



## Bouts op je Bord: Een voorsmaakje van enkele schotels

Voor Bouts op je Bord laten de chefs van de Leuvense brasseries en restaurants zich inspireren door de Middeleeuwse keuken uit de tijd van Dieric Bouts. Een voorsmaakje:



-*Kapoen of watervoghel met dodinesaus*: kip of eend met een ingekookt-gezeefd mengsel van in rode wijn gedrenkt geroosterd brood, in boter gestoofde uien, spek en appelen; op smaak gebracht met hertogspoeder (mix van gember, kaneel, kruidnagel en suiker).

-Gerookte paling gelakt met specerijen, geserveerd op een flan gemaakt met ei en jus van paling. Gecombineerd met fijn gesneden groene kool.

-Een dessert: *Eyeren Lombaert met een kooktijd van drie Onze Vaders*, of klassieke sabayon op basis van suiker, eigeel en Boutsbier, afgewerkt met citroenmelisse

-*Petagie* (stoofpotje) van lam met wintergroenten (worteltjes, raapjes, uit met tijm) en Clareit, een zoete wijn met kruiden (Hypocras).

-Wilde groene asperges met zoute granola op basis van noten, pitten en zaden.

-Roulade van traaggegaard kalf en kip, geserveerd met zuurdesembrood, boterraapjes en een sausje op basis van Boutsbier.

-Lamszadel met een korst van bittere kruiden, broodkruim, noten en oude kaas. Geserveerd met een saus op basis van Duchesse de Bourgogne-bier en kaneel, een interpretatie van het Joodse paasmaal.

-Stoofpotje van lamsstoofvlees en -spek met 'kompost' mix van witte kool, peterseliewortel, dadel, vijg en peer. Geserveerd met een broodje.