggestie

Bravoure, Dochter Van de Korenaar **Alcoholvolume 6,5%**

In dit amberkleurig rookbier worden genuanceerde rooktoetsen gecombineerd met lichtzoete karameltoetsen, waardoor een gebalanceerd rokerig bier met een subtiele karamelsmaak ontstaat. Dit sluit mooi aan bij het gekonfijte buikspek en de zoetheid van de jonge worteltjes. De zachte bitterheid contrasteert met de ziltigheid van de hondshaai en het umami van de gevogeltebouillon.



Biersuggestie

Saison D'Erpe-Mere, Brouwerij De Glazen Toren **Alcoholvolume 6,5%**

Het zachte frisse citrusaroma van dit bier, samen met een zacht pepertje maakt dat het mooi combineert met de frisheid van de tzatziki. De subtiele hopbitterheid vormt een heerlijk contrast met het zoute van de hartige wafeltjes.

WAFEL VAN AARDAPPEL EN GROENTEN
MET TZATZIKI

Ingrediënten

400 g aardappelen | 1 ei | 80 g oude Brugge kaas, geraspt | 4 lente-uitjes
80 g geraspte courgette | handvol spinazie | 2 el fijngehakte peterselie
bosje waterkers | 2 el gedroogde rozemarijn | 50 g bloem | peper en zout

Voor de tzatziki:

1 komkommer | 300 ml Griekse yoghurt | ½ teentje knoflook, geperst
1 el citroensap | 2 el fijngehakte munt | 2 el fijngehakte dille | olijfolie

Recept

Was en schil de aardappelen. Kook ze gaar in licht gezouten water. Laat ze afkoelen en pureer ze daarna samen met de kaas.

Snijd de lente-uitjes in ringen. Rasp de courgette en knijp het vocht er goed uit. Snijd de spinazie fijn.

Voeg het ei, de lente-ui, peterselie, courgette, spinazie en rozemarijn toe aan de puree en schep om. Kruid met peper en zout. Voeg de bloem toe om alles wat in te dikken.

Halveer de komkommer in de lengte, schep er de zaadjes uit en snijd fijn. Voeg de andere ingrediënten van de tzatziki toe en meng alles onder elkaar. Kruid met peper en zout en zet koel.

Rol balletjes van het deeg en bak ze mooi goudbruin en krokant in een heet wafelijzer.

Afwerking

Schep er wat van de tzatziki op, druppel er nog wat olijfolie over en werk af met waterkers. Serveer meteen.



PATATTI BOLOGNESE

Ingrediënten

12 aardappelen, bij voorkeur langwerpig zoals de Amandine aardappel | 3 uien
500 g gemengd gehakt | 4 wortelen | 250 g champignons | 2 takjes oregano
50 g geconcentreerde tomatenpuree | 400 g tomatenblokjes | 2 laurierblaadjes
gemalen Emmental kaas | 2 dl water | peper en zout

Recept

Schil de aardappelen en draai ze in fijne spaghettislierten door middel van een spiraalsnijder. Laat de slierten ongeveer 2 minuten koken in gezouten water tot ze beetgaar zijn. Laat ze zeker niet langer dan 2 minuten koken, want dan kunnen de slierten te slap en zacht worden.

Snipper de uien en stoof ze in wat olijfolie. Snijd de wortels in kleine blokjes en de champignons in schijven en laat ze meestoven met de uien. Voeg oregano, peper en zout toe aan de groenten en laat ongeveer 10 minuten garen.

Bak het gehakt gaar in een pan met wat olijfolie en meng het daarna met de groenten. Voeg de tomatenpuree en tomatenblokjes toe. Kruid de saus voldoende met peper en zout en voeg de laurierblaadjes toe. Laat nog zo'n 10 minuten pruttelen op een laag vuur.

Afwerking

Werk de patatti bolognese af met wat gemalen kaas.

Biersuggestie

VanderGhinste Roodbruin, Brouwerij Omer Vander Ghinste **Alcoholvolume 5,5%**

Voor dit eerder zware gerecht kiezen we voor de combinatie met een fris bier. De typische smaak van dit Zuid-Westvlaams Roodbruin, is een balans van fruitigheid en een zachte zuurheid. Het zure sluit mooi aan bij de zurigheid van de tomaten en zorgt tegelijkertijd voor een verfrissend effect.



PORTOBELLO GEVULD
MET BROCCOLI- EN BLOEMKOOLRIJST

Ingrediënten

4 portobello-champignons | ½ bloemkool | 1 broccoli | 2 el zonnebloempitten
1 el lijnzaad | 2 el pompoenpitten | 2 el rozijnen | 2 el gedroogde cranberries
2 el walnoten | sap van 1 citroen | maïsolie | 4 lente-uitjes | 150 g hummus
peper en zout

Recept

Hak de bloemkool en broccoli fijn in een hakmolen of blender tot je fijne korreltjes krijgt. De structuur moet wat weg hebben van couscous of rijst.

Rooster de zonnebloempitten, walnoten, pompoenpitten en lijnzaad in een pan zonder vetstof.

Meng de geroosterde zaden door de rijst van bloemkool en broccoli. Voeg de rozijnen en gedroogde cranberries toe. Breng op smaak met citroensap en maïsolie. Kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrijk de portobello's en de lente-uitjes met olie. Bak de lente-uitjes op de grillpan en bak de portobello's krokant in de oven. Kruid met peper en zout.

Afwerking

Vul de portobello's met de broccoli- bloemkoolrijst en werk af met de gegrilde lente-uitjes. Serveer eventueel met hummus.

Biersuggestie

Special De Ryck,
Brouwerij De Ryck

Alcoholvolume 5,5%

De geroosterde zaden, de gekarameliseerde lente-uitjes, het nootachtige van de portobello's en het pittige van de bloemkool en broccoli vergezellen de aroma's van deze 'Spéciale Belge'. Door het gebruik van karamelmout, sluit dit amberkleurig bier perfect aan bij de reeds aanwezige smaken in het gerecht. De zachtbittere afdronk rondt alles mooi af.

ZOMER











BRUCHETTA VAN ZOETE AARDAPPEL
MET BERLOUMI EN SAUSJE VAN RUCOLA

Ingrediënten

2 middelgrote zoete aardappelen | 1 rode ui | 100 g Berloumi | flinke handvol rucola | 20 g pijnboompitten | ½ teentje knoflook | 2 el volle yoghurt
enkele takjes kervel | olijfolie | peper en zout

Recept

Snijd de zoete aardappelen in plakjes van 0,5 cm dik. Besmeer ze met olijfolie en kruid met peper en zout. Bak ze goudbruin in een grillpan.

Snijd de rode ui en de Berloumi in plakken van 0,5 cm. Bak de rode ui en de Berloumi goudbruin in de grillpan.

Doe de rucola, pijnboompitten, look, yoghurt en een scheut olijfolie in een blender en mix glad. Kruid met peper en zout.

Afwerking

Beleg elk plakje zoete aardappel met een plakje rode ui en Berloumi.
Werk af met een lepeltje rucolasaus en een takje kervel.

Biersuggestie

Loony Amani, Tall Poppy Brewing **Alcoholvolume 6,9%**

Tall Poppy Brewing is een kleine brouwerij uit Edegem die atypische bieren maakt met ‘een hoek af’. Deze spicy saison is gebrouwen samen met Gistgeest. Door het toevoegen van Szichuan pepers & Amani limoenen krijg je bij deze saison een aangename frisse tinteling op je tong. Zoete aardappel, zoute berloumi en het peper-achtige van de rucola combineren mooi met de smaken in dit bier.



Mark Greveling & Luc Godon, NorthSeaChefs

GEBAKKEN ROGGEVLEUGEL
MET FIJNE DOPERWTENSAUS EN GEFRITUURDE VENKEL

Ingrediënten

doperwtensaus | 3 dl goede visfumet | 125 g verse doperwten (saus)
200 g verse doperwten (garnituur) | 1 bosje waterkers | 10 g boter | venkelloof
2 grote venkels | 2 roggevleugels | 50 g bloem | kervel | peper en zout

Recept

Laat de visfumet inkoken. Voeg de doperwten toe en laat gedurende 1 minuut mee sudderen. Blend of mix er de waterkers door en kruid met peper en zout. Voeg ten slotte de boter toe. Giet de saus door een fijne zeef.

Blancheer de 200 g verse doperwten en laat schrikken in ijswater. Warm ze nadien even op in roomboter en kruid met peper en zout.

Snijd de venkels met de mandoline in zeer fijn plakjes. Frituur de venkelplakjes op 140°C en laat eventueel nog verder drogen op kamertemperatuur tot ze mooi krokant zijn.

Kruid de roggevleugel met peper en zout en wentel lichtjes in de bloem. Bak daarna mooi goudbruin in boter en overgiet de rog regelmatig met saus om uitdrogen te voorkomen.

Afwerking

Doe de saus op de borden, leg de roggevleugel erop en verdeel de doperwten over de rog. Garneer met de krokante venkel en werk af met een ruime hoeveelheid venkelloof en kervel.

Biersuggestie

Witheer, Scheldebrouwerij **Alcoholvolume 5%**

Witheer is een mooi en fris uitgebalanceerd witbier. De florale citrustoetsen snijden dwars door de romige doperwtensaus. Een mooie balans tussen het peperachtige van de waterkers en het zoete van de gefrituurde venkel maakt het smakenpallet compleet.



KAASSCHOTEL
MET HARTIGE ZUIDERSE TOETS

Ingrediënten

Damse Mokke | geitenkaas 't Leenhof | Père Joseph Original | Chimay Oud
Le Doré de Lathuy | Pas de Bleu | Brugge Broodje Apero

Breng de kazen een halfuur tot een uur voor je ze serveert op kamertemperatuur. Serveer de kazen met rucola, olijven, zongedroogde tomaten, radijzen, pecannoten, rozijnen en notenbrood voor een zuiderse toets. Serveer eventueel met een zoete chutney, zoals een paprikachutney.

Biersuggestie

De bittere, zoete en zure toetsen van bier en het zoute van kaas maakt dat kazen en bieren het perfecte duo vormen. Bij ieder type kaas passen verschillende bierstijlen die de smaken van bier en kaas naar een hoger niveau tillen.

Denk hierbij aan een Blanche de Namur (Brasserie Du Bocq) voor de Damse Mokke, Oude Kriek (Brouwerij Boon) voor de geitenkaas 't Leenhof en Chimay Blauw (Brasserie de l'Abbaye N.D. de Scourmont) voor de Chimay Oud.

PAPRIKACHUTNEY

Ingrediënten

5 teentjes knoflook | 200 g paprika's, fijngesneden | 50 g ui
150 g tomaten | 1 jalapeño (chilipeper) | 1 el olijfolie | 125 g suiker
50 ml appelazijn | cayennepeper | zwarte peper | zout
komijnpoeder | chilivlokken | 1 tl pectine

Recept

Pel de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd de tomaten, jalapeño, teentjes knoflook en ui in stukjes. Verwarm de olijfolie in een pan en stoof alle groenten op een matig vuur.

Voeg de appelazijn en suiker toe. Kruid met cayennepeper, zwarte peper, zout, komijnpoeder en chilivlokken.

Voeg 1 tl pectine toe en laat het geheel op een zacht vuurtje verder garen tot de gewenste dikte. Laat de chutney afkoelen tot gebruik.



Karel Van Oyen, Vinto

STEAK TARTAAR
MET RODE BIET EN FRAMBOZEN

Ingrediënten

1 rode biet | 200 g frambozensap (gefermenteerd) | 50 g rode bietensap
30 g suiker | 2,5 g agar agar | frambozencrisp | 100 g aardappel
30 g vanillestokken | 100 g gedroogde rode biet | Brunoise rode biet
200 g water | 200 g suiker | 400 g rijstazijn | mosterd | sjalot | bieslook
250 g Oost-Vlaams wit-rood rund

Recept

Kook de rode biet beetgaar, rook de rode biet gedurende 1 uur.

Kook het water en de suiker op. Voeg de rijstazijn eraan toe. Laat de marinade afkoelen. Doe de brunoise van rode biet in de koude marinade en laat min. 24 uur staan.

Meng het frambozensap, rode bietensap en de agar samen. Kook het gedurende 10 seconden en stort het uit in een plaat. Mix tot een crème.

Kook de aardappelen. Mix de aardappelen en strijk de puree uit op een plaat. Droog deze puree in de oven gedurende 10 uur op 60°C.

Mix de aardappel samen met de gedroogde rode biet en vanillestokken en snijd het rundvlees fijn tot tartaar.

Meng de sjalot, bieslook, mosterd, brunoise van rode biet en soja onder het fijngesneden rundvlees. Breng op smaak met grof zout en peper.

Snijd fijne schijfjes van de gerookte rode biet.

Afwerking

Schik de schijfjes onderaan het bord, dresseer de rundertartaar erbovenop. Bestrooi de rundertartaar met de aardappel, rode bieten, vanillepoeder.

Biersuggestie

Rodenbach Grand Cru, Rodenbach **Alcoholvolume 6%**

Rodenbach Grand Cru is een bier met een mooie zoetzuur balans. Door foederrijping (houten vaten) krijgt het bier een licht hout-aroma dat perfect aansluit bij de rode biet en de vanille. De zoete framboos vindt zich perfect terug in dit zoetzure. Het juiste even-wicht tussen zoet, zuur en aards maken dit bier een perfect huwelijk met deze tartaar.

NOTITIES

V.U.: F. Fontaine, VLAM vzw • Koning Albert II-laan 35 bus 50, 1030 Brussel • www.vlam.be








©2019

VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) vzw
Koning Albert II-laan 35 bus 50 | 1030 Brussel

+32 2 552 81 26
B2B@vlam.be
www.versondernemer.be

LEKKER VAN BIJ ONS

versondernemer.be
marketingadvies voor een bloeiende zaak