

GENT - 20 november 2000

# Dag van de Grootkeukenkoks

Demonstratie van streekgerechten

---

## Antwerpen

Roomsoep van Beerzel  
Vol au vent met varkenspoten  
Schep  
Verloren Antwerps brood

## Vlaams-Brabant

Tienes paté met appelblokjes en 'Tiens Zeuteke'  
Madelonsoep  
Sjoezels  
Brusselse wafel

## West-Vlaanderen

Poperingse hennepot  
Noordzee vissoep  
Tongfilets op Oostendse wijze  
Sabayon met Rodenbach 'Grand Cru'

## Limburg

Gelei van gerookte forel uit de Voer  
met Limburgse Witte  
Velouté van kastanjechampignons uit Kanne  
Gevulde Lommelse kwartel met Heidebit  
Bavarois van conference peren  
met een coulis van vlierbessen

## Oost-Vlaanderen

Terrine van paling in 't groen  
Waterzooi op Gentse wijze  
Konijn met Oud-Zottegems bier  
Aardappel uientaart  
Aalsterse vlaaien

## ANTWERPEN

### Roomsoep van Beerzel

**Gedroogde erwten, wortel, ui+kruidnagel, bouquet garnie, zurkel, sla, uien, bloem, kervel, tijm, laurier, eierdooiers, peper en zout, boter, room en rundbouillon.**

De gedroogde erwten laten weken. De erwten koken met de ui en kruidnagel. De groenten aanstoven en bevochtigen met de bouillon aan de kook brengen en op een zacht vuur laten gaar worden. De soep mixen en op smaak brengen met peper, zout en suiker. Voor het opdienen de liaison toevoegen.

### Vol au vent met varkenspoten

**Vol au vent, varkenspoten, varkensgehakt, ei, prei, paneermeel, selder, uien, wortelen, kruidentuiltje, boter, bloem, peterselie, peper, zout en nootmuskaat.**

De varkenspoten gaarkoken met de groenten. Het varkensgehakt mengen met de eieren het paneermeel en de kruiden er soepballetjes van maken en bij de poten laten gaar worden. Het kookvocht binden met een roux. De varkenspoten dekortikeren en in blokjes snijden aan de velouté toevoegen de vol au vent vullen met dit mengsel.

### Schep

**Paardenstoofvlees, uien, boter, mosterd, rode bessenconfituur, bruin bier, donkerbruin brood, bittere chocolade, bindmiddel, tijm, laurier, muskaatnoot, peper en zout.**

Het vlees aanbakken tezamen met de geëminceerde ui. Bevochtigen met het bier de kruiden toevoegen, het brood besmeren met de mosterd en de confituur bovenop het vlees leggen en onder gesloten deksel laten gaarstoven de bittere chocolade toevoegen. Wanneer alles gaar is de saus controleren op zijn dikte en eventueel bij binden.

### Verloren Antwerps brood

**Kramiek, melk, suiker, kaneel, vanillesuiker, eigeel, zout en bruine suiker.**

Het brood in dikke sneden snijden. De melk verwarmen met de suiker, vanillesuiker en de kaneel. Dompel de sneden in dit mengsel en daarna in het eigeel en afbakken zoals een omelet. Serveren met de bruine suiker.

## VLAAMS BRABANT

### Tiense Paté met appelblokjes en 'Tiens Zeuteke'

*Het is een zachte, romige pastei op basis van grondstoffen van allereerste kwaliteit. De samenstelling blijft een beroepsgeheim. Er zou eend in verwerkt zijn, wat dan een verwijzing is naar de Tiense spotnaam 'Kweikers'. De paté kan een koude schotel smaak geven, op een toastje of op de boterham gesmeerd worden.*

*Onze presentatie van deze paté zal gebeuren met een begeleiding van appelblokjes van een Hagelandse appel, besprenkeld met een likeur van de streek 'Tiens Zeuteke'.*

### Tiens Zeuteke

*De wereldbekende 'Tiense Suiker' en de verfijnde smaak van een zoete likeur liggen aan de basis van deze heerlijke 'Tiense likeur'. Het kristallisatieproces in de fles maakt dat elke fles uniek is. Met een prachtig origineel etiket wordt het 'Tiense Karakter' duidelijk weergegeven. Voor het eerst werd een likeursmaak samengesteld, die vooral de dames zal aanspreken, zonder echter de heren te vergeten. Kortom, het 'Tiens Zeuteke' is een likeur met klasse. Het 'Tiens Zeuteke' heeft een alcoholgehalte van 40°, wat vele toepassingen mogelijk maakt.*

*Enkele suggestie:*

- *in een schuimwijn*
- *puur en gekoeld*
- *in cocktails*
- *in koffie*
- *op pannenkoeken*
- *in pasteigebak*
- *in ijsbereidingen*
- *in fruitsalades*
- *enz...*

### Madelonsoep

Bereid een bouillon met een kalfsonderschenkel en veel groenten, zoals voor hutspot wordt gedaan, maar doe er vooral een grote hoeveelheid selderij bij. Terwijl de bouillon aan het koken is, heel zachtjes om helder te blijven, schilt u mooie tomaten, snijdt deze in tweeën, drukt er de zaadjes uit en verdeel ze in fijne brokjes die u in een kleine kastrol legt met een boter.

Laat de tomaten langzaam warm worden om ze tijd te geven te smelten en de boter op te nemen; deze laatste mag niet bruin worden. Neem dan een kastrol met dikke bodem en leg daar boter in, die u met rijstkreem mengt. Giet daarop schenkelbouillon die door een linnen doek is gezift, roer er krachtig in met de klopper en laat zachtjes pruttelen op zij van het vuur.

Snijd anderzijds plakjes gerookte tong en een truffel in fijne julienne en werp de aldus verkregen blokjes in de soepterrine; voeg er een eierdooier, een deciliter room en evenveel portwijn bij. Meng dit alles en houd warm. Wanneer de soep goed gekookt heeft verbeterd u zo nodig de kruidenrij, voegt er de gesmolten tomaten aan toe, giet al kloppende in de terrine en zet op tafel.

*Op het einde van de oorlog 1914-18 was ik eerste kok in een groot restaurant te Brussel, toen een groepje ingenieurs aldaar te eten kwamen om aldus hun leven in de loopgraven te herdenken; zij stonden erop dat de opgediste spijzen althans door hun naam de tragische en komische gebeurtenissen van de oorlog zouden herinneren. Als inleiding stelde men voor: 'Madelonsoep'. Maar waarom juist 'Madelon'? zult u zeggen. Vooreerst was er de kleur van de soep, die deed denken aan de blozende wangen van de schone; de truffel, donkerbruin als haar ogen; de tong als symbool van haar radde taal; de room als herinnering aan de vrouwelijke liefde, en tenslotte de portwijn als zinnebeeld van volheid en vurigheid. Dat waren alles aantrekkelijkheden van de lieveling van de strijders in de eerste Wereldoorlog. Een frisse en vrolijke naam, zoals ook het lied was, die de nodige ingrediënten moest omvatten om de naam en de lekkere smaak van de bereiding in harmonie te*

*brengen. De kruidery moest er een biezonder fijne smaak aan geven om in de herinnering van de gasten te blijven voortbestaan. Aldus werd bovenstaand recept geboren.*

Tekst uit: Uw raadsman in de kookkunst deel 3

(MCMLXXVI - Uitgaven 'LE SPHINX' N.V. Denemarkenstraat 5 Brussel)

Door Gaston Clement Meester-Deskundige, Kroniekschrijver en Voordrachthouder inzake Kookkunst

### **Sjoezels**

*Wat zijn dat , sjoezels?*

*Het woord op zichzelf zegt niets: het is een typisch gewestelijke uitdrukking, die slechts te Brussel voorkomt en in geen enkele taal een tegenhanger vindt; men kan er dus slechts een omschrijving voor geven. In beginsel bestaan sjoezels uit de alvleesklier van rund of kalf. Het is dus best te begrijpen dat, rekening houdend met de kleine afmetingen van dat orgaan, het onmogelijk is er op een bepaalde dag een voldoende aantal van bij elkaar te brengen om er een groot aantal keukens mee te voorzien, die op diezelfde dag deze schotels zouden willen bereiden. Daarom hebben de restaurantiehouders te Brussel overvloedig beroep gedaan op andere min of meer gelijksoortige stukken vlees: runderstaart, schapenborst en -poten of ook nieren, die alle, afgezien nog van de beschikbare hoeveelheid, het voordeel bieden elk hun eigen smaak aan deze schotel mee te delen. Ziehier dus, in het kort, het recept voor 'sjoezels'.*

Leg in een kastrol, liefst een aarden schotel, uien waar rondom met een mes kleine inkepingen zijn gemaakt; doe daar een dikke klont boter bij. Laat de uien kleuren en leg er dan een in stukjes gesneden ossenstaart bij met een weinig tijm, laurier, kruidnagels, muskaatnoot, peper en zout. Giet er water op tot op hoogte van het vlees en laat ongeveer een uur lang op een zacht vuur koken. Voeg er dan ½ kilo schapenborst bij, die in kleine stukjes is gesneden, en laat nogmaals ½ uur koken. Onderwijl verwijdert u het vet en de vliezen van kalfsalvleesklieren; leg dan deze op het gepaste ogenblik in de kastrol met kalfsborst (dunne zijde), die in gelijke stukken is verdeeld; bovendien schapenpoten die in vieren zijn gesneden en reeds voor drie vierden gekookt; een halve in dunne plakjes gesneden rundernier en in dikke teerlingen gesneden rundzwezeriken. Giet dan over de hele inhoud van de kastrol 'geuze-lambiek'; leg het deksel op de kastrol, laat alles samen stoven totdat het vlees volledig gaar is. Een kwartier alvorens op te dienen legt u er enige vleesballetjes bij die gemaakt zijn met evenveel kalfs- als varkensvlees, gemengd , en verse, geschilde, gewassen en ruw in plakjes gesneden kampernoelies. Op het ogenblik dat u de schotel voor de tafel opschikt, bindt u de saus, terwijl ze nog kokend is, met een flinke eetlepel aardappelmeel dat in goede madera is beslagen. De binding treedt onmiddellijk op en de saus blijft glad: ze blinkt!

Tekst uit: Uw raadsman in de kookkunst deel 3

(MCMLXXVI - Uitgaven 'LE SPHINX' N.V. Denemarkenstraat 5 Brussel)

Door Gaston Clement Meester-Deskundige, Kroniekschrijver en Voordrachthouder inzake Kookkunst

### **Brusselse wafel**

*Lichtheid is de voornaamste eigenschap van deze wafels; ze moeten fijn en knappend zijn en gebakken worden in een ijzer met grote ruitjes.*

*Het bakken van Brusselse wafels moet tamelijk traag zijn: daar de hoeveelheid deeg voor één wafel betrekkelijk groot is, moet men het de tijd gunnen om de warmte tot in zijn binnenste te laten doordringen; voor de eerste wafels moet men ten minste op 3 minuten rekenen, daar het ijzer nog niet volkomen warm is, terwijl de volgende minder tijd nodig hebben; men moet echter vermijden het ijzer te openen vooraleer het bakken afgelopen is, want anders blijft het deeg aan het ijzer kleven en de wafel verbrandt, evenals de volgende.*

Recept 1. - bloem, gesmolten boter, eierdooiers, wat vanielje, een snuifje zout, melk en geklopte eiwitten.

Recept 2. - eierdooiers, bloem, gesmolten boter of olijfolie, melk, vanielje of kaneel, een vingergreep zout en geklopte eiwitten. De olie kan de boter vervangen en maakt de wafels zelfs lichter; doch de smaak is niet zo fijn als met boter. Het is ook raadzaam de bloem vóór het gebruik te zeven om er mogelijke klonters uit te verwijderen. De boter of de olie moeten op het laatst worden bijgevoegd, maar nog vóór de geklopte eiwitten.

Recept 3. – Stort in een aarden schotel bloem, poedersuiker, vanieljepoeder, wat zout en eierdooiers; meng dat en besla het geheel met zoete room of verse melk. Laat niet gezouten boter in een pan smelten. Klop de acht eiwitten tot zeer vaste sneeuw. Voeg dan de gesmolten boter bij het deeg en vervolgens de geklopte eiwitten. Leg een wafelijzer, dat met gezuiverde boter is gesmeerd, op een helder vuur en laat het op beide zijden warmen. Giet daarna een grote lepel deeg op een van de zijden, sluit het ijzer en laat de wafel mooi blond bakken door afwisselend de ene en de andere kant aan het vuur bloot te stellen. Wanneer de wafel gaar is, maakt u ze los met de punt van een mes en legt ze op een tenen horde of op een rooster en houdt ze warm in de opening van de oven of in een droogoven. Ga door zoals hier werd uitgelegd, totdat de hele hoeveelheid deeg opgebruikt is. Om ze op te dienen bestrooit u de wafels met vanieljesuiker en legt ze op een met een opgevouwen servet bekleed bord.

WEST-VLAANDEREN

**Poperingse hennepot.**

**braadkip  
kalfstoofvlees  
konijn  
azijn  
citroen  
gelatine  
boter  
tijm  
laurier**

De in stukken gesneden kip, konijn en kalfstoofvlees aanstoven in boter, kruiden met peper en zout. Verder stoven gedurende 20 minuten. Bevochtigen met water, citroensap en azijn. Tijm en laurier toevoegen en gedurende 1 ½ uur laten verder garen. Het vlees uit het vocht verwijderen, uitbenen en in stukjes snijden. Het vocht door een fijn zeefje gieten en de geweekte gelatine toevoegen. Het vlees en het vocht mengen en in een vorm scheppen. Volledig laten afkoelen alvorens op te dienen. Versieren met schijfjes citroen.

*Een lichtzure bereiding met producten van de boerderijen uit de Westhoek. Heerlijk met grof bruin brood en verse hoeveboter. In de streek van Veurne wordt deze bereiding onder de benaming "potjesvlees" op tafel gebracht. Een typische bereiding van de streek die ook wel "Bachtendekupe" genoemd wordt.*

**Noordzeevissoep.**

**visfumet (met witte wijn bereid)  
kabeljauw  
zeeduivel  
gekookte mosselen  
langoustines  
grijze garnalen  
St. Jabobsvruchten  
peterselie  
preiwit  
wortelen  
witte selder  
sjalotten  
knoflook  
dillezaad  
tijm  
laurier  
room  
saffraan  
boter  
peper en zout**

De groenten fijnsnijden en aanstoven in boter. Bevochtigen met visfumet. De vis, schaal- en schelpdieren in kleine stukjes gesneden toevoegen aan de kokende soep.

Kruiden met peper, zout, dillezaadjes, tijm en laurier.

Het geheel 5 à 10 minuten laten meekoken en afwerken met saffraan en room.

*Deze soep is gemaakt met typische vissoorten die op de Oostendse vismijn worden aangeboden. Het is oorspronkelijk een rijke maaltijdsoep die is afgewerkt met room uit de West-Vlaamse Polders.*

### **Tongfilets op Oostendse wijze**

#### **Noordzeetongfilets**

**grijze gepelde garnalen**

**garnaalkoppen**

**droge witte wijn**

**visfumet**

**blanke roux**

**eigeel**

**room**

**peterselie**

**citroen**

**boter**

**sjalotten**

**peterselie**

**peper en zout**

**aardappelen**

**eieren**

**boter**

**muskaatnoot**

**peper en zout**

Fileer de Noordzeetongen en schik de filets in een ingeboterde ovenschotel. Besprenkel ze met citroensap en enkele druppels witte wijn. Kruid ze met witte peper en zout.

Gaar de afgedekte filets in een warme oven gedurende 10 minuten.

Kook de garnaalkoppen af in visfumet met witte wijn en giet ze door een zeef.

Bak de gesnipperde sjalotten in boter en giet hierop de garnalenfumet.

Bind deze fumet op met roux, laat eventjes inkoken en werk af met room en citroensap.

Schik de gepocheerde tongfilets op een dienschotel, voeg de garnaaltjes op het allerlaatst bij de saus en nappeer hiermee de tongfilets. Bestrooi met garnalen en versier met hertoginnenaardappelen, partjes citroen en gehakte peterselie.

*De Noordzeetongfilets zijn vermaard over de hele wereld en het topproduct van de Vlaamse kust. Hier in combinatie met de echte Noordzeegarnalen. Een klassieker uit de kustgastronomie die in Oostende, koningin der badsteden, menig beroemde borden heeft getooid.*

### **Sabayon met Rodenbach “Grand Cru”**

**eigeel**

**kristalsuiker**

**Rodenbach ‘Grand Cru’**

**vanilleroomijs**

Meng de eigelen met de suiker en de Rodenbach.

Klop deze mengeling luchtig op een klein vuurtje tot het geheel gebonden is.

Schep in een Rodenbachglas een bol vanilleroomijs en nappeer met de sabayon.

*Rodenbach is één van de oudst gekende streekbieren in West-Vlaanderen (afkomstig uit Roeselare). Door zijn zuurzoete smaak die bereikt wordt na een 2-jarige rijping op eiken fust is dit bier uitermate geschikt om gebruikt te worden in allerhande bereidingen van aperitief tot dessert.*

LIMBURG

**Gelei van gerookte forel uit de Voer  
met Limburgse Witte**

**gerookte forelfilet**  
**Limburgse Witte**  
**citroenmelisse**  
**gelatineblaadjes**  
**Remoulade saus**  
**takjes citroentijm om te garneren.**

Week de gelatineblaadjes in koud water;  
Verwarm ondertussen het wit bier en los er de uitgelekte gelatine in op.  
Neem een vorm en giet hier de bodem vol met het wit bier.  
Leg er wat blaadjes citroenmelisse in en laat even opstijven.  
Plaats nu een laag met de gerookte forelfilets en nappeer dit weer met witbier en citroenmelisse.  
Maak zo laag per laag tot de vorm gevuld is.  
Garneer de borden met seizoenssalades ,remouladesaus en garneer af met een twijgje citroentijm.

**Velouté van kastanjechampignons uit Kanne**

**mooie kastanje champignons (zelfde als Parijse champignons maar met een kastanje bruine kop)**  
**klein uitje**  
**boter**  
**bloem**  
**bouillon van poelet**  
**zout**  
**fijne peper uit de molen**  
**koffieroom**  
**eierdooiers**  
**citroensap**  
**zeer fijn gehakte peterselie**

De champignons schoonmaken, wassen en enige gave champignons achterhouden om te garneren.  
De rest van de champignons in dunne schijfjes snijden en direct met enige druppels citroensap besprenkelen (om het verkleuren tegen te gaan).  
Het uitje pellen en heel fijn snijden of raspen.  
De boter in de pan verhitten en de champignons met de ui samen daarin laten fruiten totdat het vocht goed en wel verdampt is. De hele champignons eruit vissen en bewaren .  
De gesneden champignons met bloem bestrooien en doorroeren. Even zachtjes laten sudderen flinke scheut bouillon onder goed roeren aan toevoegen. Blijven roeren totdat er een glad gebonden massa is ontstaan. En dan al roerende de rest van de bouillon aan toevoegen.  
Op een zacht vuurtje ca.15 minuten laten doorkoken. Op smaak afmaken met het zout en de fijngemalen witte peper uit de molen. De eierdooiers met de room goed losroeren, er wat kokende soep bij doen, blijven roeren en het mengsel weer roerende in de pan doen.  
Nu niet meer koken , anders schift deze kostelijke soep! Dus tegen de kook aan opwarmen om even te laten binden. Van het vuur nemen en afmaken met de citroensap .Een voorverwarmde soepkom vullen een deze garneren met de achtergehouden hele champignons en wat frisse, fijngehakte peterselie.

Een klein scheutje jenever , kunnen wij als "finishing touch"adviseren.

**Gevulde Lommelse kwartel met Heidebit**

**grote ontbeende kwartels**  
**jonagold appelen**  
**broodkruim**

**meelsuiker**  
**Heidebit ( jenever op basis van heidebloesems )**  
**culinaire room**  
**mirepoix**  
**gevogelte fond**  
**verse aardappelsoezen**

De ontbeende kwartels opvullen met stukjes appel, broodkruim en meelsuiker en rondom aanbakken in hete boter. Bijvoegen van de mirepoix en in een oven van 180°C 30 minuten laten garen .  
Uit de oven nemen en de kwartels flamberen met de heidebit, uit de braadslede halen en warm houden.

De pan deglaceren met een gevogelte fond, room toevoegen en laten inkoken tot gewenste dikte.  
Afsmaken en doorzeven.

De kwartels in twee snijden en op een bord dressereren en versieren met gestoofde Jonagold kwartjes  
Lichtjes napperen met de saus.

Aardappel bereiding toevoegen.

**Bavarois van conference peren  
met een coulis van vlierbessen**

*Een fris nagerechtje dat uitstekend tot zijn recht komt bij een kopje thee of koffie. Gemaakt van één van de fijnste en teerste vruchten ... de peer.*

*Wie kan daar van afblijven?*

**gelatineblaadjes**  
**water**  
**verse geschilde peer**  
**griessuiker**  
**vanillesuiker**  
**eau de vie van peren**  
**room**  
**vlierbessen**  
**muntblaadjes**  
**pistachenoten**

1. Week de gelatineblaadjes in het water gedurende 10 min.
2. Houd 4 frambozen apart als garnituur en doe de peren in een kom.  
Plaats ze onafgedekt in de in de microgolf gedurende 4 min. op 850 watt, 4 min.15" op 750 watt en 4 min. 30" op 650 watt.
3. Roer even door de peren en duw ze dan door een zeef. Roer er de gries- en vanillesuiker door en voeg de eau de vie toe.
4. Verwarm de gelatine blaadjes met het water onder deksel gedurende 1 min. op halve kracht (450 watt). Roer de gesmolten gelatine door het perenmengsel en laat afkoelen.
5. Klop de room stijf. Als de perenmassa begint te geleren, spatel dan de room eronder.
6. Spoel 4 glazen kommetjes even met koud water en verdeel hierover de bavarois. Laat 1 uur opstijven in de koelkast.
7. Stort de bavarois op de dessertbordjes en versier met een framboos en pistachenoten en een muntblaadje en wat vlierbessensiroop.

## OOST-VLAANDEREN

*Vooraf in het Gentse treft men nog massa's streekgerechten aan. Denk maar aan Gentse mokken, Gentse hutsepot, Gentse mosterd, Gentse stoverij en Gentse kop - ook "hoofdvlakke" genoemd - en de alom gekende Gentse waterzooi met zijn rijke verleden.*

*Ook andere streken houden hun regionale keuken in ere: mattentaarten uit Geraardsbergen, aardappel uiensoep, aardappel uientaart en de Breughelvlaai uit Aalst, paling van het Donkmeer, Vlaamse podding of clafoutis uit de streek van Oudenaarde, gehaktbrood met kriecken, gekend in de hele provincie.*

*Typisch voor deze provincie is dat in vele recepten streekbieren of -jenever gebruikt worden.*

### **Terrine van paling in 't groen**

*Het Krekengebied rond Eeklo, Kaprijke, Watervliet en St. Jan-in-Eremo krioelde vroeger van de paling. Er bestaan dan ook tal van bereidingen in deze streek.*

*Nu wordt de paling al lang ingevoerd uit schonere streken zoals de Scandinavische landen. Mede daardoor is het hele jaar door nu palingseizoen.*

*Het meest gekende recept is paling in 't groen, licht verschillend van streek tot streek en zowel warm als koud te eten.*

**paling**  
**peper en zout,**  
**laurierblad**  
**tijm**  
**zuring**  
**sjalotten**  
**spinazie**  
**boter**  
**peterselie**  
**dragon**  
**kervel**  
**witte wijn**  
**eierdooiers**  
**citroensap**  
**gelatineblaadjes**

Snijd de paling in stukken van ± 10 cm. Doe de graten er uit. Laat de boter smelten in de pan en voeg er de fijngesneden kruiden en groenten aan toe. Doe de paling erbij en blus met de witte wijn. Breng alles aan de kook en laat 10 min. zachtjes sudderen. Haal de vis uit de pan en bind het kookvocht met de losgeklopte eierdooiers. Laat niet meer koken. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe. Doe de paling terug in de saus en laat alles in een terrine afkoelen in de koelkast

### **Waterzooi op Gentse wijze**

*"De lekkerheid van dit echt Vlaamsche gerecht hangt af van de frisheid en de hoedanigheid van den visch. De geur van den peterseliewortel, maar vooral de eetlust van de gasten maken de voornaamste aantrekkelijkheid deze spijs uit".*

*(Uit een oud kookboek overgenomen).*

*Zoals hierboven aangegeven, blijkt dat waterzooi vroeger niet met kip maar wel met vis werd klaargemaakt, verschillend alnaargelang de beschikbare vissoorten (riviervis).*

*Opvallend is ook dat oorspronkelijk enkel peterseliewortel gebruikt werd als groente.*

*Vandaag de dag zijn groenten een belangrijk onderdeel in het gerecht, ook de snijwijze van de groenten werd met de jaren veranderd.*

**soepvlees en -beenderen**  
**sjalotten**  
**vetstof**

**peterselie**  
**Prei**  
**selder**  
**wortelen**  
**peper en zout**  
**poularde**  
**beschuit of roux**  
**room**  
**eierdooier**  
**kervel**

De beenderen en het vlees in koud water opzetten, een bouquet garni erbij doen en geruime tijd laten koken. Voeg de kip toe, stoof de gesneden groenten en laat deze ½ uur meekoken in de bouillon. Haal de kip er uit en verdeel ze in stukken. Zeef de bouillon, bind hem op met roux, voeg de groenten toe, meng de room en de eierdooiers eronder en breng op smaak. Snij het kippenvlees in stukken en overgiet met de saus, werk af met kervelpluksels.

### **Konijn met Oud-Zottegems bier**

*Een sappig konijn in de pot ... om duimen en vingers af te likken.  
Zeker een zelf gekweekt konijn, waarvan je weet wat het te eten kreeg.  
Meestal moeten we het nu stellen met een gekocht konijn of een diepgevroren ingevoerd konijn. Toch geeft ieder recept je succes, zelfs met zo'n in de ogen van verwoede kwekers "surrogaat"-konijn.  
Uit de eigen kweek vroeger jaren kwamen ook de eigen bereidingen en streekgerechten.  
Zo ook in de streek van Zottegem waar men ook en nog steeds zijn "eigen" bier brouwt.*

**konijn**  
**spek**  
**uien**  
**boter**  
**bloem**  
**peper en zout**  
**laurier**  
**tijm**  
**bier**  
**broodkorst**  
**mosterd**  
**kruidnagel**

Snijd het konijn in stukken en kruid het, kleur de stukken mooi bruin, voeg de uien en het spek toe en laat even verder sudderen met de overige kruiden. Voeg het bier toe en laat zachtjes stoven gedurende 1,5 uur. Leg een korst brood met mosterd bestreken bovenop dit alles. Het niveau van het vocht regelmatig nakijken en bijvullen. Op het einde de saus binden met de bloem.

### **Aalsterse vlaaien**

*Men heeft wel eens beweerd dat vlaai een enig echt Vlaams streekgerecht is. Ook in andere streken spreekt men echter van vlaaien. Vb. in Limburg en de Kempen, maar hier denkt men dan aan een deegtaartje, meestal gistdeeg met een vulling van fruit, suiker, platte kaas e.d.m.  
Elk dorp of elke stad heeft zijn eigen vlaaienrecept. Deze worden meestal gebakken tegen kermistijd. Dikwijls waren de ovens niet groot genoeg om de vlaaien te bakken en werden de met vlaaiendeeg gevulde kommen (ook "testjes" genoemd) naar de bakker gebracht om daar te worden gebakken in de broodoven.*

**melk**  
**broodsuiker**  
**kandisuiker**  
**mastellen**  
**peperkoek**

**warm water**  
**bloem**  
**sukade**  
**foelie**  
**kaneel**  
**zout**  
**gekonfijte sinaasappelschil**  
**eieren**  
**kandijsiroop**

Breng in de melk de suiker, de mastellen, sukade, sinaasappelschil, kruiden, zout en kandijsiroop. Meng goed. Breng onder voortdurend roeren aan de kook. Zet van het vuur en voeg de losgeklopte eieren toe. Giet in een geboterde vorm. Bak in een matige oven gedurende 1 uur.

### **Aardappel uientaart**

**aardappelen**  
**uien**  
**vetstof**  
**melk**  
**eieren**  
**peper en zout**  
**nootmuskaat**  
**gemalen kaas**

Kook de aardappelen en pureer ze. Voeg de eieren en de kruiden toe, alsook de melk. Stoof ondertussen de fijne uien en laat goudbruin bakken. Meng de puree en de uien. Breng over in een bakplaat, bestrooi met de kaas en laat gratineren.