

AANGEBODEN DOOR PROVINCIE LIMBURG



'EET MEER Limburg'



EET MEER LIMBURG!

ORIGINEEL FEESTMENU VAN EIGEN BODEM

Een volledig Limburgs kerstmenu: 'Eet Meer Limburg' biedt het aan in een handige box. Dit unieke samenwerkingsproject van de Provincie Limburg, Hotelschool Hasselt en Puur Limburg brengt hiermee Limburgse hoeve- en streekproducten extra onder de aandacht. "De campagne 'Eet Meer Limburg' brengt enkele typische Limburgse producten in beeld", verduidelijkt Inge Moors, gedeputeerde van Landbouw en Platteland. "Met dit pakket leert de Limburger ons rijk pallet aan smaken beter kennen en zal zo hopelijk vaker kiezen voor producten van eigen bodem."

Lokale producten zijn populair. Kiezen voor hoeve- en streekproducten van eigen bodem is kiezen voor verse, kwalitatieve en duurzame producten die op ambachtelijke wijze gemaakt worden. "De groeiende belangstelling voor deze kwaliteiten opent voor land- en tuinbouwers tal van perspectieven",

producenten. Topchef Giovanni Oosters ging ermee aan de slag en stelde een feestelijk driegangenmenu samen dat iedereen op tafel kan toveren. De pakketten bevatten de ingrediënten voor het bereiden van twee of vier Eet Meer Limburg-menu's met een volledig uitgeschreven receptenboekje. Giovanni is liefhebber van Limburgse

producten, dat toont hij al jaren door steevast te kiezen voor lokale producten in zijn restaurants 'Vous lè Vous' en 'Het Smaaksalon'. "Dat is natuurlijk niet alleen om onze lokale helden te steunen, maar ook omdat de producten gewoon goed zijn. Waarom zou ik kiezen voor anderen als de producten om de hoek net zo goed zijn?" aldus Giovanni Oosters.

DE HAPJES

In zoutkorst gepofte rode biet met kriekenbier

DIT HER JE NODIG:

- 4 rode bieten (alleen wassen)
- Voor de zoutkorst**
- 150 gram bloem
- 100 ml kriekenbier
- 150 gram grof zout
- 1 eetlepel zonnebloemolie

ZO MAAK JE HET:

- Meng al de ingrediënten voor de zoutkorst in een keukenrobot of met de hand.
- Rol het deeg uit en pak er de gewassen (niet geschild) rode biet mee in.
- Zet in de voorverwarde oven gedurende 1,20 uur op 200 °C.
- Haal de rode biet uit de oven, laat afkoelen en verwijder de zoutkorst.
- Schil de rode biet. Snijd in plakken en serveer. (of maak er mooie rondjes van)

Radijsjes met geitenkaas

DIT HER JE NODIG:

- 100 gram geitenkaas
- 1 busset radijsjes
- cocktailprikkers

ZO MAAK JE HET:

- Was de radijsjes en kook ze gedurende een minuut in kokend gezouten water.
- Verfris de radijsjes onder koud stromend water.
- Snijd de geitenkaas in blokjes van ongeveer een centimeter.
- Prik de blokjes kaas op de radijsjes met de cocktailprikkers.

Cannelloni van gerookt rundsvlees gevuld met een duxelle van grotchampionns

DIT HER JE NODIG:

- 8 plakjes gerookt rundsvlees
- Voor de duxelle (fijngesneden mengsel)**
- 2 bakjes champignons
- 1 ui
- peterselie
- 4 takjes tijm
- 1 geut witte wijn
- plastic folie

ZO MAAK JE HET:

- Snijd de champignons zeer fijn.
- Fruit de fijngesneden ui aan, voeg de champignons toe en bak lichtjes goudbruin.
- Voeg de tijm toe en blus met een geutje witte wijn.
- Pluk, was en droog de peterselie
- Snijd de peterselie en voeg toe.
- Leg 1 plakje rundsvlees op een stuk plastic folie en verdeel hierop 1/8 van de duxelle.
- Rol strak op en laat afkoelen in de koelkast.
- Verwijder de plastic folie en snijd in twee gelijke delen net voor het serveren.



zegt Inge Moors, gedeputeerde van Landbouw en Platteland. "Door hoeve- en streekproducten te produceren en zelf aan korte ketenverkoop te doen, kunnen zij hun landbouwactiviteit verbreden."

Geïnspireerd door Giovanni Oosters

De ingrediënten voor dit kerstmenu zijn afkomstig van meer dan 20 Limburgse



HOOFDGERECHT

Krokante kipfilet met structuren van pompoen, waterkers en fondant aardappel

DIT HER JE NODIG:

- kipfilets en kippenvleugels
- 1 pompoen
- 1 busset waterkers
- 400 gram aardappelen
- 2 wortelen
- 1 ui
- halve knolselderij
- 1 stengel prei
- peterseliestengels
- scheut walnootolie
- 1 eiwit
- 5 eetlepels granola
- 0,5 liter olijfolie
- 5 gekneusde jeneverbessen
- peper en zout
- 1 takje rozemarijn
- 2 eetlepels appelazijn

Krokante kipfilet

Voor het maken van de farce (de binding tussen de kipfilet en de granola)

- Haal het vel van de kippenvleugels en ontbeent. Mix het vlees en het eiwit met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm een bakpan en voeg een weinig vetstof toe. Bak hierin de kipfilet krokant aan, eerst op de velzijde, draai daarna

Structuur van pompoen

- Snijd de pompoen in de helft, verwijder de pitten met een lepel.
- Snijd ¾ van de pompoen in halve manen, leg ze op een ovenplaat, besprenkel met olijfolie.
- Voeg de gekneusde jeneverbessen toe en gaar gedurende 1 uur op 185 °C.
- Schil de overgebleven ¼ pompoen en rasp deze fijn. Breng op smaak met appelazijn, walnootolie, peper en zout. Serveer deze geraspte pompoensalade koud of warm.



Alternatieven voor de bereidingswijze vind je op www.puurlimburg.be en in de **Eet Meer Limburg-box**

DESSERT

Tiramisu met glühjenever, honing en peren.

DIT HER JE NODIG:

- 500 gram mascarpone
- 5 eidooiers
- 3 eiwitten
- 50 gr honing
- 5 cl glühjenever
- 10 lange vingers
- 2 gepocheerde peren (deze bereiding vind je terug op www.puurlimburg.be of in de 'Eet Meer Limburg'-box)
- 75 gram bloedsuiker

ZO MAAK JE HET:

- Klop de eidooiers stijf met de bloedsuiker. Voeg hieraan de mascarpone en 2 cl glühjenever toe. Maak er een gladde massa van.
- Klop de eiwitten stijf en meng met de honing. Gebruik voor het kloppen best een keukenrobot. Spatel dit voorzichtig door het mascarpone mengsel.
- Besprenkel de lange vingers met de rest van de glühjenever en verdeel ze over de bodem van kommetjes of glazen.
- Verdeel hierover de gepocheerde peer en het mascarpone mengsel.
- Werk eventueel af met een beetje cacao of gemalen koffie.



Wens je meer info over het 'Eet Meer Limburg'-menu? Wil je de afhaalpakketten bestellen? Ben je benieuwd naar alle recepten? Surf dan snel naar www.puurlimburg.be.



BESTEL TOT 17 DECEMBER



Gedeputeerde Inge Moors, chef-kok Giovanni Oosters, Sander Dragt van Puur Limburg en hotelschooldirecteur Liesbet Beyen.

"De formule van de Eet Meer Limburg-box kon de voorbije jaren op heel wat belangstelling rekenen", aldus gedeputeerde Inge Moors. "Er werden vorig jaar maar liefst 150 pakketten verkocht, goed voor 600 originele en bovenal verantwoorde feestmenu's." Puur Limburg staat in voor het logistieke luik van de campagne.

De pakketten kunnen tot 17 december via www.puurlimburg.be worden besteld en op 22 en 23 december worden afgehaald in één van de 8 afhaalpunten. Daarnaast kunnen ook wijn- of bierpakketten besteld worden, opnieuw volledig van Limburgse bodem!

PRIJS:

vanaf €15 per persoon
(€60 voor een box van 4 personen;
€33 voor 2 personen)



EET MEER LIMBURG-BOX