



BELGISCHE FOODBOX



Belgische borrelplank

- Val Dieu Tripel: blond, krachtig van smaak met een zachte bitterheid, gebrouwen op de abdij
- Ondergronds: donker bier van Brouwerij Kompel uit Maasmechelen
- Passendale: mooie halfharde kaas in de vorm van een boerenbrood. Staat bekend om zijn zachte romige smaak en mooie gaatjes
- Merlijn Geitenkaas: een mooie frisse geitenkaas met de kenmerkende zachte geitenkaas structuur. Onder de korst gaat het zuivel mooi lopen net als bij een brie. Kenmerkt zich door zijn romige en frisse smaak
- Huisgemaakte Belgische smos salade op basis van gekookte eieren en mayonaise met allerlei lekkers zoals erwtjes en zilveruitjes
- Belgisch bierworstje
- Stokbrood



Artisjok

Lekker als hapje bij de borrel of als sharing voorgerechtje.

Was de artisjok. Snijd de steel helemaal van de bodem af. Verwijder een stukje van de onderste bladeren, deze zijn hard en taai. Halveer de citroen. Wrijf de onderkant van de artisjok direct met citroen in om verkleuren te voorkomen.

#SUPPORTYOURLOCALSNL



BELGISCHE FOODBOX

Pers de rest van de citroen uit. Breng een grote pan water met zout en het citroensap aan de kook. Doe de artisjok in de pan en bedek met bijvoorbeeld een andere kleinere pan zodat de artisjok onder water blijft.

Kook de artisjok in 40-60 minuten gaar. Als je met de punt van een mes makkelijk door de artisjokbodem glijdt is de artisjok gaar. Of als je makkelijk een blaadje lostrekt. Neem de artisjok met een schuimspaan uit de pan. Laat hem ondersteboven in een vergiet uitlekken en afkoelen.

Zet de artisjok rechtop in een mooie schaal met de dragonmayonaise in een schaalje er naast.

Haal een blaadje van de artisjok. Dip het in de dragonmayonaise en eet het zachte onderste gedeelte. Je kan het blaadje uitzuigen.

Het hooi in de kern van de artisjok is niet eetbaar en kun je met de hand of een lepel verwijderen. Eet tot slot het malse artisjokhart met de rest van de dragonmayonaise.



Patatje Stoof

De frites zijn al voorgebakken. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de frites af op een bakplaat met bakpapier. Ongeveer 15 minuten tot ze lekker knapperig en bruin zijn. Het stoofvlees in een pan doen en even rustig opwarmen.

Frietjes over de borden verdelen en het stoofvlees erover verspreiden.

Little gem wassen en snijden in kleinere stukken. Net voor het opdienen de vinaigrette erover verdelen.

Smakelijk eten!

Groeten van de locals

Esmée

#SUPPORTYOURLOCALSNL