

*Unieke recepten met  
streekproducten  
door echte topchefs*



**RUPEL EN ZUIDRAND  
OP JE BORD**

Dit project is een initiatief van IGEAN en Streekplatform Rupel/Zuidrand in samenwerking met Provincie Antwerpen, ESF- Vlaanderen, Toerisme Provincie Antwerpen, Streekvereniging Zuidrand, Toerisme Rupelstreek vzw en Vlotter.



Met het Streekplatform Rupel/Zuidrand willen IGEAN, 13 lokale besturen, de provincie Antwerpen, Streekvereniging Zuidrand, Toerisme Rupelstreek vzw, Vlotter en verschillende actoren in de streek, op een vernieuwende manier de krachten bundelen en samenwerken rond een versterkt streekbeleid met een focus op het thema toerisme, een thema dat in deze regio sterk verbindend werkt.

## VOORAF

Met streekproducten uit de Rupelstreek en de Zuidrand nieuwe, unieke smaakcombinaties creëren, dat was de uitdaging die enkele topchefs uit de regio met veel enthousiasme aangingen.

Het resultaat schotelen we je hier met trots voor. In dit boekje toont de streek zich van haar beste en vooral lekkerste kant. Zodat ook jij deze gerechten van topchefs uit de regio kan bereiden met lokale, pure streekproducten. Niet alleen de streekproducten zijn verwerkt in heerlijke recepten, ze worden bovendien gepresenteerd op ambachtelijk gemaakt keramiek van lokale creatievelingen uit de Rupelstreek en de Zuidrand. Zo wordt het helemaal een culinair avontuur uit eigen streek!

De smaak te pakken en zin om de Rupelstreek en de Zuidrand verder te ontdekken? Hieronder geven we je enkele tips voor je bezoek aan de regio.

De Rupelstreek en het Hombeeks Plateau vormen de ideale omgeving voor rustgevende en interessante wandel- en fietstochten. Je combineert er de kilometerslange dijken langs de rivieren, met de bochtige paadjes in de natuurdomeinen van de voormalige kleiputten en gezellige dorpskernen.

Een superleuke dag erop uit met het gezin? Een gezellige namiddag met je vereniging of op avontuur met je collega's? De Rupelstreek heet je welkom! Beleef de typische steenbakkerijgeschiedenis in één van de musea of ontdek al wandelend of fietsend de mooiste groene plekjes. Tot binnenkort!

Meer info:

Regionaal infokantoor Rupelstreek | APB De Schorre | Schommelei 1b3 | 2850 Boom |  
T 03 880 76 25 | [info@toerismerupelstreek.be](mailto:info@toerismerupelstreek.be) | [www.toerismerupelstreek.be](http://www.toerismerupelstreek.be) | Facebook:  
Toerisme Rupelstreek vzw | Instagram: [toerisme\\_rupelstreek](https://www.instagram.com/toerisme_rupelstreek)

Open valleien, majestueuze forten en kastelen, kronkelende beken, verborgen pareltjes en prachtige landschappen ... onze Antwerpse Zuidrand heeft het allemaal. En dat op slechts een halfuurtje rijden van Antwerpen!

Dankzij de Zuidrand wandel- en fietskaart ontdek je de groene plekjes al wandelend of fietsend via maar liefst 195 km wandellussen en 5 toffe fietslussen.

Variatie troef: zo verken je het langste Vlaamse natuurdomein 'Oude Spoorwegberm' in Kontich, het kasteeldomein Hof ter Linden in Edegem of het verrassend groene Fort 3 in Borsbeek. De mogelijkheden zijn eindeloos.

Op zoek naar inspiratie met het hele gezin? De interactieve Zuidrand Wandelapp prikkelt de speur- en staplust van kinderen tussen 5 en 13 jaar, die spelenderwijs op pad gaan en onderweg opdrachtjes uitvoeren.

Kom je mee de Zuidrand ontdekken?

Meer info:

[www.toerismezuidrand.be](http://www.toerismezuidrand.be) | [info@dezuidrand.be](mailto:info@dezuidrand.be) | Facebook: Streekvereniging Zuidrand |  
Instagram: [dezuidrand](https://www.instagram.com/dezuidrand)



## APERITIEF

- Mocktail: Feliz mindful sparkling | 6
- Klein-Zwitserland Granité | 7

.....

## AMUSES EN VOORGERECHTEN

- Goddelijke beuling | 8
- Zacht gegaarde varkenswang met soja en schapenkaas | 10
- Gemarineerde langoustines, geconfijte ganzenbout, Moemoe seizoensbier en quinoasalade | 12
- Knolseldersoep met Hellegat Super Blond | 14
- Kortgebakken ganzenlever met pastinaak | 16
- Ceviche van hertenfilet met diverse knolletjes, kruiden en tempura van ui | 18
- Ravioli van zwarte pasta, kastanje paddenstoelen, kaastapenade en butternutpompoeën met een saus van parmezaan | 20
- Gelei van diverse en opgelegde groenten met kruidenolie | 22

.....

## HOOFDGERECHTEN

- Varkensentrecote uit eigen streek, maïs, jonge prei, saus met Hip Hop Blond en een crème van aardappel | 24
- Paling in 't groen met Blondje van Brouwerij Leste | 26
- Knolselder uit de volkstuintjes, mousseline "Hoogheid" en hazelnootpasta | 28
- Gelakt buikspek met honing en limoen, gefrituurde aardappel en koolsla met Scheve Toren | 30
- Mortselse wangetjes met Mortselse Pale Ale | 32
- Lauwarme truffel van schapenkaas met krokante sla | 34
- Hangop van plattekaas, gebakken paling, avocado, geplette aardappel en karnemelk | 36
- Poké bowl met bulgur, krulkool, tahin, honing en avocado | 38
- Paleo lunchbox met kip, bacon met sesam, zoete aardappel, groene asperge, ui en hardgekookt eitje | 40

.....

## NAGERECHTEN EN BROOD

- Mousse van chocolade, Hellegat Winter, witte chocolade en fruit | 42
- Aardbeienmilkshake met ambachtelijk ijs | 43
- Karnemelkijs met rozemarijn en een krokantje van zwart sesamzaad | 44
- Gemarineerde rode vruchten uit de pluktuin, basilicumsiroop en limoen crème | 46
- Amiëlo-notentaart met Amarena roomijs | 48
- Eigen brood met Zwarte Madam | 49

## MOCKTAIL FELIZ MINDFUL SPARKLING



### KOK

El Gusto Loco

### INGREDIËNTEN

- een flesje Feliz mindful sparkling
- frambozen

### ZO MAAK JE HET

Gekoeld drinken.

Serveer in een champagneglas.

Garneer met frambozen.

### BORD

NadiArt

### STREEKPRODUCT

Feliz mindful sparkling is een pure en heerlijke droge mousserende drank samengesteld uit distillaten van bloesems en frambozen. FELIZ als aperitief, bij het eten, kortom, perfect voor elke gelegenheid wanneer je op zoek bent naar een niet-alcoholische drank, volledig natuurlijk en caloriearm. Geniet van de lekkere smaak, die goed is voor de gezondheid en ontdek het geluk in een flesje met FELIZ. (Boom)

## KLEIN-ZWITSERLAND GRANITÉ

### KOK

Michiel Tisson (Tisson/Rocco Mortsel)

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 150 ml Klein-Zwitserland Gin
- 300 ml Fevertree Indian Tonic (geel)
- 100 ml citroensap
- 200 g suiker
- 200 ml water
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- takje salie en basilicum

### BORD

NadiArt

### STREEKPRODUCT

Klein-Zwitserland Gin draagt de naam van het jonge natuureservaat in het noorden van de stad Mortsel. De ongerepte zuivere aroma's van lokale botanicals; heermoes, hondsdrif, grote klit, brandnetel en sleedoorn werden met precisie geassembleerd en vertalen zich in deze unieke kruidige zachte gin van Mortselse bodem. (Mortsel)

### ZO MAAK JE HET

Giet het water en de suiker in een pot, voeg een tak salie toe en laat dit inkoken tot siroop (dit duurt ongeveer 5 minuten), haal van het vuur. Verwijder de salie.

Voeg het citroensap, de Klein-Zwitserland gin en tonic bij de siroop. Laat dit volledig afkoelen. Rasp enkele zesten van de citroen mee in de massa.

Doe dit in een vriesvast bakje en zet in de diepvries. Roer eerst elk uur, en daarna elk half uur met een vork tot de granité een grove [crushed ice] structuur heeft. Dit doe je minstens 5 tot 6 uur lang tot de vloeibare massa is omgezet in ijs.

Verdeel over sierlijke glaasjes en werk eventueel af met basilicumblaadjes, een partje citroen en een beetje geraspte schil van sinaasappel en citroen.



## GODDELIJKE BEULING



### KOK

Michiel Tisson (Tisson/Rocco Mortsel)

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 zwarte beuling
- 2 stuks witlof (bij voorkeur uit volle grond)
- 1 Oude Godje bier 33cl
- gezouten cashewnoten
- 1 jonge ui
- 1 tl kippenbouillon
- klontje hoeveboter

### ZO MAAK JE HET

Breng een half flesje Oude Godje bier aan de kook en voeg de kippenbouillon toe. Roer goed door en zet van het vuur.

Pel de jonge ui en snij doormidden. Doe plantaardige olie in de pan en leg de ui met de gesneden zijde naar beneden. Zet dit op een zacht vuurtje met deksel op de pan. Laat de uitjes mooi aanbakken/karameliseren. Neem van het vuur en laat het afkoelen onder het deksel.

Hak de cashewnoten fijn met een groot keukenmes tot een crumble. Snij de witlof in fijne stukken (verwijder hierbij de bittere harde kern). Stoof de witlof in hoeveboter goed aan in een steelpan en blus dit met enkele eetlepels ingekookt Oude Godje bier.

Snij de zwarte beuling in 4 stukken (verwijder de eindjes) en bak deze aan tot er telkens een mooi krokant laagje op staat. Neem een gekarameliseerd uitje (schelpje), vul deze met de crumble van cashewnoten en zet dit op de krokant gebakken beuling. Leg dit 'torentje' op een bord en dresseer het gestoofde witlof in Oude Godje er mooi naast.

### BORD

Markt 1

### STREEKPRODUCTEN

beuling van Slagerij Bevens (Mortsel)  
Oude Godje bier

Aangepast bier  
Oude Godje bier – Stad Mortsel

**KOK**

Maarten Greveling (Greef, Kok aan Huis)

**INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN**

- 4 varkenswangen
- 50 g wortelen
- 50 g ui
- 50 g selder
- 50 g prei
- 2 blaadjes laurier
- 10 g tijm
- 50 g peper en zout
- 100 g schapenkaas of Philadelphiakaas
- 10 ml sojasaus
- 7 g gelatine
- kervel of korianderkruid

**ZO MAAK JE HET**

Kook de wangen gaar in 6 dl water, groenten en kruiden gedurende 1u 50 min. Passeer het vocht. Gebruik 2,5 dl vocht en los hier 7 g gelatine in op, voeg hierin de sojasaus toe.

Rol de wangen in plasticfolie zeer strak tot een worstvorm. Vries deze licht in, snij daarna mooie plakjes van 2 cm dik en steek deze op een prikker. Haal de plakjes door het soja-extract. Doe dit 3 maal tot er een mooi geleilaagje ontstaat.

Klop de kazen mooi los en breng ze op smaak met peper en zout.

Spuit op de varkenswanglolly een mooie hoeveelheid kaas in kleine toefjes.

Werk dit hapje af met dingesneden wortel en fijne kervel of korianderkruid.

**BORD**

NadiArt

**STREEKPRODUCTEN**

- varkenswangetjes van Forestreet (Schelle)
- schapenkaas van Freddy Michiels (Reet)

Aangepast bier

Nen Trapper van Brouwerij Ganzenhof

# ZACHT GEGAARDE VARKENSWANG MET SOJA EN SCHAPENKAAS



## GEMARINEERDE LANGOUSTINES, GECONFIJTE GANZENBOUT, MOEMOE SEIZOENBIER EN QUINOASALADE

### KOK

Steven Vanderstappen (De Ganzenpoel)

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 langoustines
- 2 ganzenbouten
- 1 flesje Moemoe Saison
- 30 g quinoa (rood of zwart) of 30 g quinoa ongekookt
- 50 g linzen gekookt of 30 g linzen ongekookt
- 8 g gepofte quinoa (gefrituurd)
- ½ bussel lente-ui
- 1/8 geconfijte citroen
- 1 granny smith
- 1 komkommer
- 1 bussel radijzen
- 8 kerstomaten
- 1 limoen
- takje citroentijm
- 3 bussels waterkers
- 20 cl suikerwater
- hazelnootolie
- 20 cl merlotazijn
- 2cl chardonnayazijn
- peper en zout

### BORD

Bie Van Gucht

### STREEKPRODUCTEN

- hazelnootolie van Migino (Hove)
- Moemoe Saison van Patrick Volders bieren (Kontich)
- langoustines van Vishandel Steloy (Mortsel)

Aangepast bier

Bittere Bloemen - Vleesmeester Brewery

### ZO MAAK JE HET

- Confijten van de ganzenbout  
Confijt de ganzenbout in een vacuÛmzak met grof zout, peper, citroentijm en een scheut Moemoe bier gedurende 4 tot 5 uren op 90° C.
- Afwerken van de ganzenbout  
Pluk het vlees van de bout. Vang het vocht uit de vacuÛmzak op en ontvet dit vocht. Reduceer tot 2/3 volume door het vocht in te koken. Werk het vlees op met het ingekookte vocht, fijngesneden lente-ui en brunoise van granny smith (in blokjes) en breng op smaak met peper en zout.
- Langoustines  
Pel de rauwe langoustines. Snij overlangs en verwijder het darmkanaal. Marineer gedurende 10 minuten met limoensap, hazelnootolie, peper en zout.
- Waterkersolie  
Kook 2 bussels waterkers. Giet af en blend met zout en de helft olijfolie en de helft maisolie. Fris het geheel op met limoensap.
- Quinoasalade  
Meng de gekookte linzen, gekookte quinoa en gepofte, gefrituurde quinoa en de brunoise van geconfijte citroen. Maak de salade af met hazelnootolie, merlotazijn en peper en zout.
- Kerstomaten  
Ontvel de kerstomaten en laat gedurende 30 minuten marineren in suikerwater (10 g suiker met 5 g water) en merlotazijn.
- Komkommer  
Schil de komkommer en snij met een mandoline (groentesnijder) 10 lange repen komkommer. Rol de repen op en marineer met 2 cl chardonnayazijn, olijfolie, peper en zout.





## KNOLSELDERSOEP MET HELLEGAT SUPER BLOND

KOK

Tijs Callaerts (Soeprème)

### INGREDIËNTEN VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

- 1 knolselder
- 2 uien
- 1 preiwit
- 1 liter kippenboullion
- 4 cl Hellegat Super Blond per liter soep
- 2 el boter
- peper
- tijm
- bieslook

### ZO MAAK JE HET

Pel de ui en snij deze in stukken.

Stoof aan in de boter op een middelmatig vuurtje, de ui mag niet bruinen. Gebruik van de prei enkel het wit, was grondig en voeg bij de ui.

Schil en snij de knolselder en voeg bij de ui en het preiwit. Laat nog 10 minuten stoven en overgiet met de kippenbouillon. Laat gedurende 30 minuten pruttelen en controleer de gaarheid door te prikken in de ui.

Mix de soep fijn en breng op smaak met peper en tijm. Giet de Hellegat Super Blond bij de soep en laat nog kort doorkoken. Werk af met een beetje verse bieslook.

### BORD

Charlotte De Roeck

### STREEKPRODUCTEN

- Hellegat Super Blond van Brouwerij De Klem (Niel)

Aangepast bier

Judobier van De Verhuisbrouwerij

Klinkaert Blond en Abdijbier van Heymissen Blond van Brouwerij De Blauwe Kuip



## KORTGEBAKKEN GANZENLEVER MET PASTINAAK

### KOK

Maarten Ceusters en  
Arno Lauriks (Faim)

### BORD

NadiArt

### STREEKPRODUCTEN

Secreto 07 van Butcher's Store  
De Laet & Van Haver (Hove)



### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 stuks pastinaak
- 1/2 l melk
- ¼ l room
- 300 g ganzenlever
- 8 sneetjes Secreto 07
- garnering: geprakte speculaas en enkele granaatappelpitten

### ZO MAAK JE HET

Schil de pastinaak en kook hem gaar in de melk met zout. Giet af. Pureer de pastinaak met een scheutje room in de thermomix (of heel fijn met de staafmixer) tot een gladde crème.

Snij van de verse ganzenlever mooie plakjes van ca. 1 cm en steek deze een uurtje in de diepvries (zo bakken ze mooier). Bak de plakjes ganzenlever kort aan in de pan, zet even in de oven om ze tot de kern te verwarmen.

Dresseer de pastinaakcrème op een bordje, snij de ganzenlever doormidden en werk af met een dun sneetje Secreto 07.

Garneer eventueel met enkele granaatappel-pitten of wat speculaascrumble.

De smaak van het gerijpt vlees, merg en ganzenlever leveren je een ware smaaksensatie op!

**KOK**

Maarten Greveling (Greef, Kok aan Huis)

**BORD**

NadiArt

... **STREEKPRODUCTEN**

... hertenvlees van Hertenfarm Parkcoplus (Leest)

## Aangepast bier

Hellegat donker van Brouwerij De Klem

Leste Tripel van Brouwerij Leste

Arthur van Brouwerij Ganzenhof

**INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN**

- 400 g filet hertenvlees
- 200 g kikkererwten
- 2 dl room
- peper en zout
- 4 blaadjes munt

## Voor de marinade:

- 2 citroengrassstengels
- 1 stukje gember
- 1 theelepel korianderbolletjes
- 4 takjes koriander
- 4 takjes basilicum
- 1 teentje look
- 6 blaadjes munt
- beetje zeezout
- 1/10 deel van een chilipeper
- 100 g suiker
- 1,5 dl sushi azijn
- 10 g gembersiroop
- de zeste van 1 limoen en het sap van 2 limoenen

## CEVICHE VAN HERTENFILET MET DIVERSE KNOLLETJES, KRUIDEN EN TEMPURA VAN UI

**ZO MAAK JE HET**

Kook de kikkererwten gedurende 2 minuten en mix deze met de ingrediënten tot een gladde massa. Eventueel kan je dit ook zeven.

## Voor de marinade:

Kook de ingrediënten op en passeer (zeef) dit geheel, voeg op het einde de groene kruiden toe. Dit om verkleuring te voorkomen.

Snij het vlees in mooie dunne plakjes. Dresseer het vlees in een diep bord en serveer de lauwwarme dressing erover.

Werk af met de crème van kikkererwten en fijne kruiden.



**KOK**

Steven Vanderstappen (De Ganzenpoel)

**BORD**

Markt 1

**STREEKPRODUCTEN**

kaastapenade van Côté Sud (Mortsel)

parmezaan van Côté Sud (Mortsel)

pompoenpitolie van Migino (Hove)

Aangepast bier

Yesterday's favourite - Brouwerij Tall Poppy

## RAVIOLI VAN ZWARTE PASTA, KASTANJE PADDENSTOELEN, KAASTAPENADE EN BUTTERNUTPOMPOEN MET EEN SAUS VAN PARMEZAAN

**INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN**

- 100 g bloem
- 5 g zwart poeder (indien gewenst)
- 3 eieren
- scheut olijfolie
- 4 bakjes kastanje paddenstoelen
- 1 butternutpompoeen
- 2 potjes kaastapenade
- pompoenpitolie
- 50 g gemalen parmezaan
- 20 cl kippenbouillon
- 10 cl melk
- peper en zout
- 20 cl chardonnayazijn
- 20 cl suikerwater
- 100 g boter
- 1 bussel lente-ui (fijngesneden)
- 1 bussel peterselie (gehakt)
- 2 tenen look
- 10 cl room 40%

**ZO MAAK JE HET**

- Pastadeeg  
Meng de bloem, 2 eieren, zwart poeder en een flinke scheut olijfolie homogeen tot een deeg in een keukenrobot. Kneed deze daarna nog eens met de handen, gedurende 3 minuten op de werktafel. Rol het deeg in plasticfolie en leg dit 2 uur in de koelkast.
- Ravioli van kaastapenade  
Snij de paddenstoelen van 2 bakjes in 4 en bak ze licht aan in boter, kruid met peper en zout, voeg de helft van de lente-ui, ½ teentje look en de peterselie erbij. Laat afkoelen en hak fijn. Meng ook de champignons samen

met de room en wat gemalen parmezaan onder de kaastapenade, kruid af met peper en zout.

Rol het deeg met een deegrol of pastamachine fijn uit. Rol kleine bollen van de kaastapenade en leg ze op afstand van elkaar. Strijk een 2<sup>de</sup> vel pastadeeg in met 1 losgeklopt ei en leg deze erbovenop. Steek met behulp van een uitsteekvorm ravioli's uit en druk de randen goed aan. Kook de ravioli's gedurende 3 minuten in kokend water. Leg ze in ijswater om verdere garing te voorkomen.

- Bereidingen pompoen  
Schil de pompoen. Steek ⅓<sup>e</sup> van de pompoen uit in rondjes met behulp van een uitsteekvorm en gaar ze zachtjes in kippenbouillon. Marineer met chardonnayazijn, suikerwater en pompoenpitolie. Snij ⅓ fijn, kook en mix glad met boter, peper en zout. Snij ⅓ in repen met een mandoline (groentesnijder), gril licht, kruid en werk af met olie.
- Bereiding paddenstoelen  
Snij de overige paddenstoelen in 4 of 6. Bak ze zachtjes en kruid af.
- Saus van parmezaan  
Kook 100 g bouillon en 100 g melk voor ⅓ in en doe er de overige gemalen parmezaan bij en kruid bij. Mix het geheel glad.
- Afwerken ravioli's  
Smelt wat boter, doe er de ravioli's bij, ½ teentje look (fijngesneden), kruid af en doe er de overige lente-ui en peterselie bij.

# GELEI VAN DIVERSE EN OPGELEGDE GROENTEN MET KRUIDENOLIE

## KOK

Maarten Greveling (Greef, Kok aan Huis)

## BORD

Markt 1

## STREEKPRODUCTEN

groenten uit één van de hoeveuwinkels

Aangepast bier

Blonde Tripel en Judobier van De Verhuisbrouwerij  
Klinkaert Blond van Brouwerij De Blauwe Kuip  
Number 5 van ARK Company

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- Garnituur (30 g wortel brunoise, 30 g doperwten, 30 g bleekselder, 30 g pompoen brunoise, 30 g knolselder)
- 1 wortel
- 2 tenen look
- 1 prei
- 1 ui
- 0,5 bleekselder
- 1 rode paprika
- peper en zout
- 10 g tijm
- 2 blaadjes laurier
- 1 el sojasaus
- 1 bussel basilicum
- 1 bussel bieslook
- 16 g gelatine
- 25 g bloemkool
- 25 g wortel
- 50 g selder
- 15 g rode ui
- 4 radijsjes
- 0,5 rode geschilde paprika
- 2,5 dl sushiazijn

## ZO MAAK JE HET

Maak een groentebouillon van goed aangebakken groenten: 1 wortel, 2 tenen look, 1 prei, 1 ui, 0,5 bleekselder, 1 rode paprika, peper en zout, 10 g tijm, 2 blaadjes laurier en een eetlepel sojasaus.

Voor de kruidenolie: Blancheer 1 bussel basilicum en 1 bussel bieslook in gezouten kokend water gedurende 20 seconden en verfris de kruiden in koud water. Knijp de kruiden goed uit en mix deze met 2,5 dl olie.

Zet de groenten op in 7,5 dl water en kook dit gedurende 1 uur. Passeer deze fond door een puntzeef of fijne zeef. Blancheer de groenten mooi beetgaar en spoel deze goed koud.

Vermeng 0,5 liter fond met 16 g gelatine (gelatine eerst weken in koud water), knijp goed uit en los op in de warme fond. Niet meer laten koken! Vul de vormpjes met de groenten en giet de fond erop. Laat dit geheel 1 nacht opstijven.

Voor de opgelegde groenten: Snij 25 g bloemkool, 25 g wortel, 50 g selder, 15 g rode ui, 4 radijsjes, 0,5 rode geschilde paprika in een soortgelijke vorm. Vermeng alles met 2,5 dl sushiazijn en laat dit 1 nacht marinieren.

Snij of portioneer je gelei en werk af met de opgelegde groenten en de kruidenolie. Garneer met mooie kruiden en bloemetjes tot een fleurig gerecht.





## VARKENSENTRECOTE UIT EIGEN STREEK, MAÏS, JONGE PREI, SAUS MET HIP HOP BLOND EN CRÈME VAN AARDAPPEL

### KOK

Steven Vanderstappen (De Ganzenpoel)

### BORD

Charlotte De Roeck

### STREEKPRODUCTEN

varkensentrecote van Vrijsselhof (Kontich)

Hip Hop Blond van De Keukenbrouwers (Hove)

Aangepast bier

Borsbeeks Robiaantje - Brouwerij Zuidkant

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 800 g varkensentrecote
- 5 tenen look
- takje tijm en laurier
- 2 flessen Hip Hop bier
- 1 blikje maïs
- 2 kolven gekookte maïs
- 100 g melk
- 2 stronken jonge prei
- 200 cl kippenbouillon
- 200 cl kalfsbouillon
- 400 g aardappelen
- takje rozemarijn
- peper en zout
- scheut olijfolie

### ZO MAAK JE HET

Marineer de varkensentrecote met het bier, ½ tijm, 2 teentjes fijngesneden look en een blaadje laurier gedurende 2 uur. Hou de marinade bij voor de saus. Maak ze daarna droog en kruid af met peper en zout.

Laat de maïs met de melk 20 minuten koken onder plasticfolie. Eens gegaard, mix het glad en kruid af met peper en zout. Brand de voorgegaarde maïskolven mooi en snij langs de harde kern. Deze kan men daarna in gewenste vorm snijden.

Snij het wit van de prei overlangs, was proper en gaar in de oven met olijfolie, gehakte rozemarijn, peper en zout in een oven op 160°C.

Kook de aardappelen gaar met zout, 1 teen look, laurier en rozemarijn. Verwijder daarna de kruiden en hou een deel van het kookvocht bij. Pureer de aardappelen en werk op met het kookvocht, olijfolie, peper en zout.

Kook de marinade van het vlees tot de helft in. Bevochtig met de kippen- en de kalfsbouillon. Laat het geheel inkoken tot sausdikte en werk af met wat boter, peper en zout.

## PALING IN 'T GROEN MET BLONDJE VAN BROUWERIJ LESTE

### KOK

Maarten Greveling (Greef, Kok aan Huis)

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 750 g rivierpaling
- 500 g schoongemaakte visgraten
- 100 g spinazie
- 50 g munt, 50 g basilicum, 100 g kervel, 25 g dragon, 10 g tijm, 2 blaadjes laurier
- 2 uien
- 2 teentjes look
- peper en zout
- witbier (Blondje van Brouwerij Leste)
- witte wijn
- maïszetmeel

### ZO MAAK JE HET

Fileer de paling van de graat en snij mooie reepjes van 8 cm lengte en een 0,5 cm breed.

Zet een pan op en voeg de visgraten toe met een beetje olie. Voeg nu een scheutje witte wijn toe en voeg de ui, look, laurier, tijm, peper en zout toe en kook dit 20 minuten. Passeer (zeef) dit en kook de paling gedurende ongeveer 10 minuten bijna gaar.

Blancheer de kruiden in zout water gedurende 20 seconden en spoel deze koud. Mix dit tot een gladde puree. Kook het vocht van de paling in tot de juiste smaak en bind het licht af met maïszetmeel tot je een mooie egale saus krijgt (los eerst het maïszetmeel op in een beetje water). Voeg de groene kruiden toe aan de paling om te dresseren.

### BORD

Wild Moon

### STREEKPRODUCTEN

Blondje van Brouwerij Leste (Boom)

Aangepast bier

Cactus van Brouwerij Leste



## KOK

Maarten Ceusters en Arno Lauriks (Faim)

## BORD

Clay & Yarrow

## STREEKPRODUCTEN

Hoogheid bier van Vleesmeester Brewery (Edegem)  
hazelnootpasta van Migino (Hove)

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 knolselder
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 1 teen knoflook
- 4 eieren
- klontje boter
- scheut olijfolie
- 1 flesje bier Hoogheid
- 1 koffielepel hazelnootpasta
- handje hazelnoten
- 1 citroen

## ZO MAAK JE HET

Spoel de knolselder en ontdoe hem van onzuiverheden. Neem een groot vel aluminiumfolie en wikkel de knolselder hierin samen met een scheutje olijfolie, grof zout, peper van de molen, blaadje laurier, teentje knoflook, boter en tijm. Voeg een laagje water toe in een ovenschaal en leg hier de ingepakte knolselder in. Bak de knolselder nu ongeveer 2 tot 2,5 uur in de oven op 200°C. Als de knolselder klaar is, snij er grote stukken uit.

Maak van de resten een gladde crème met de mixer door toevoeging van een scheutje room en een koffielepel hazelnootpasta.

Doe 4 eigelen in een steelpannetje, voeg enkele druppels citroensap en een flinke scheut Hoogheid bier toe. Klop op een zacht vuurtje of nog beter au bain-marie de eigelen stijf tot ze een mooie dikte hebben. Blijf constant kloppen en voeg ondertussen beetje bij beetje de geklaarde en vloeibare boter toe (niet te veel in één keer anders gaat het schiften). Door steeds langzaam beetje bij beetje geklaarde boter toe te voegen en dit ondertussen zachtjes te verhitten gaan de boter en eieren binden en merk je dat er een lobbige saus ontstaat. De temperatuur van de saus mag niet boven de 70 graden komen. Als de saus lekker lobbig is en alle boter is opgenomen, is de saus klaar.

Brand in een droge pan de hazelnoten kort op hoog vuur.

Dresseer het bord met de crème, de stukken knolselder, de mousseline en de noten.

## KNOLSELDER UIT DE VOLKSTUUNTJES MET MOUSSELINE “HOOGHEID” EN HAZELNOOTPASTA



## GELAKT BUIKSPEK MET HONING, LIMOEN, GEFRITUURDE AARDAPPEL EN KOOLSLA MET SCHEVE TOREN

### KOK

Maarten Greveling (Greef, Kok aan Huis)

### BORD

NadiArt

### STREEKPRODUCTEN

honing van Schelle Honing (Schelle) of Imkerij Petit (Reet)

Scheve Toren van Brouwerij Ganzenhof (Schelle)

buikspek van Forestree (Schelle)

### Aangepast bier

Rupeliaan/ Hellegat Tripel van Brouwerij De Klem

Leste Tripel van Brouwerij Leste

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 kg buikspek licht gezouten
- 2 wortels
- 1 prei
- 0,5 bleekselder
- 2 uien
- 10 g laurier en 10 g tijm
- peper en zout
- 2,5 dl bruine fond
- sojasaus
- het sap van 1 limoen
- 100 g donkere cassonade
- 2 stuks anijs
- 100 g honing
- 1 stengel limoengras
- 4 grote aardappelen
- 0,5 spitskool
- scheut sushiazijn
- mespuntje verse gember
- 1 flesje Scheve Toren

### ZO MAAK JE HET

Zet het buikspek onder met het bier, de wortels, prei, bleekselder, uien, laurier, tijm, peper en zout. Kook dit gedurende 2,5 uur onder gesloten deksel gaar. Laat het 1 nacht afkoelen in de koelkast.

Maak een lak van 2,5 dl bruine fond, sojasaus, het limoensap, de donkere cassonade, het anijs, de honing en de stengel limoengras. Kook deze ingrediënten op tot een mooie egale saus en passeer (zeef) deze.

Schil 4 grote aardappelen, snij er zeer dikke frieten van en bak deze beetgaar voor op 140°C. Bak daarna de frieten mooi goudbruin af op 180 °C.

Snij voor de koolsla de spitskool zeer dun en leg deze in ijswater. Droog en meng met de sushiazijn, gember, peper en zout.

Portioneer het spek in 4 gelijke delen en lak deze met de saus. Verwarm de oven op 200°C, warm het spek op en lak dan nog een keer.

Dresseer het buikspek met de frieten en de koolsla.







## MORTSELSE WANGETJES MET MORTSELSE PALE ALE

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1,2 kg Brasvar wangetjes (ontvlied)
- 2 flesjes MOPA bier (Mortselse Pale Ale)
- 3 grote uien + 2 jonge uitjes voor afwerking
- 4 wortels
- 1 takje tijm & blaadje laurier
- 6 el bloem
- 1 el mosterd
- klontje hoeveboter

### ZO MAAK JE HET

Bak de Brasvar wangetjes in een grote stoofpot aan in boter tot ze aan beide zijden een korstje hebben, kruid ze daarbij goed af met peper en zout. Haal het vlees uit de pot.

Schil de wortels en snij in schijfjes. Pel de uien en snij in grove stukken, stoof ze aan in diezelfde stoofpot. Het braadvet van de wangetjes zal hierbij wat loskomen, dat is goed voor de smaak.

Voeg opnieuw de wangetjes, de samengebonden tijm en laurier en een grote lepel mosterd toe. Roer om en bestrooi de inhoud met 6 eetlepels bloem. Doe dit op een laag vuurtje om aanbranden te voorkomen. Voeg de gesneden wortel toe. Blus het geheel met het MOPA bier en voeg eventueel water toe, de wangetjes moeten steeds onder water staan. Laat vervolgens 90 minuten zachtjes koken op een laag vuurtje. Verwijder de tijm en laurier.

Serveer in een diep bord.

Snij 2 uien in ringen (zonder schil) en doe ze in een koude pan met stukjes boter. Zet op een zacht vuur tot de uien glazig zijn.

Blus met 3 lepels van de jus van de wangetjes en laat inkoken. Gebruik de gestoofde uitjes om te dresseren.



### KOK

Michiel Tisson (Tisson/Rocco Mortsel)

### BORD

NadiArt

### STREEKPRODUCTEN

Brasvar wangetjes van Slagerij Beyens (Mortsel)  
MOPA bier van De Mortselarij (Mortsel)  
hoeveboter van De Kriekelaarhoeve  
(Kontich)

Aangepast bier

Mortselse Pale Ale (MOPA) - De Mortselarij

## LAUWWARME TRUFFEL VAN SCHAPENKAAS MET KROKANTE SLA

### KOK

Maarten Greveling (Greef, Kok aan Huis)

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 200 g schapenkaas
- 1 busseltje bieslook
- 4 stuks Romeinse sla
- 100 g mayonaise
- 10 g kervel
- 1 teen look
- 100 g yoghurt

### ZO MAAK JE HET

Maak de kaas met de handen mals en kneed er balletjes van dezelfde grootte van. Snij de bieslook zeer fijn en rol de kaas erdoor.

Meng de mayonaise met de yoghurt en de kruiden. Versnipper de look en voeg bij de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.

Snij de Romeinse sla in 4 gelijke stukken en brand 2 stukken mooi egaal aan elkaar met een gasbrander of crème brûlée brander.

Dresseer in een mooi bordje en werk af met Borage bloemetjes (komkommerkruid).

### BORD

Clay & Yarrow

### STREEKPRODUCTEN

- schapenkaas van Freddy Michiels (Reet)

Aangepast bier

Kludde van Brouwerij Ganzenhof





## HANGOP VAN PLATTEKAAS, GEBAKKEN PALING, AVOCADO, GELETTE AARDAPPEL EN KARNEMELK

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 g plattekaas
- ½ l karnemelk
- walnootolie
- 2 gefileerde palingen
- 4 rijpe avocado's
- 2 limoenen
- 500 g aardappelen
- 1 busse lente-ui
- 1 bos bieslook
- peper en zout
- 100 g boter
- 100 g bouillon
- scheut olijfolie

### ZO MAAK JE HET

Laat de plattekaas gedurende 1 nacht in een vochtige keukenhanddoek uitlekken. Kruid de kaas met peper en zout en werk op met limoensap en olijfolie.

Snij 2 avocado's in blokjes. Mix ze glad met olijfolie, limoensap, peper en zout.

Kook de aardappel met schil in gezouten water. Verwijder de schil en plet met walnootolie, bouillon, peper en zout. Werk af met lente-ui en bieslook.

Verwarm ½ karnemelk en ½ bouillon. Voeg er wat boter en zout aan toe. Mix het geheel tot schuim.

Snij de paling in mooie stukken, kruid met peper en zout en bak ze mooi bruin in de boter.

### KOK

Steven Vanderstappen (De Ganzenpoel)

### BORD

Clay & Yarrow

### STREEKPRODUCTEN

plattekaas van de Kriekelaarhoeve (Kontich)  
 karnemelk van de Kriekelaarhoeve (Kontich)  
 walnootolie van Migino (Hove)  
 paling van Vishandel Steloy (Mortsel)  
 groenten van het Groentenhofke (Kontich)

## POKÉ BOWL MET BULGUR, KRULKOOL, TAHIN, HONING EN AVOCADO

### KOK

Maarten Ceusters en Arno Lauriks (Faim)

### BORD

Bie Van Gucht

### STREEKPRODUCTEN

- sesampasta van Migino (Hove)
- honing van Amielo (Zuidrand)

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 300 g bulgur
- 1 krulkool
- 100 ml yoghurt
- 1 tl sesampasta
- sesamzaadjes voor de garnering
- scheut sojasaus
- 1 avocado
- 2 el honing
- 1 granaatappel
- takje koriander



### ZO MAAK JE HET

#### Voor de bulgur:

Pak een pan en zet deze op het vuur. Voeg de gewenste hoeveelheid bulgur aan de pan toe. Voeg water, met of zonder bouillon aan de pan toe.

Als je de bulgur in water laat koken en je geen bouillon toevoegt, voeg dan nog een snuifje zout aan het water toe. Breng het geheel aan de kook en laat de bulgur ongeveer 10 minuten koken. Na 10 minuten moet het water opgenomen zijn door de bulgur of zou al het water verdampt moeten zijn. Je ziet nu kuiltjes in de bulgur. Zet het vuur uit en wacht ongeveer 5 à 10 minuten voordat je door de bulgur roert en op smaak brengt.

#### Voor de tahin:

Maak een zoete tahin door de yoghurt te mengen met de sesampasta, de honing en een scheutje sojasaus. Smaak af naar wens.

#### Voor de groenten:

Snij de groenten, pocheer, kook of bak ze.

Dresseer de bulgur in een kom, werk af met de groenten en tahin, bestrooi met sesamzaadjes en de koriander.

## PALEO LUNCHBOX MET KIP, BACON, SESAM, ZOETE AARDAPPEL, GROENE ASPERGE, UI EN EEN HARDGEKOOKT EITJE

### KOK

Michiel Tisson (Tisson/Rocco Mortsel)

### BORD

Bie Van Gucht

### INGREDIËNTEN

- 2 borstfilets van La Belle Flamande kip
- 200 g dungseden gerookt buikspek
- 2 grote zoete aardappelen
- 1 bussel groene asperges (10 à 12 stuks)
- 2 grote uien
- 4 eieren
- sesamolie
- witte sesamzaadjes

### ZO MAAK JE HET

Bak de kipfilets in de pan met deksel totdat ze volledig gaar zijn. Snij ze in reepjes van 1 cm.

Schil de zoete aardappelen en snij in blokjes. Kook ze in water met een goede snuif zout tot ze beetbaar zijn. Spoel onder koud water om het gaarproces te stoppen. Schil de asperges, kook ze beetbaar en spoel ze af onder koud water.

Kook de eitjes volledig. Laat ze afkoelen en pel ze. Optie: Snij de groene asperges in de lengte doormidden, bestrijk ze met een klein laagje olie en grill ze in een hete grillpan.

Pel de uien en snij ze in dunne ringen. Verhit een grote pan en bak het buikspek in plantaardige olie tot ze crispy zijn. Haal ze uit de pan en bak de uien glazig in het braadvet. Doe de kippenreepjes erbij, voeg sesamzaadjes en een goede scheut sesamolie toe. Doe de zoete aardappel en de groene asperges mee in de pan. Bak alles mooi op en voeg op het einde de bacon er opnieuw bij.

Serveer dit in een bord of brooddoos en leg er een doormidden gesneden eitje bij. Het gerecht kan zowel warm als koud gegeten worden.

### STREEKPRODUCTEN

La Belle Flamande kip van slagerij Goeminne (Mortsel)

gerookt buikspek van slagerij Goeminne (Mortsel)

sesamolie van Migino (Hove)

Aangepast bier

Tipsy bier - Gebroeders Hermans



## MOUSSE VAN CHOCOLADE, HELLEGAT WINTER, WITTE CHOCOLADE EN FRUIT

### KOK

Maarten Greveling (Greef, Kok aan Huis)

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 200 g bittere chocolade
- 100 g eiwit met 10 g suiker
- 1 dl Hellegat Winter
- 3 eierdooiers
- 60 g suiker
- 1,5 dl room (40%)
- takje munt of citroenverbena

### BORD

Bie Van Gucht

### STREEKPRODUCT

- Hellegat Winter bier van Brouwerij De Klem (Niel)

### ZO MAAK JE HET

Smelt de chocolade au bain-marie.

Klop de eiwitten mooi stevig op met de suiker. Klop de eierdooiers op met het bier tot 70°C sabayon dikte.

Klop de slagroom op tot yoghurt dikte.

Vermeng de chocolade op 35°C met de sabayon, spatel de slagroom erdoor met de eiwitten tot een luchtige mousse. Verdeel in de gewenste vormpjes.

Decoreer je bordje met witte chocoladeschilfers en voeg mooi rood fruit toe. Werk af met munt of citroenverbena.



## AARDBEIEN- MILKSHAKE MET AMBACHTELIJK IJS

### KOK

Judith Van Bulck (Scoop, Ice and Sweets)

### INGREDIËNTEN VOOR 1 PERSOON

- 200 ml volle melk
- 2 bollen "Scoop" aardbeienijs
- 2 verse aardbeien
- voor de versiering: slagroom, chocoladeschilfers, koekje,...

### ZO MAAK JE HET

Doe de melk, het ijs en het versneden fruit in de blender. Giet het in een lang glas.

Werk af met slagroom en de versiering.

Suggestie: je kan de aardbei ook vervangen door 1/3 banaan of 5 frambozen.

### BORD

Bie Van Gucht

### STREEKPRODUCT

- roomijs van Scoop, Ice and Sweets (Schelle)



## KARNEMELKIJS MET ROZEMARIJN EN EEN KROKANTJE VAN ZWART SESAMZAAD

KOK

Maarten Greveling (Greef, Kok aan Huis)

BORD

NadiArt

### STREEKPRODUCT

Als alternatief voor het zelfgemaakt ijs kan er gekozen worden voor roomijs van Scoop, Ice and Sweets (Schelle)

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten ijs

- 200 g karnemelk
- 50 g slagroom
- 10 blaadjes rozemarijn
- 50 g volle yoghurt
- 100 g suiker
- 2 vanillestokken

Ingrediënten koekje

- 50 g gesmolten boter
- 50 g poedersuiker
- 50 g eiwit
- 40 g bloem
- 25 g zwart sesamzaad
- 7 g stabilisator/ procrema



### ZO MAAK

#### JE HET

Vermeng alles en haal de vanillestokken leeg. De rozemarijn mag er zeer fijn ingesneden worden. Draai het ijs een dag later op in een ijsmachine.

Voor het koekje:

Vermeng de ingrediënten. Bak het beslag op 170°C en vorm het gelijk als het mooi goudbruin is. Strijk het beslag dun uit want tijdens het bakken loopt dit nog uit.

Dresseer het ijs in het hoorntje en garneer af met een mooi takje rozemarijn of viooltjes.



# GEMARINEERDE RODE VRUCHTEN UIT DE PLUKTUIN MET BASILICUMSIROOP EN LIMOENCRÈME



## KOK

Maarten Ceusters en Arno Lauriks (Fair)

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- rode vruchten volgens beschikbaarheid: bramen, frambozen, bessen, ...
- ¼ fles rode wijn
- 250 g suiker
- 2 stuks steranijs
- 1 stokje kaneel
- takje citroentijm
- 1 sinaasappel
- ½ stokje vanille doormidden gesneden
- takje basilicum
- scheutje olie
- 250 ml room
- 1 limoen

## ZO MAAK JE HET

Voor de gemarineerde vruchten:

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de wijn met het vanillestokje, vanillemerg, steranijs, suiker, kaneelstokjes, sinaasappelschillen en de citroentijm aan de kook en laat ongeveer 20 minuten op laag vuur trekken. Breng op smaak met wat peper van de molen en laat dit even trekken. Meng het fruit in een ruime schaal en overgiet dit met de warme wijnmengeling. Laat 1 nachtje afkoelen in de ijskast.

Voor de citrus crème fraîche:

Rasp de schil van de sinaasappel en limoen en meng met het sap van de sinaasappel door de lobbeg geklopte crème fraîche.

Voor de basilicumsiroop:

Breng het water met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Pluk de basilicumblaadjes en blancheer circa 1 minuut in een pan met kokend water en laat goed uitlekken. Blend de basilicumblaadjes met de suikersiroop tot een mooie groene siroop.

Voor de afwerking:

Plaats in een kommetje wat rode vruchten met jus, druppel er wat basilicumsiroop over en werk af met een lepel frisse room.

## BORD

NadiArt

## STREEKPRODUCT

rode vruchten uit de pluktuin "Pluk je Fruit" (Edegem)



## AMIELO-NOTENTAART MET AMARENA ROOMIJS

### KOK

Michiel Tisson (Tisson/Rocco Mortsel)

### BORD

Charlotte De Roeck

### STREEKPRODUCTEN

Amielo honing (Zuidrand)  
hazelnootmeel en walnootpasta van Migino (Hove)  
yoghurt Amarena roomijs van Bella Boule (Edegem)  
besjes uit de pluktuin "Pluk je Fruit" (Edegem)



### INGREDIËNTEN

- 200 g hazelnootmeel
- 1 potje van 175 g walnootpasta
- 50 g hoeveboter
- 125 g bruine suiker
- 125 g bloem
- 6 eieren
- ½ zakje bakpoeder
- Afwerking: Amielo honing, 1 liter yoghurt Amarena roomijs, besjes uit de pluktuin

### ZO MAAK JE HET

Breek de eieren in de mengkom van de keukenmachine. Doe de bruine suiker, het hazelnootmeel en de walnootpasta erbij. Laat dit rustig kneden met de deeghaak.

Laat de boter smelten in een diep steelpannetje tot 'beurre noisette - hazelnootboter'. Giet deze massa bij het ei en suikermengsel in de kom.

Weeg de bloem af en roer het bakpoeder onder de bloem. Voeg dit nu lepel per lepel toe totdat het een egaal beslag wordt. Vet een bakvorm in en bestuif met bloem. Giet het beslag in de bakvorm. Bak gedurende 40 minuten in een hete oven van 180°C. Prik met een mespunt in het deeg, wanneer er geen deeg meer aanleeft, is de taart klaar.

Serveer een stukje notentaart met een laagje Amielo honing, yoghurt Amarena roomijs en werk dit af met besjes uit de pluktuin.

## "EIGEN BROOD" MET ZWARTE MADAM

### KOK

Steven Vanderstappen (De Ganzenpoel)

### BORD

NadiArt

### STREEKPRODUCT

Zwarte Madam bier van biobieren Warmenbol (Aartselaar)



### INGREDIËNTEN

- 100 g lijnzaad, zemelen en pompoenpitten
- 1 flesje Zwarte Madam
- 500 g broodmengeling naar keuze
- 250 g witte tarwebloem
- 30 g vet
- 20 g gist
- 750 g water

### ZO MAAK JE HET

Laat de zaden en de zemelen 1 nacht weken in het bier. Voeg alle ingrediënten, incl. de geweekte granen toe in een mengtoestel en kneed tot een mooie homogene massa. Laat het deeg een half uur onder een handdoek rusten. Verdeel het deeg volgens gewenste grootte. Laat het opnieuw 1 uur rijzen. Bak af op hoge temperatuur gedurende 15 minuten afhankelijk van de vorm en de grootte.

## STREEKPRODUCTEN KOPEN BIJ DE BRON

- **Amiëlo honing**, JF Willemsstraat 81, 2530 Boechout, 0475 83 50 39, info@amiëlo.be, www.amiëlo.be
- **BellaBoule**, Isabelle Stultiens, 0456 12 55 41, info@bellaboule.be, www.bellaboule.be
- **Biobieren Warmenbol**, Groenenhoek 56B (bij Milagro), 2630 Aartselaar, 0476 68 09 56, biobieren@warmenbol.com, www.warmenbol.com
- **Brouwerij De Klem**, Gallileilaan 90/1- Unit A5, 2845 Niel, 0472 44 64 33, info@brouwerijdeklem.be, www.brouwerijdeklem.be
- **Brouwerij Ganzenhof**, Steenwinkelstraat 377, 2627 Schelle, 0485 68 51 39, info@brouwerij-ganzenhof.be, www.brouwerij-ganzenhof.be
- **Brouwerij De Blauwe Kuip**, Heidestraat 10, 2627 Schelle, 0477 40 36 55, info@deklinkaert.be, www.deklinkaert.be
- **Brouwerij Leste**, Kerkhofstraat 482, 2850 Boom, info@leste.be, www.leste.be
- **Brouwerij Tall Poppy**, Parantplaats 16, 2650 Edegem, 0477 13 45 36, jo@tallpoppy.be, www.tallpoppy.be
- **Brouwerij Zuidkant**, 0474 91 43 14, robiaantje@gmail.com
- **Côté Sud**, Eggestraat 9, 2640 Mortsel, 03 440 78 50, www.cotesud-mortsel.be
- **De Keukenbrouwers**, Vredestraat 147, 2540 Hove, 0474 49 09 02, jan@dekeukenbrouwers.be, www.dekeukenbrouwers.be
- **De Laet & Van Haver Butcher's store**, Kapelstraat 102, 2540 Hove, 03 455 26 74, info@delaet-vanhaver.com, www.butchersstorehove.be
- **De Mortselarij**, Rode Leeuwlaan 15, 2640 Mortsel, 0476 06 07 41, welcome@demortselarij.be, www.demortselarij.be
- **El Gusto Loco**, Hoek 76 Unit 83, 2850 Boom, 0477 22 63 74, patrick@elgustoloco.be, www.elgustoloco.be
- **Forestree Farm**, Steenwinkelstraat 261, 2627 Schelle, 0494 41 87 84, forestree@outlook.be
- **Alfred Michiels**, 's Herenbaan 32, 2840 Reet, 03 888 95 11, alfred.michiels@telenet.be
- **Hertenfarm Parkcoplus**, Grote Heide 31, 2800 Mechelen (Leest), 03 886 20 58, cisse.vleminckx@telenet.be, www.farmingwhiteandreddeerfromparks.be
- **Imkerij Petit**, Predikherenhoevestraat 35, 2840 Rumst, veronicthys@gmail.com
- **Klein-Zwitserland gin**, 0477 64 70 30, info@klein-zwitserland.be, https://klein-zwitserland.business.site
- **Migino**, Magdalena Vermeeschlaan 19, 2540 Hove, 03 449 98 83, info@migino.be, www.migino.be
- **Mortsels Oude Godje**, verkrijgbaar bij vishandel Steloy of Albo drinks, Frans van Dunlaan 63, 2610 Wilrijk, 03 440 14 36, drivein@albodrinks.be, www.albodrinks.be
- **ARK Company**, 0474 48 82 78, hello@number5.be, https://ark-brew.com
- **Patrick Volders bieren**, Reipelveld 16, 2550 Kontich, 0475 20 20 56, info@patrickvolders-bieren.be, www.patrickvolders-bieren.be
- **Pluk je fruit**, Drie Eikenstraat 13, 2650 Edegem, 0471 83 28 74, heidikonings@hotmail.com, www.plukjefruit.be (open van juni tot september)
- **Schelle Honing**, Steenwinkelstraat 280, 2627 Schelle, 0477 86 00 37, schelle.honing@telenet.be, www.schelle-honing.be
- **Scoop Ice and Sweets**, Provinciale Steenweg 86, 2627 Schelle, 03 296 27 57, info@justscoop.be, www.justscoop.be
- **Slagerij Beyens**, Kaphaanlei 2, 2640 Mortsel, 03 455 29 93
- **Slagerij Goeminne**, Guido Gezellelaan 5, 2640 Mortsel, 03 449 96 25, order@goeminnemortsel.be, www.goeminnemortsel.be
- **Soeprème**, Galileilaan 92, bus 16 B24, 2845 Niel, 0470 96 20 44, info@soepreme.be, www.soepreme.be
- **Tipsy beer**, Joey Hermans en Marc Hermans, 0497 43 09 09 (Joey) of 0478 73 62 90 (Marc), joey@tipsy.beer of marc@tipsy.beer, www.tipsy.beer
- **De Verhuisbrouwerij**, Kleidaallaan 60, 2620 Hemiksem, verhuisbrouwerij@gmail.com, www.verhuisbrouwerij.be
- **Vishandel STELOY**, Antwerpsestraat 56/58, 2640 Mortsel, 03 449 96 68, info@steloy.be, www.steloy.be
- **Vleesmeester Brewery**, Strijdersstraat 18, 2650 Edegem, 0 497 92 1022, contact@vleesmeesterbrewery.be, www.vleesmeesterbrewery.be en www.hoogmis.be (brouwcafé)

## HOEVEWINKELS

- **Bloemenplukweide**, Groenenhoek t.o.v. huisnummer 27, 2630 Aartselaar, 0472 65 87 16, info@bensbloemplukweide.be, www.bensbloemplukweide.be
- **Buurderij Schelle**, Fabiolalaan 66, 2627 Schelle, 0486 51 29 55, https://boerenburen.be/nl-BE/assemblies/10989
- **De Kriekelaarhoeve**, Kriekelaarstraat 2, 2550 Kontich, dekriekelaarhoeve@telenet.be, 0473 563 558
- **Het Groentenhofke**, Keizershoek 213, 2550 Kontich, 0478 77 10 66, hetgroentehofke@gmail.com, www.hetgroentehofke.be
- **Hoevewinkel 'T Hertsveld**, Hertstraat 6, 2811 Leest, 015 64 94 49, info@hoevewinkelthertsveld.be, http://hoevewinkelthertsveld.be
- **Melkautomaat Boshoeke**, Boshoekestraat 93, 2530 Hove, 24/24u en 7/7 open
- **Mermans**, Aardappelautomaat, Kerremansstraat 5, 2840 Rumst
- **Daphne Natuurlijk** (biogroenten), Doornlaarlei, 2840 Rumst, www.daphnenatuurlijk.be
- **Milagrow**, Groenenhoek 56, Aartselaar (Aartselaar-Hemiksem-Wilrijk), 0487 61 68 30, https://milagrobio.business.site/
- **Plukboerderij van Schelle**, Zinkvalstraat ter hoogte van nr. 3, 2627 Schelle, 03 844 22 24 of 0470 92 15 18, plukboerderij@gmail.com, www.plukboerderijzinkval.be
- **Vluchtenburghoeve**, Vluchtenburgstraat 10, 2630 Aartselaar, 0476 52 99 91, mariettevda@hotmail.com, www.vluchtenburghoeve.be
- **Vrijshof**, Groeningenlei 82, 2550 Kontich, 0486 91 69 65, info@vrijshof.be, www.vrijshof.be
- **Wullebeekhof**, Koekoekstraat 51, 2630 Aartselaar, 0495 16 07 06, wullebeekhof@telenet.be

## VERKOOPPUNTEN ZUIDRAND STREEKPRODUCTEN

- **Brandtfood Hove**, Sint-Laureysplein 5, 2540 Hove, www.brandtfood.be
- **Bakkerij St-Rita**, Pierstraat 22, 2550 Kontich, www.bakkerijstrita.be

Meer informatie over streekproducten:  
www.toerismezuidrand.be en  
www.toerismerupelstreek.be

## KERAMISTEN

- **Clay & Yarrow** - www.clayandyarrow.com  
atelier@clayandyarrow.com
- **Bie Van Gucht** - biebamboo@hotmail.com
- **Charlotte De Roeck**  
charlotte40@hotmail.com
- **NadiArt** - nadi-art-ceramics.weebly.com  
nadia.baert@hotmail.com
- **Markt 1** - www.markt1.be  
welkom@markt1.be
- **Wild Moon** - www.wildmoon.be  
hello@wildmoon.be

## COLOFON

Dit boekje is een initiatief van Streekplatform Rupel/Zuidrand, Toerisme Rupelstreek vzw en Streekvereniging Zuidrand

## Verantwoordelijke uitgever

Jo Bridts - IGEAN Doornaardstraat 60, 2160 Wommelgem

## Redactie

Anke Spans  
Karen Van Maele  
Karin De Mulder  
Veerle Van Reusel

## Vormgeving

Karen Van Maele

## Styling & coördinatie

Veerle Van Reusel

## Foto's

Céline De Caluwe

## Druk

Vlaamse Post - Schilde

Met dank aan alle partners (IGEAN, Toerisme Rupelstreek vzw, Streekvereniging Zuidrand, provincie Antwerpen), cheffoks, keramisten en leveranciers.



El Gusto Loco  
Hoek 76 Unit 83, Boom  
T 0477 22 63 75,  
patrick@elgustoloco.be  
www.elgustoloco.be



Gref, Kok aan Huis  
Chef Maarten Greveling  
Spoorweglaan 4, Boom  
T 0476312958  
maarten.greveling@telenet.be  
www.kokaanhuisgref.be



Soeprème  
Chef Tijs Callaerts  
Galileilaan 92, bus 16 B24, Niel  
T 0470962044  
info@soepreme.be  
www.soepreme.be



Scoop Ice and Sweets  
Chef Judith Van Bulck  
Prov. Steenweg 86, Schelle  
T 032962757  
info@justscoop.be  
www.justscoop.be



Restaurant De Ganzenpoel  
Chef Steven Vanderstappen  
Sint-Jansplein 12/bus 1, Kontich  
T 03 458 05 13 – 0472 12 52 33  
www.deganzenpoel.be  
info@deganzenpoel.be



Tisson/Rocco Mortsel  
Chef Michiel Tisson  
Pieter Reypenslei 44, Mortsel  
T 03 502 40 41  
www.roccomortsel.business.site  
www.tisson.business.site  
info@tisson.be



Faim  
Chefs  
Arno Lauriks en  
Maarten Ceusters

Kerkplein 8, Edegem – T 0486 43 85 52  
www.faim-traiteur.be – info@faim-traiteur.be

**IN DIT BOEKJE TOONT DE  
STREEK ZICH VAN HAAR  
BESTE EN VOORAL LEKKERSTE  
KANT, ZODAT OOK JIJ DEZE  
GERECHTEN VAN TOPCHEFS  
UIT DE REGIO KAN BEREIDEN  
MET LOKALE EN PURE  
STREEKPRODUCTEN.**

