



Op zoek naar het Koningshapje: welke plantaardige variant van Belgische klassieker steelt het hart van de Belgen?

WINNEND GERECHT ONTHULD OP 21 JULI

BRUSSEL – Het Koninginnenhapje kent iedereen. Hoog tijd dus, om in de aanloop naar de Nationale Feestdag ook een Koningshapje te bekronen. De Vegetarische Slager doorkruist daarom het hele land met plantaardige varianten van iconische Belgische gerechten. In zes steden kunnen liefhebbers gratis komen proeven én stemmen op hun favoriet. Het winnende gerecht wordt op 21 juli plechtig onthuld in Brussel.

Vanaf juni trekken de kandidaat-Koningshapjes naar Antwerpen (16/6), Luik (22/6), Hasselt (7/7), Gent (13/7), Leuven (14/7) en Brussel (20/7). In elke stad toveren chefs lokale culinaire klassiekers om tot plantaardige varianten, op basis van de vegan 'Poulettekes' van De Vegetarische Slager. Alle liefhebbers van Belgische kost kunnen in een speciaal ontworpen Smaakpaleis komen proeven en stemmen op hun favoriet. Het gerecht dat de komende weken de meeste stemmen krijgt, wordt op 21 juli bekroond tot het officiële Koningshapje en krijgt, samen met een plantaardige variant van het klassieke Koninginnenhapje, een vaste stek op het menu van restaurantketen Poule & Poulette.

"Het Koninginnenhapje is een van oorsprong Frans gerecht uit de 19e eeuw, maar wordt algemeen beschouwd als een Belgische klassieker. Maar er zijn er nog zoveel meer. Hoog tijd dus om ook een Koningshapje te verkiezen. Met onze tour langs verschillende steden willen we Belgische culinaire klassiekers vieren én laten zien dat je met 'plantaardig vleesch' niets hoeft in te leveren qua smaak, textuur en beleving", zegt Kaat Van der Goten, Brand Manager van De Vegetarische Slager in België.



CULINAIRE TRADITIES

Door Belgen te laten proeven van plantaardige varianten van hun lokale culinaire klassiekers en één van deze gerechten te bekronen tot nationaal Koningshapje, hoopt De Vegetarische Slager meer mensen te overtuigen van 'plantaardig vleesch'. Bijna een kwart van de Belgen wil in de toekomst meer plantaardige eiwitten eten, maar vanwege onze diepgewortelde culinaire tradities zien velen dat nog als een uitdaging. Ruim één op de drie Belgische vleesliefhebbers is bang de smaak van dierlijk vlees te zullen missen*. "Met deze nationale zoektocht willen we het tegendeel bewijzen", aldus nog Van der Goten.

OP HET MENU



16/6 Antwerpen

Flying Pig, Bolivarplaats (17u-00u)

Kandidaat-Koningshapje:

vegan stoof-Poulettekes met Elixir d'Anvers



7/7 Hasselt

Aper'eau, Slachthuiskaai 11 (17u-23u)

Kandidaat-Koningshapje:

'fenevert ni'-stoofpotje met vegan Poulettekes



14/7 Leuven

Beleuvenissen, Naamsestraat

tussen Oude Markt en Grote Markt (20u-00u)

Kandidaat-Koningshapje:

vegan potteke Poulettekes met Leuvense pils



22/6 Luik

Apéros Liège, Place des Arts (17u30 – 23u30)

Kandidaat-Koningshapje:

La valeureuse potée liégeoise avec Poulettekes véganes



13/7 Gent

Gent Jazz, Bijlokesite (17u-01u)

Kandidaat-Koningshapje:

Gentse Waterzooi met vegan Poulettekes



20/7 Brussel

Bal National, Vossenplein (19u-23u30)

Kandidaat-Koningshapje:

*Cocotte de Poulettekes véganes à la Kriek /
Vegan kiecken met krieken*



OVER DE VEGETARISCHE SLAGER

Jaap Korteweg, negende generatie boer en vleesliefhebber, richtte De Vegetarische Slager op vanuit zijn eigen behoefte aan vlees waar geen dier voor nodig is. Met een breed scala aan favorieten voor vleesliefhebbers die niets willen laten schieten, streeft De Vegetarische Slager ernaar de meest impactvolle slager van 'plantaardig vleesch' ter wereld te worden. Sinds 2010 biedt het merk een assortiment plantaardige producten die qua smaak en textuur vergelijkbaar zijn met dierlijk vlees. Ondertussen is De Vegetarische Slager verkrijgbaar bij meer dan 40.000 verkooppunten in 55 landen. De Vegetarische Slager is sinds 2020 beschikbaar in België en ondertussen al een van de grootste A-merken in vleesvervangers. Het merk is verkrijgbaar bij alle grote supermarkten zoals Colruyt, Carrefour en Delhaize.

[MEER INFO >](#)

*Noot voor de redactie: ** Vleesvervangers Monitor België, Markteffect, 2022*

CONTACT

PERS

Seppe Slaets (BUZZ)
+32 (0)477 62 87 66

DE VEGETARISCHE SLAGER

Marie-Adelaïde Defourny (UNILEVER)
+32 (0)492 91 77 30



**DE
VEGETARISCHE
SLAGER™**