

NIEUW FEESTMENU

Eet meer Limburg

Wie tijdens de eindejaarsfeesten verrassend en lekker uit de hoek wil komen, kan dat met het menu van 'Eet meer Limburg'. Voor het derde jaar op rij wil de provincie Limburg met deze actie het gebruik van hoeve- en streekproducten in eigen keuken aanmoedigen.

Door producten van een dertigtal producenten op deze smakelijke manier aan te prijzen, geraakt de consument verder vertrouwd met het rijke aanbod aan lokale producten en helpen we de relatie tussen landbouwer en consument te verbeteren", zegt gedeputeerde voor Landbouw en Platteland Inge Moors. Een sterke samenwerking tussen de Provincie Limburg, de Hotelschool Hasselt en Puur Limburg ligt opnieuw aan de basis van dit unieke project. Om het concept op smaak te brengen, werd beroep gedaan op Chloë en Magali. De Limburgse zussen verwierpen eerder dit jaar faam als winnaars van 'Mijn Pop-up restaurant 2016'. Zij lieten hun creativiteit los op het assortiment aan hoeve- en streekproducten en stelden een luxueus en toegankelijk driegangenmenu samen.

FEESTMENU

Het menu illustreert de culinaire veelzijdigheid van de Limburgse hoeve- en streekproducten. Dankzij een volledig uitgeschreven receptuur is het menu toegankelijk voor elke foodie. Alle ingrediënten worden opnieuw als pakket aangeboden. "De formule van de Eet-meer-Limburgbox kon vorig jaar al op heel wat belangstelling rekenen", weet gede-

puteerde Moors. "Er werden maar liefst 150 pakketten verkocht, goed voor 600 lekkere en verantwoorde feestmenu's. Dit jaar hopen we dit succes minstens te evenaren."

BESTELLEN TOT EN MET 16 DECEMBER

De pakketten kunnen tot en met 16 december besteld worden via www.puurlimburg.be. Na bestelling kan de box op vrijdag 23 of op zaterdag 24 december worden afgehaald in één van de negen afhaalpunten verspreid over de provincie. De producten zijn uiteraard ook vlot te verkrijgen in de hoevewinkels. Om dit te organiseren, doet de provincie beroep op Puur Limburg, een overkoepelend platform dat de contacten met de producenten en de distributie van de producten verzorgt.

www.puurlimburg.be

HET NIEUWE MENU

Prelude

Toastje met geitenkaas en rode biet | Tartar van forel met mousse van mierikswortel | Preitaartjes met spek

En verder ...

Entrecote met champignonsaus | Crème van wortel | Gratin van aardappel en knolselder | Salade van veldsla, peer en witloof

Zoete finale

Kaastaart met blauwe bessen en coulis van rode vruchten

Koffie & Co

Smaken van Limburg in pralines en Hasseltse speculaas gemaakt door de bakkerij afdeling van de Hotelschool.



© HEIKI VERDURME



PREITAARTJES MET SPEK | TOASTJE MET GEITENKAAS & RODE BIET | TARTAR VAN FOREL MET MOUSSE VAN MIERIKSWORTEL



ENTRECOTE MET CHAMPIGNONSAUS, CRÈME VAN WORTEL, GRATIN VAN AARDAPPEL EN KNOLSELDER



SALADE VAN VELDSL, PEEER EN WITLOOF (BIJ HOOFDGERECHT)



KAASTAART MET BLAUWE BESSEN EN COULIS VAN RODE VRUCHTEN

© RAYMOND POLUS



© LUC DAELEMANS

GEDEPUTEERDE INGE MOORS, SANDER DRAGT (COÖRDINATOR VAN PUUR LIMBURG & MEDE-INITIATIEFNER), MAGALI & CHLOË STELLEN HET NIEUWE 'EET MEER LIMBURG'-PAKKET VOOR.

Tekst: Raymond Polus