

# “Iedereen kan Limburgs koken”

Gio maakt doe-het-zelfkerstmenu voor provincie

“Als hij verzekert dat het iedereen lukt, ga ik het menu ook uitproberen. Want ik ben van dienst op kerstavond”, lacht directrice Liesbet Beyen van de Hasseltse hotelschool. “Ik zal mijn gsm die avond laten aanstaan”, knikt chef-kok Gio, die voor de provincie een volledige menubox met Limburgse producten voor kerst uitdokterde. “Om ervoor te zorgen dat mensen meer Limburgs eten én om het hen makkelijker te maken”, benadrukt gedeputeerde Inge Moors.

Caroline VANDENREYT

“Samen met leerlingen van de Hasseltse hotelschool heb ik het menu uitgewerkt. We zijn bij mij in de keuken gaan experimenteren en zelfs letterlijk naar producenten getrokken”, zegt chef Gio van Vous l  Vous, die het cruciaal vindt om het toekomstig *jong keukengeweld* de oogst uit de eigen provincie nu al te leren kennen. “Heel belangrijk. Want sommige leerlingen hebben bij wijze van spreken zelfs nog nooit een koe van dichtbij gezien”, klinkt in de hotelschool. Helemaal anders is dat sinds het Limburgs Kerstmenu van hun (gedeelde) hand. Zelfs met Limburgse ‘structuren’ hebben ze leren werken. “Het was super, ik heb veel bijgeleerd. Zeker hoe je meer met streekproducten kan koken om landbouwers te steunen. Of ingrediënten waarmee ik nog nooit gewerkt had, zoals gerookt rundsvlees of rode biet. Alhoewel ik dat nog steeds niet heel lekker vind”, knikt Mette (15) uit Maaseik, vierdejaars aan de hotelschool. “Het doet echt iets om met zo’n chef als Gio te mogen koken. Ik



De leerlingen van de Hasseltse hotelschool werkten het menu uit samen met chef-kok Giovanni Oosters.

denk dat ik de hapjes zeker thuis al ga mogen maken van het kerstmenu”, lacht ze. Medeleerlinge Britt (17) uit Diepenbeek verwacht zelfs het hele menu op de ouderlijke tafel te mogen brengen. “We hebben echt dingen mogen doen die we nog niet geprobeerd hadden, zoals die verschillende structuren van pompoen.”

### Kookboek

“Met dit kookpakket ‘Eet meer Limburg’ willen we Limburgers aanzetten om bewust meer producten uit eigen streek te kopen en te eten. Het slaat ook duidelijk aan, mensen kiezen vaker voor authentiek, duurzamer, van een boer uit de buurt. Terecht, want we hebben hier mooie landbouw-

bedrijven en -producten”, verduidelijkt gedeputeerde Inge Moors. “Tegelijk willen we het de Limburgers makkelijk maken in deze drukke kersttijd: zowat alles wat ze nodig hebben om de gerechten te maken, zit in het pakket. Met een handig boekje waarin duidelijk staat uitgelegd hoe je alles bereidt en presenteert.”

### Wijn

Een twintigtal producenten van hoeve- en streekproducten heeft een grote of kleinere bijdrage in de gerechten. Dat gaat van de Hoeseltse brouwerij Den Toet ler, fruitbedrijf Verjans in Wellen, tot de Taemhoeve in Neeroeteren en Bio bij Bernd in Herk-de-Stad. De verdeling van de box is in handen

van Puur Limburg. “Er zijn een zevental verdeelpunten, in Meeuwen-Grutrode, Sint-Truiden, Hamont-Achel, Hasselt, Kortesse en Borgloon. In Hasselt wordt ook aan huis geleverd. Je kan vanaf nu bestellen, afhalen gebeurt op 22 en 23 december”, vult Sander Dragt van Puur Limburg aan.

Het pakket kost 60 euro (15 euro per persoon). Aanvullen kan je nog met een Bier- of wijnpakket, uiteraard ook Limburgs. Enkele (basis)producten worden wel geacht in huis te hebben (maar ze staan ook nog eens duidelijk op het boodschappenlijstje in de box): zout, zonnebloemolie, tijm, steranijs en jeneverbessen. [www.puurlimburg.be](http://www.puurlimburg.be)

Het Limburgs kerstmenu

**Hapjes**  
Limburgse zongedroogde tomaatjes, in zoutkorst gepofte rode biet met kriekenbier, radijsjes met geitenkaas en cannelloni van gerookt rundsvlees gevuld met een duxelle van grotchampignons

**Soepje**  
gevogel tebouillon met verse groenten

**Hoofdgerecht**  
krokante kipfilet van vrije uitloop met structuren van pompoen, waterkers en fondantaardappel

**Dessert**  
tiramisu met gl hjenever, honing en peren

## → Limburgse tiramisu



FOTO'S LUC DALEMANS

### Ingrediënten

- 500 gr mascarpone van Catharinadal
- 5 eidooiers
- 3 eiwitten
- 50 gr honing van Hugo Jacobs
- 5 cl gl hjenever
- 10 lange vingers
- 2 gepocheerde peren (recept bij box)
- 75 gr bloedsuiker

### Zo maak je het:

- klop eidooiers stijf met bloedsuiker, voeg mascarpone en 2 cl gl hjenever toe tot gladde massa
- klop eiwitten stijf en meng met honing
- spatel eiwitten voorzichtig onder mascarpone mengsel
- besprenkel lange vingers met rest van gl hjenever en verdeel over kommetjes
- verdeel hierover gepocheerde peren (extra recept) en mascarpone mengsel
- werk eventueel af met cacao of gemalen koffie