



PROEF JE  
STRAFFE STREEK



Dat Vlaams-Brabant rijk is aan hoeve- en streekproducten is geen mysterie. De ene ontwerpt bitterzoete pralines, de andere teelt druiven in een serre. De ene brouwt bier naar een recept van zijn overgrootouders, de andere start een kaasmakerij op zijn schapenboerderij. Er is zoveel verschil in wat streekproducenten doen. Dat heeft voor een groot deel met de streek waar ze wonen te maken. Je vindt nu eenmaal geen lambiekbrouwers in het Hageland en je zal niet snel een Hagelandse wijnbouwer vinden in het Pajottenland. Maar of het nu gaat om aardbeitelers, wijnboeren, koffiebranders, bakkers, chocolatiers, bierbrouwers, imkers, beenhouwers of witlooftelers, ze hebben één belangrijk ding gemeen: streekproducent zijn is geen beroep, het is een passie! En die passie die proef je... in hun producten én in de recepten die in deze folder zorgvuldig zijn samengesteld door chef-kok Steppe Wouters van De Jacht in Heverlee. Met deze receptenfolder maken we u alvast warm om zelf aan de slag te gaan met deze straffe producten. Je hoeft helemaal geen top-chef te zijn, het zijn lekkere gerechtjes die iedereen thuis kan klaarmaken.

Naast de unieke smaken van deze producten, kies je ook voor échte verhalen. Streekproducten worden met ambacht en liefde gemaakt, wat de kwaliteit alleen maar ten goede komt. En hoe leuk is het niet om te weten dat deze straffe producten in je eigen buurt worden gemaakt? Je verkleint je ecologische voetafdruk want je houdt de voedselkilometers beperkt én je ondersteunt de lokale economie. Door een bezoek te brengen aan de producent zelf, koop je rechtstreeks en dit schenkt je heel veel vertrouwen. Onze producenten zijn je heel dankbaar voor je keuze! Kortom, je wordt een échte streekambassadeur!

Wil je alle streekproducten uit Vlaams-Brabant ontdekken, nog meer recepten klaarmaken of alle verkooppunten bij je in de buurt leren kennen? Surf dan zeker naar [www.straffestreek.be](http://www.straffestreek.be).

*Monique Swinnen,*  
gedeputeerde  
provincie Vlaams-Brabant

*Paul Vleminckx,*  
voorzitter  
vzw Streekproducten  
Vlaams-Brabant





8  
GROENTENWEELE  
MET DIP OP BASIS  
VAN YOGHURT EN  
TUINKRUIDEN



10  
HAPJE MET PULLED  
BEEF EN BIER,  
AARDAPPELSCHIJF EN  
SLA



12  
TAGLIATA VAN WAGYU,  
KRUIDENSALADE, BIER-  
OF WIJNAZIJN, TARTAAR  
VAN GELE BIET EN KAAS



14  
MOUSSE VAN  
BEENHAM EN BIER  
MET WINTERGROEN EN  
DRESSING



16  
GEBAKKEN ASPERGES  
MET KRUIDENOLIE,  
LENTEGROEN, CRUMBLE  
VAN HAM EN PANKO,  
GEZOUTEN EIDOOIER



18  
SHARING DISH  
VAN GEDROOGDE  
ENTRECOTE EN OVEN  
GEGAARDE GROENTJES



20  
MISONATO MET  
VARKENSGBRAAD,  
ZOMERGROEN EN  
TOAST EN OPGELEGDE  
GROENTJES



22  
WITLOOF-APPEL SOEP,  
SNUIFJE CURRY



24  
LAMSKROON MET  
GROENE TZATZIKI,  
KNOLSELDER, LOEMPJA  
VAN GROENE KOOL,  
FONDANT AARDAPPEL EN  
GEBAKKEN ASPERGES

## INHOUD

- 6 KWALITEIT OP DE KAART
- 7 STREEKPRODUCTEN VLAAMS-BRABANT  
SAMEN BEREIK JE MEER
- 8 RECEPTEN
- 8 Hapjes
- 12 Voorgerecht
- 22 Soep
- 24 Hoofdgerecht
- 32 Dessert
- 36 PRODUCTENTEN



26  
GEPOFTE AARDAPPEL  
GEVULD MET GEROOKTE  
ZALM, VENKELSLA,  
GROENE KRUIDEN EN  
TZATZIKI



28  
VERS KAASTAARTJE  
MET GEROOKTE ZALM,  
TUINKRUIDEN, SLAATJE  
VAN VENKEL



30  
HOME MADE  
PICKLES VAN LELIJE  
GROENTEN, FONDANT  
AARDAPPEL EN  
KALFSBLANQUETTE



32  
MOUSSE VAN  
VLIERBLOESEMSIROOP,  
VERSE KAAS, GROENE  
KRUIDEN, FRAMBOOS  
EN AARDBEI



34  
VERS KAASTAARTJE  
MET PEER, SPECULAAS-  
KRUIDEN EN ADVOCaat  
ROOM

## KWALITEIT OP DE KAART

Naast de verse producten zoals grondwitloof, druiven, appels, peren, asperges, ... zijn ook tal van andere producten vertegenwoordigd in de regio. Denk bijvoorbeeld maar aan de vele bieren en wijnen, snoepjes, confituren, honingsoorten, chocolade, koekjes, en ga zo maar verder. Het aanbod aan Vlaams-Brabantse streekproducten lijkt eindeloos!



Het succes van streekproducten ligt voor een groot deel aan zijn authentieke smaak en kwaliteit. Steeds meer mensen geloven in lokale, biologische en betrouwbare producten. Wie lust nu geen puur en vers product? Streekproducten worden met ambacht en liefde gemaakt, wat de kwaliteit alleen maar ten goede komt. Wie streekproducten op de tafel zet, maakt dus een sterk statement dat je tafelgenoten zeker zullen waarderen. Bovendien steun je de lokale economie en dat komt de hele regio ten goede. Maar het allerbelangrijkste is dat streekproducten gewoon erg lekker zijn en er is duidelijk keuze genoeg. Ben je een liefhebber van lekker eten en drinken? Twijfel dan niet, ga er thuis mee aan de slag en wordt een Straffe Streek ambassadeur!

In deze brochure vind je een reeks inspirerende recepten om thuis zelf creatief aan de slag te gaan met lokale lekkernijen. Achteraan vind je dan weer de lijst met producenten, gerangschikt volgens hun hoofdcategorie. Wil je echter een up-to-date lijst of wil je nog meer recepten ontdekken, neem dan zeker een kijkje op [www.straffestreek.be](http://www.straffestreek.be)

## SMAKELIJK!

## STREEKPRODUCTEN VLAAMS-BRABANT SAMEN BEREIK JE MEER

Elke streekproducent vindt zijn houvast bij de vzw Streekproducten Vlaams-Brabant. Deze vereniging is een coördinatie-, overleg- en actieplatform van, voor en door Vlaams-Brabantse streekproducenten, streekwinkels en -hoekjes, horeca-uitbaters, logies, Straffe Streek Gemeenten en andere partners. De vzw Streekproducten Vlaams-Brabant is bovendien een heus informatiecentrum waar je alle gegevens van de streekproducenten, hun producten, verkooppunten, logies, horecazaken en straffe streek gemeenten terugvindt. Een heel handig instrument daarbij is de website [www.straffestreek.be](http://www.straffestreek.be). Daar vind je met enkele muisklikken elke streeklekkernij terug. Je kan doorklikken naar streeknieuwttjes en evenementen die op til zijn, praktische informatie en wedstrijden.

[WWW.STRAFFESTREEK.BE](http://WWW.STRAFFESTREEK.BE)





# GROENTENWEELEDE MET DIP OP BASIS VAN YOGHURT EN TUINKRUIDEN

## BEREIDING

Gaar de verschillende seizoensgroenten in grote stukken op 180°C gedurende ongeveer 20 min. in de oven. Kruid met peper en zout en een kruidenmengsel (bv. ras el hanout). Schik de gegaarde groenten op een grote schotel.

Maak de dips. Voor dip 1 mix je de uitgelekte kikkererwten en gesneden rode biet, peper en zout, sesamolie, peterselie en citroensap tot een smeùige massa (ook wel hummus genoemd). De tweede dip is op basis van de mayonaise en yoghurt, op smaak gebracht met verse groene tuinkruiden en peper en zout.

Lepel de dips in kleine potjes en zet deze tussen de groentjes op de grote schotel.

## DRANKTIP

blond pilsbier uit de streek

## INGREDIËNTEN

- verschillende seizoensgroenten:
  - › herfst en winter: raapjes, biet, wortel in verschillende kleuren, koolrabi, pompoen, bloemkool, venkel, mini broccoli, spruitjes, opgerolde koolblaadjes, ...
  - › lente en zomer: venkel, mini broccoli, raapjes, bloemkool, peultjes, jonge wortel, ...
- peper en zout
- kruidenmengsel zoals bv. kippenkruiden, ras el hanout, curry, ...
- voor de dips:
  - › 250 g kikkererwten (uit blik)
  - › 1 grote gekookte rode biet
  - › peper en zout
  - › 1 tl sesamolie
  - › 1 bussel peterselie
  - › sap van 1 citroen
  - › 100 g mayonaise
  - › 100 g yoghurt
  - › verse groene tuinkruiden (lavas, dragon, kervel,...)

# HAPJE MET PULLED BEEF EN BIER, AARDAPPELSCHIJF EN SLA

## BEREIDING

Wrijf de stukken vlees goed in met het kruidenmengsel en masseer het. Voeg het bier en het appelsap toe, dek het af met zilverpapier en zet het gedurende 2 uur in een oven op 150°C.

Na 2 uur mag het zilverpapier eraf en zet je het nog eens voor 1,5 u in de oven. Elk uur draai je de stukken vlees om. Na 3,5 u moet het vlees licht krokant zijn bovenaan en helemaal uiteenvallen als je er aan trekt. Laat het half afkoelen, doe handschoenen aan en trek voorzichtig alles uit elkaar. Meng met al het braadvocht.

Was de aardappelen grondig, snijd in 8 dikke plakken, smeer in met koolzaadolie, peper en zout. Gaar in de oven op 180°C gedurende 18 minuten en laat ze dan afkoelen. Garneer met de pulled beef en sla. Dien lauw op.

## INGREDIËNTEN

- 1 kg stoofvlees in grote stukken (mag ook nek zijn met beetje vet)
- kruidenmengsel: 1 el paprikapoeder, 1 el zout, 1 el gebroken witte peper, 5 el mosterdzaad, 1 el mosterd, 4 el bruine suiker, 6 blaadjes laurier, 2 el komijn, 1 el venkelzaad
- 500 ml streekbier (tripel)
- 500 ml appelsap uit de streek
- 4 kleine aardappelen bintje
- koolzaadolie
- peper en zout
- sla

## DRANKTIP

appel-kersensap uit de streek of streekbier (tripel)





# TAGLIATA VAN WAGYU, KRUIDENSALADE, BIER- OF WIJN- AZIJN, TARTAAR VAN GELE BIET EN KAAS

## BEREIDING

Gaar de gele bieten in de oven op 180°C gedurende 20 min., snijd ze in blokjes. Kruid met peper, zout en olijfolie en meng er een beetje grof gehakte kruidensla onder. Garneer op bord met een beetje gekookte pasta (of aardappel) en nog wat kruidensla.

Bak de steak aan, kruid met peper en zout en als hij warm is vanbinnen (na ongeveer 2 min aan elke kant bakken) leg je hem op een snijplank. Snijd hem dan in dunne lapjes.

Blus de pan met azijn.

Garneer de steak als laatste boven op de biet en pasta of aardappel. Werk af met grof zout, olie, oude kaas, een beetje opgelegde groenten en een sprankeltje azijn uit de pan.

## INGREDIËNTEN

- 2 gele bieten
- peper en zout
- olijfolie
- 100 g kruidensla (kervel, peterselie, dragon...)
- 200 g (optioneel) pasta of aardappel
- 200 g bavette steak Wagyu
- bier- of wijnazijn
- 2 el opgelegde groenten
- 50 g oude kaas

## DRANKTIP

Geuze

# MOUSSE VAN BEENHAM EN BIER MET WINTERGROEN EN DRESSING

## BEREIDING

Laat de boter smelten en voeg de bloem toe. Laat dit even aanbakken en voeg dan de groentebouillon en het streekbier toe. Doe er ook peper, zout en paprikapoeder bij en laat dit alles even koken.

Week ondertussen de gelatineblaadjes in koud water gedurende enkele minuten en voeg ze daarna toe aan het mengsel.

Snijd de ham in blokjes, voeg ze ook toe en laat het verder afkoelen en mix het tot een gladde massa.

Klop ondertussen de room op. Wanneer het mengsel begint te stollen, voeg je er de opgeklopte room aan toe, samen met de tuinkruiden.

Giet het dan in de gewenste vormpjes en laat het opstijven gedurende 2 u.

Haal de mousse uit de vormpjes en serveer met bijvoorbeeld jonge kruidenblaadjes met koolzaaddressing, witloof en toast.

## INGREDIËNTEN

- 30 g boter
- 30 g bloem
- 150 g groentebouillon
- 330 ml streekbier (tripel)
- peper en zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 5 blaadjes gelatine
- 400 g ham
- 300 g opklopbare room
- tuinkruiden
- koolzaaddressing
- optioneel: brunoise van seizoensgroenten, bv. witloof
- 4 stukjes toast

## DRANKTIP

streekbier (tripel)







# GEBAKKEN ASPERGES MET KRUIDENOLIE, LENTEGROEN, CRUMBLE VAN HAM EN PANKO, GEZOUTEN EIDOOIER

## BEREIDING

Voor de gezouten eidooier: leg enkele dagen vooraf de eidooier (in zijn geheel) op grof zout. Zorg dat hij helemaal bedekt is met grof zout en zet hem op een droge en luchtige plaats (niet in de koelkast). Als de dooier hard aanvoelt, is hij klaar.

Schil de asperges en snijd ze in dunne schijfjes. Was en pluk de kruiden en blancheer ze. Mix de kruiden fijn samen met de koolzaadolie en smaak af met peper en zout. Hak de plakjes gedroogde ham in stukjes.

Neem een pan en doe hier olie en panko in, kruid met peper en zout en bak de panko goudgeel (roer voortdurend en houd in de gaten dat het niet te bruin wordt).

Meng de gebakken panko met de hamsnippers en zet apart. Neem opnieuw de pan en bak hierin de asperges in een weinig olie tot ze beetgaar zijn. Kruid af met peper en zout. Garneer de gebakken asperges met de kruidenolie, crumble van panko en ham en geraspte eidooier.

## INGREDIËNTEN

- 1 eidooier van vers hoeve-ei
- grof zout
- 8 asperges
- 250 ml koolzaadolie
- 4 plakjes gedroogde ham
- olie
- 100 g panko (= grof paneermeel)
- peper en zout
- 120 g verschillende groene kruiden zoals peterselie, kervel en bieslook

**DRANKTIP**  
witte streekwijn

# SHARING DISH

## VAN GEDROOGDE ENTRECOTE EN OVEN GEGAARDE GROENTJES

### BEREIDING

Snijd de verschillende seizoensgroenten in grote stukken en laat ze garen in de oven op 180°C gedurende ongeveer 20 minuten. Kruid met peper en zout en een kruidenmengsel zoals kippenkruiden, ras el hanout, curry, ...

Schik daarna de gegaarde groenten op een grote schotel en schik er gedroogde entrecote tussen.

Maak een dressing op basis van mayonaise en yoghurt, op smaak gebracht met verse tuinkruiden; of kies een dipsaus die past bij het seizoen.

### INGREDIËNTEN

- 500 g verschillende seizoensgroenten naar eigen smaak
- peper en zout en eventueel een kruidenmengsel naar eigen voorkeur
- 250 g gedroogde en gerijpte entrecote
- voor de dressing: 100 g mayonaise, 100 g yoghurt, 50 g verse tuinkruiden (of een dressing die past bij het seizoen, bv. hummus)

### DRANKTIP

blond streekbier



# MISONATO MET VARKENS- GEBRAAD, ZOMERGROEN EN TOAST EN OPGELEGDE GROENTJES

## BEREIDING

Kleur het gebraad kort aan in de pan en breng de bouillon aan de kook. Leg het gebraad in de bouillon en laat het op een laag vuur garen gedurende 25 min. net onder het kookpunt. Laat het vlees afkoelen in de bouillon. Dit kan eventueel de dag voordien al.

Haal het afgekoelde vlees uit de bouillon en snijd het in fijne plakjes.

Mix de mayonaise, opgelegde groentjes, azijn, groene kruiden, miso pasta, peper en zout, met een klein beetje water tot een gladde saus. Proef en smaak af volgens eigen smaak.

Garneer het vlees op een bord of schotel, druppel er gematigd wat saus over en werk af met sla, blaadjes groene kruiden, kerstomaatjes en opgelegde groenten. Serveer wat extra saus in een apart kommetje.

## INGREDIËNTEN

- 500 g varkensgebraad van de rug
- 2 l groentebouillon (achteraf goede soep basis)
- voor de saus: 200 g koolzaad-mayonaise, 50 g opgelegde groenten, 2 el azijn, 50 g groene kruiden, 10 g miso (gefermenteerde pasta van soya of rijst), peper en zout naar eigen smaak
- garnering: sla of groene kruiden, kerstomaatjes

## DRANKTIP

witte streekwijn of cocktail op basis van limoncello

# WITLOOF-APPEL SOEP MET EEN SNUIFJE CURRY

## BEREIDING

Was de groenten en snijd ze.

Snijd ook de appels in blokjes en stoof ze samen met de groenten aan met wat boter en currypoeder.

Voeg er dan de bouillon aan toe.

Kook de soep gaar gedurende 15 min. en mix het geheel en kruid naar smaak met peper en zout. Werk af met garnituur naar keuze.

## BROODTIP

zuurdesembrood uit de streek

## INGREDIËNTEN (6 personen)

- 1 kg volleggrondwitloof
- 200 g knolselder
- 1 wit van prei
- 3 uien
- 4 appels uit de streek
- boter
- currypoeder
- 2 liter groentebouillon
- peper en zout
- optionele garnituur: room naar keuze, appelschijfjes, witloofblaadjes, oude kaas, snuifje curry





## LAMSKROON MET GROENE TZATZIKI, KNOLSELDER, LOEMPIA VAN GROENE KOOL, FONDANT AARDAPPEL EN GEBAKKEN ASPERGES

### BEREIDING

Gaar 1 knolselderplakje van 1 cm in de oven op 180°C gedurende 12 min. Rasp de komkommer en de look, voeg zout toe en laat 5 min staan. Giet dan het water weg en meng de geraspte komkommer met de yoghurt, een beetje olijfolie, peper en zout, en de coulis van peterselie. Voor deze coulis kook je de peterselie licht af, mix hem en pers uit, het vocht gebruik je als coulis.

Gaar dan de aardappeltjes in de oven met olie en peper en zout. Schil de asperges en snijd in dunne plakjes, bak ze in een pan met een weinig olie, peper en zout. Snijd de groene kool in reepjes, blancheer ze, laat goed uitlekken en kruid dan stevig af. Wikkel de kool dan in een loempiavel en bak dit eveneens in de oven af op 180° C gedurende 8 minuten. Bak de lamskroon mooi bruin aan in een pan, kruid met peper en zout en zet 8 min. in de oven.

Haal alles uit de oven en garneer het bord: lamskroon in het midden, aardappel en knolselder er rond, loempia van kool doorgesneden erbij, als saus de groene tzatziki.

### INGREDIËNTEN

- ¼ knolselder
- 1 komkommer
- 1 teentje look
- peper en zout
- 250 g yoghurt
- olijfolie
- peterselie (of andere groene kruiden)
- 12 krielaardappeltjes
- 12 asperges
- ½ groene kool
- 4 loempiavellen
- 2 hele en 2/3 van een lamskroon

### DRANKTIP

rode streekwijn

# GEPOFTE AARDAPPEL GEVULD MET GEROOKTE ZALM, VENKELSLA, GROENE KRUIDEN EN TZATZIKI

## BEREIDING

Leg de aardappelen, ingewreven met koolzaadolie, zout en peper in hun geheel in de oven op 180°C gedurende 35 à 40 min.

Haal de gepofte aardappelen uit de oven en koel af. Snijd dan de aardappel open, haal een beetje vulling uit de aardappel en meng dit met gerookte zalm, groene kruiden, 2 el yoghurt, enkele venkelslierten, peper en zout.

Maak van de rest van de yoghurt tzatziki: rasp de komkommer, meng deze met zout en zet 5 min weg. Giet dan het vocht weg en meng de komkommer met de rest van de yoghurt, peper en zout, look en 3 el koolzaadolie.

Serveer de aardappelen met enkele venkelslierten, een stukje gerookte zalm on top, en de tzatziki.

## INGREDIËNTEN

- 4 grote bloemige aardappelen
- 250 ml koolzaadolie
- peper en zout
- 250 g gerookte zalm
- groene kruiden naar smaak
- 250 g yoghurt
- 1 venkel fijngeschaafd
- 1 komkommer
- 1 teentje look
- slablaadjes

## DRANKTIP

limonade uit de streek





## VERS KAASTAARTJE MET GEROOKTE ZALM, TUINKRUIDEN, SLAATJE VAN VENKEL

### BEREIDING

Snijd of schaaft de venkel voor twee derde in zeer dunne schijven en zet hem in koud water en azijn aan de kant.

Snijd het overgebleven stuk venkel en de stengeluien in blokjes en stoof ze zacht aan. Meng dat daarna met roomkaas, ei, tuinkruiden en de ambachtelijk gerookte zalm.

Bekleed de vormpjes met bladerdeeg en vul ze met het kaasmengsel. Bak af op 180°C gedurende 35 min.

Serveer de taartjes met het uitgelekte venkelschaafsel en kruid af met peper en zout.

### INGREDIËNTEN

- 1 venkel
- azijn
- 2 stengeluien
- 500 g verse roomkaas
- 3 eieren
- tuinkruiden
- 100 g ambachtelijk gerookte zalm in blokjes
- bladerdeeg of zanddeeg
- olie, peper en zout
- taartvormpjes

### DRANKTIP

cocktail van limoncello, tonic en komkommer (verhoudingen volgens eigen smaak)

# HOME MADE PICKLES VAN LELIJKE GROENTEN, FONDANT AARDAPPEL EN KALFSBLANQUETTE

## BEREIDING

### Kalfsvlees garen:

Zet het vlees op in koud water met zout en breng het tot het kookpunt. Warm ondertussen de groentebouillon op. Haal het vlees uit het water en zet het dadelijk terug op in warme groentebouillon. Kook het gaar in ongeveer 1 uur. Rol ondertussen balletjes van het gehakt en blancheer ze. Stoof de champignons. Haal het vlees uit als het gaar is. Breng de saus op smaak met peper en zout, nootmuskaat, citroen en dik het in met blanke roux. Voeg dan alles samen: het vlees, de balletjes en de champignons. Serveer met aardappel en huisgemaakte pickles.

### Fondant aardappel:

Snijdt onder en boven een rechte rand aan de krielaardappeltjes, zet ze net onder water en

breng aan de kook. Doe er 150 g boter, peper, zout en nootmuskaat bij en laat het uitkoken tot de boter de onderkant van de aardappel kleurt (ongeveer 20 min.). Zet dan het vuur af en laat het nog even trekken. Draai de aardappel om bij het serveren.

### Pickles:

Snijdt verschillende groenten fijn, zout ze en laat ze een nacht trekken in de koelkast. Spoel ze de volgende dag af en zet ze op in 1l water en 1l azijn. Kook ze - elke soort apart - beetgaar. Haal ze uit met een schuimspaan en hergebruik het vocht voor de andere soorten groenten. Bak de kruiden, bloem, specerijen en suiker aan in olie tot een mooie gladde pasta. Voeg het azijnkookvocht toe tot gewenste dikte. Voeg dan alle gegaarde groenten toe en breng het geheel even tot het kookpunt. Vul het daarna direct af in propere bokalen en sluit de deksels meteen na het vullen.



## INGREDIËNTEN

- voor de kalfsblanquette:
  - › 1 kg kalfsvlees
  - › wortel, ui, selder, peper en zout, laurier voor groentebouillon
  - › tijm
  - › laurier
  - › 500 g gehakt
  - › 500 g champignons
  - › nootmuskaat
  - › citroen
  - › peper en zout
  - › roux
- 500 g krielaardappelen
- 150 g boter
- voor de pickles:
  - › verschillende seizoensgroenten met een vaste structuur: bloemkool, courget, paprika, biet, koolrabi, knolselder, wortel
  - › zout
  - › 1 l azijn
  - › 4 el bloem
  - › 1 el kurkuma
  - › 1 el komijn gemalen
  - › ½ el chili
  - › 1 el venkelzaad
  - › 2 el mosterd
  - › 2 el mosterdzaad
  - › 3 el bruine suiker

## DRANKTIP

zachte, rode streekwijn





## MOUSSE VAN VLIERBLOESEM-SIROOP, VERSE KAAS, GROENE KRUIDEN, FRAMBOOS EN AARDBEI

### BEREIDING

Week de gelatine in koud water gedurende enkele minuten. Warm de siroop en de suiker op en voeg de geweekte en uitgeknepen blaadjes gelatine toe.

Roer daarna het warme mengsel onder de roomkaas en laat het mengsel even afkoelen.

Roer de kruiden onder het mengsel, spatel er opgeklopte room (lobbig) onder, giet het in de gewenste vorm en laat het opstijven.

Werk af met gebroken koekjes en enkele framboosjes en aardbeien. Je kan er eventueel coulis van framboos als saus bij serveren.

### INGREDIËNTEN

- 3 blaadjes gelatine
- 125 g vlierbloesemsiroop
- 125 g suiker
- 500 g verse roomkaas
- 10 g verse kruiden (munt, dragon)
- 625 g opklopbare room
- enkele droge koekjes
- verse frambozen en aardbeien volgens eigen smaak
- optioneel: coulis van framboos

### DRANKTIP

cocktail van schuimwijn met vlierbloesemsiroop (verhouding 5 delen wijn op 1 deel siroop)

# VERS KAASTAARTJE MET PEER, SPECULAASKRUIDEN EN ADVOCAAT ROOM

## BEREIDING

Meng de verse roomkaas, eieren, honing, suiker en de kruiden. Schil de peren en snijd ze in stukken.

Bekleed vormpjes met bakpapier en bladerdeeg en vul ze daarna met blokjes peer. Overgiet met het kaasmengsel. Leg er dan nog een mooi schijfje peer op. Bak af op 180°C gedurende 35 min.

Maak ondertussen de advocaat room: warm de kookroom samen met de suiker en gelatine op. Laat het daarna afkoelen tot het begint op te stijven en meng het dan met half opgeklopte room. Spatel er 6 lepels advocaat onder en laat opstijven.

Serveer het taartje met een schepje advocaat room.

## INGREDIËNTEN

- 500 g verse roomkaas
- 3 eieren
- 2 el honing
- 100 g suiker
- 2 mespunten speculaaskruiden
- 2 peren
- 2 velletjes bladerdeeg
- voor de advocaat room: 50 g kookroom om op te warmen, 2 gelatineblaadjes, 100 g suiker, 350 g room opklopbaar, 6 soeplepels advocaat
- bakpapier en taartvormpjes

## DRANKTIP

tasje koffie uit de streek



# PRODUCENTEN

## AARDAPPELEN

**Aardappelen Johan Geleyns**, Leuven  
**Aardappelen Vanhoebroek**, Linter  
**Aardappelhof**, Boutersem  
**Bertem Natuur**, Bertem  
**FV Van Haesendonck**, Zemst  
**Gille LV**, Haacht  
**Salens-Van der Elst**, Kortenberg  
**'t Waterbos**, Herent

## BIER

**Boutersemse Degustatie Gilde vzw**, Boutersem  
**Brouwerij 3 Fontein**, Beersel  
**Brouwerij 4Pajot**, Sint-Pieters-Leeuw  
**Brouwerij Angerik**, Dilbeek  
**Brouwerij Boon**, Halle  
**Brouwerij Braus**, Aarschot  
**Brouwerij Breda**, Leuven  
**Brouwerij Broeder Jacob**, Rotselaar  
**Brouwerij Craywinkelhof**, Lubbeek  
**Brouwerij De Block**, Merchtem  
**Brouwerij De Domus**, Leuven  
**Brouwerij De Kroon**, Huldenberg  
**Brouwerij De Leste Dröppel**, Linter  
**Brouwerij De Schuur**, Lubbeek  
**Brouwerij De Troch**, Ternat  
**Brouwerij Den Druppel**, Aarschot  
**Brouwerij Haacht**, Boortmeerbeek  
**Brouwerij Hof Ten Dormaal**, Haacht  
**Brouwerij Kortrijk-Dutsel**, Tremelo  
**Brouwerij Lindemans**, Sint-Pieters-Leeuw  
**Brouwerij Oud Beersel**, Beersel

**Brouwerij Sako**, Pepingen  
**Brouwerij Timmermans**, Dilbeek  
**Brouwerij Van Hellemont**, Lubbeek  
**Brouwerij Vissenaken**, Tienen  
**De Flurkbrouwers**, Kortenberg  
**De Kale Ridders**, Landen  
**De Koperen Markies**, Asse  
**De Vuurvliinder**, Tremelo  
**Djinn Creations**, Diest  
**Draver**, Keerbergen  
**FDW Brands**, Bertem  
**Gemeente Bertem**, Bertem  
**Gemeente Bierbeek**, Bierbeek  
**Gemeente Rotselaar**, Rotselaar  
**Gemeente Opwijk**, Opwijk  
**Geuzestekerij Hanssens Artisaanaal**, Beersel  
**Heldin**, Opwijk  
**Het Moment**, Scherpenheuvel-Zichem  
**Kartuis**, Halle  
**Oude Geuzestekerij - De Oude Cam**, Gooik  
**PALM Belgian Craft Brewers**, Londerzeel  
**Paters & Prinsen**, Scherpenheuvel-Zichem  
**Promaco Vision**, Tienen  
**Stad Aarschot Dienst Toerisme**, Aarschot  
**Streekshop Tienen**, Tienen  
**The Hill**, Keerbergen  
**Thermae Boetfort**, Grimbergen  
**Thylbert bvba**, Londerzeel  
**Tripel Trezeke**, Geetbets  
**Tripel V**, Diest

**Viridis Vallis**, Hoeilaart  
**Vryheytscamme vzw**, Overijse

## BROOD, GEBAK & KOEKJES

**Ambachtelijke Bakkerij Peter Hermans**, Lubbeek  
**Ambachtelijke Bakkerij Rubbens**, Tielt-Winge  
**Ambachtelijke Speculaasbakkerij Vanvuchelen**, Geetbets  
**Authentijd**, Geetbets  
**Bakkerij Depotter**, Bierbeek  
**Bakkerij Erwin Cleners**, Scherpenheuvel-Zichem  
**Bakkerij Heidi**, Ternat  
**Bakkerij Lanaux**, Huldenberg  
**Bakkerij Swinnen**, Hoegaarden  
**Biscuiterie Stuckens**, Diest  
**Brood & Banket Vogelaers**, Tervuren  
**Broodnodig Bakkerij Van Eeckhout**, Zemst  
**Het Moment**, Scherpenheuvel-Zichem  
**Louis Delhaize Bertem**, Bertem  
**Naduah**, Boutersem  
**Natuurbakkerij Bakkerij Hans**, Tielt-Winge  
**Sjoeke Patisserie**, Kortenberg  
**'t Keekje**, Pepingen  
**Tivoli Boutique**, Kortenberg  
**Wafels & Zo**, Begijnendijk  
**Wafeltjes van ons bomma**, Tielt-Winge  
**Xaverius**, Diest  
**Zuger**, Scherpenheuvel-Zichem

## CHOCOLADE & CHOCO

**Centho-Chocolates**, Tervuren  
**Chocolaterie De Parel**, Gooik  
**Chocolaterie Delvaux**, Leuven  
**Chocolatier Valentino**, Dilbeek  
**Mi Joya**, Tervuren  
**Streekshop Tienen**, Tienen  
**The Hill**, Keerbergen

## CONFITUUR, SIROOP & STROOP

**Biscuiterie Stuckens**, Diest  
**Confiserie Temmerman**, Leuven  
**Fruit Vanhellemont**, Tielt-Winge  
**Fruit Vanhellemont**, Tienen  
**JB Vlierproducten**, Gooik  
**Lemmens Agri**, Tienen  
**Tuincentrum "Nieuwe Serre"**, Huldenberg  
**Wildiers**, Haacht  
**Zoete Potjes**, Dilbeek

## FRUIT & FRUITSAPPEN

**Aardappelen Vanhoebroek**, Linter  
**Diana's Verse Aardbeien**, Bierbeek  
**Druiven Dewit**, Overijse  
**Druiven Mia Michiels**, Hoeilaart  
**Druiven Van Camp**, Hoeilaart  
**Druiven Vanderkelen**, Overijse  
**Fructus**, Glabbeek  
**Fruit Vanhellemont**, Tielt-Winge  
**Fruit Vanhellemont**, Tienen  
**Fruitbedrijf Distelmans**, Diest  
**Fruitbedrijf Vermeir**, Opwijk

**FV Van Haesendonck**, Zemst  
**Healthy Fruit**, Geetbets  
**Herne Rabarber't**, Herne  
**Pajottenlander**, Pepingen  
**Prinsheerlijk**, Kapelle-op-den-Bos  
**Puur Framboos**, Kortenaken  
**'t Bioschuurke**, Gooik

## GRANEN, ZADEN & MEEL

**Molens Vanden Bempt**, Oud-Heverlee  
**Odette Noisette**, Holsbeek  
**Oh! Oats**, Bierbeek  
**Zoete Potjes**, Dilbeek

## GROENTEN

**Aspergeteelt Goris**, Aarschot  
**Den Diepen Boomgaard vzw**, Grimbergen  
**FV Van Haesendonck**, Zemst  
**Familie Nys-Gentens**, Holsbeek  
**FV Van Haesendonck**, Zemst  
**Gille LV**, Haacht  
**Grondwitloof Schoevaerts-Hoogeras**, Kampenhout  
**Salens-Van der Elst**, Kortenberg  
**Volleggrondwitloof Abts-Goovaerts**, Bierbeek

## HONING

**Ambachtelijke Imkerij Leon Nachtergaele**, Opwijk  
**Biekeshorf**, Lubbeek  
**Imker Herman Torfs**, Aarschot  
**Imkerij Grooten**, Londerzeel

## JENEVER, ADVOCAT EN ANDERE STERKE DRANKEN

**Assensus Distilleerderij**, Bekkevoort  
**Brasserie Improvisio**, Leuven  
**Culturele Dorpsraad Waanrode**, Kortenaken  
**De Ciderbrouwerij**, Asse  
**De Cort Distillery**, Pepingen  
**Fruit Vanhellemont**, Tielt-Winge  
**Fruit Vanhellemont**, Tienen  
**Ghost in a Bottle**, Hoeilaart  
**Het Geel Genot**, Ternat  
**Huis Vossen**, Lennik  
**JB-Vlierproducten**, Gooik  
**Likeuren De Gent**, Begijnendijk  
**Streekproducten Centrum**, Halle  
**Tuincentrum "Nieuwe Serre"**, Huldenberg  
**Wintmolders**, Landen

## KOFFIE & THEE

**Claessens Koffie**, Diest  
**De Koffie- en Theeliefhebber**, Herent  
**Dragon Roast**, Tienen  
**Koffie Brésor**, Asse  
**Koffie Noé**, Landen  
**Koffiebranderij ROM**, Boortmeerbeek  
**Koffiebranderij Stroobants**, Diest  
**The JAVA Coffee Company**, Rotselaar

## **MOSTERD, OLIE & SAUS**

**Bartholomeus Meester-Kaasheer**, Tienen

**De Ster**, Lubbeek

**Happy Hatter Hot Sauce**, Aarschot

**Hilko Cuisine**, Boutersem

**Hof ter Vrijlegem**, Asse

## **SNOEPJES**

**Confiserie Pascaline**, Sint-Genesius-Rode

**Streekproducten Centrum**, Halle

## **VIS**

**Vishandel Wauters**, Leuven

## **VLEES & CHARCUTERIE**

**Aardappelhof**, Boutersem

**Beenhouwerij Jos Derijcke**, Herne

**Beenhouwerij Vangramberen**, Boutersem

**Bief Exclusief**, Bierbeek

**Charcuterie Roosdaal**, Roosdaal

**Culinaire Slagerij De Kapblok**, Leuven

**Duroc De Riegel**, Kortenaeken

**FV Van Haesendonck**, Zemst

**Hoeve Cuvry**, Beersel

**Hoeve Ten Halve**, Herent

**Hof van Ossel**, Merchtem

**Jos Theys Boerderij**, Holsbeek

**Schapenfokkerij De Wollekes**, Tielt-Winge

**Slagerij Ermgodts**, Leuven

**Slagerij Michiels**, Bierbeek

**Slagerij Peeters**, Landen

**Slagerij Pieters**, Halle

**Speelboerderij Ravot**, Glabbeek

**'t Silsomhof**, Kortenberg

**'t Waterbos**, Herent

**Versslager Veulemans**, Glabbeek

**Vleeswaren Persoons-Vandeborne**, Rotselaar

## **WATER & FRISDRANK**

**Brouwerij Haacht**, Boortmeerbeek

**Nagra - Innovative Beverages**, Holsbeek

**Ritchie**, Leuven

## **WEEKDIEREN**

**Het Slakkenhof**, Aarschot

## **WIJN & SCHUIMWIJN**

**Danouise**, Tielt-Winge

**Dierickx André Wijnbouw**, Opwijk

**Domaine Holvast**, Asse

**Domein Chartreuzenberg**, Holsbeek

**Domein De Kluzen**, Affligem

**Hageling Wijnbouw**, Tienen

**Molenbergher**, Keerbergen

**Petrushoeve**, Bekkevoort

**Ten Bunder**, Aarschot

**Uylenbergher Wijnen**, Holsbeek

**Wijndomein Coberger**, Scherpenheuvel-Zichem

**Wijndomein Hagegoud**, Geetbets

**Wijndomein Het Eiken Vat**, Tielt-Winge

**Wijngaard Liemau**, Tielt-Winge

**Wijngaard ten Gaerde**, Begijnendijk

**Wijnkasteel Haksberg**, Tielt-Winge

**Wijnkasteel Vandeurzen**, Lubbeek

**Wijnkelder Kluisberg**, Bekkevoort

**Wijnkelder Soniën**, Overijse

## **ZUIVEL**

**Beverse Kaasmakerij**, Bever

**De Calogne**, Galmaarden

**Het Moment**, Scherpenheuvel-Zichem

**Het Nijswolkje**, Aarschot

**Hoeve de Peinwinning**, Bekkevoort

**Hof Ter Vaeren**, Huldenberg

**Ice Cream by Jarne**, Opwijk

**Melkerhei**, Linter

**Mi Joya**, Tervuren

**nICE! - Roomijs & Sorbet**, Huldenberg

**Rafaëlo**, Tielt-Winge

### **COLOFON**

**Uitgave & samenstelling:**  
Streekproducten Vlaams-Brabant vzw

**Vormgeving:**  
Communicatiedienst, Provincie Vlaams-Brabant

**Druk:** Drukkerij Steylaerts

**Fotografie:** Studio Wauters  
**Copywriting:** Bart Claes ([www.wartaal.be](http://www.wartaal.be))  
& Streekproducten Vlaams-Brabant vzw

**Verantwoordelijke uitgever:**  
Paul Vleminckx, voorzitter vzw Streekproducten Vlaams-Brabant, Provincieplein 1, 3010 Leuven  
**Contactinfo:** vzw Streekproducten Vlaams-Brabant, Provincieplein 1, 3010 Leuven, 016 26 72 27 / 28, [staffestreek@vlaamsbrabant.be](mailto:staffestreek@vlaamsbrabant.be) - [www.staffestreek.be](http://www.staffestreek.be)

Deze brochure is met de grootste zorg samengesteld op basis van beschikbare informatie. Voor de juistheid van de gegevens kunnen de samenstellers echter geen verantwoordelijkheid nemen.



## EEN BOX VOL STRAFFE STREEK

Een origineel cadeautje? Verras je partner, vrienden of medewerkers met een Straffe Box! Een doos vol lekkernijen, netjes thuis geleverd. En bovendien allemaal producten uit onze eigen streek. Wat zit erin? Ah, dat is een verrassing natuurlijk. Maar verwacht je aan een vleugje zoete zonde, wat grootmoeders' geheimen, zwart goud of keizerlijke smaken.

Kies voor de straffe, de straffere of de strafste box op [www.straffestreekbox.be](http://www.straffestreekbox.be)!



STREEKPRODUCTEN VLAAMS-BRABANT VZW

Provincieplein 1 - 3010 Leuven | 016 26 72 27 | [straffestreek@vlaamsbrabant.be](mailto:straffestreek@vlaamsbrabant.be) | [www.straffestreek.be](http://www.straffestreek.be)



STREEKPRODUCTEN  
VLAAMS-BRABANT