

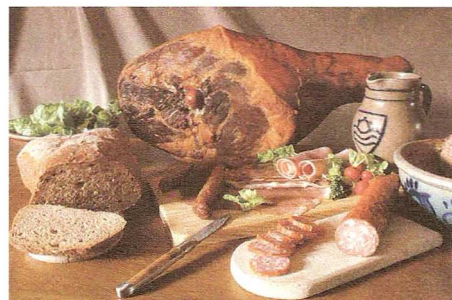
Mmmm, smullen van streekproducten!

De Gaumestreek, Aarlen en Bastenaken hebben naam en faam gemaakt dankzij uitstekende hammen en paté, maar ook op het vlak van verfijnde dranken weten ze hier wat lekker is, proef maar eens van de Maitrank en de lokale wijn. Proost!

Aarlen is befaamd om zijn Maitrank, een lekker aperitief. Het drankje ontstond in 854 in de abdij van het Duitse Prüm. De monniken vonden er een recept uit waarmee ze sommige zuur smakende wijnen verbeterden door het toevoegen van o.a. het geneeskrachtige Liebevrouwebedstro. In mei verwelkomden ze hiermee stevast hun gasten. Later belandde de Maitrank in Aarlen, waar het recept door het toevoegen van suiker en likeur werd verbeterd.

Ham met een oorspronglabel

Zoals de paté uit de Gaume en de Hervekaas wordt de Ardense ham beschermd door een oorspronglabel. De Ardense ham is in principe afkomstig van varkens die in de Ardennen worden



gekweekt met gewassen uit de streek. Er gaat een lang bereidingsproces mee gepaard. Het is een echt natuurproduct dat uitstekend past bij haverbrood, meloen of in een slaatje en waarbij je een lekker streekbiertje drinkt. www.jambondardenne.eu



Wijn van eigen bodem

Dankzij het warme en droge microklimaat vind je in het zuiderse dorpje Torgny zeer mooie wijngaarden. Aan de wijnbouw in deze streek kwam abrupt een einde in 1945, maar deze kwam tien jaar later weer op gang. Het is nu een van de belangrijkste en bekendste wijngaarden van ons land met een productie van ongeveer 4.000 flessen droge witte wijn (van Auxerrois-druiven) en roséwijn.

Meer info: tel. 063 58 21 58



Buitengewone paté

Gaumse vleespastei bestaat uit stukken varkensvlees die gedurende 48 uur gemarineerd werden in witte wijn met azijn, zout, peper, tijm, laurier, sjalotjes, peterselie, knoflook ... Het vlees wordt op een uitgerolde deeg bodem (bloem, reuzel, eieren, zout) gelegd en deze taart wordt op een plaat in de oven gebakken. Ze kan zowel warm als koud worden opgediend met droge, witte wijn of bier.

Recept van Vleestaart



Deze vleestaart is zo typisch en populair in de Gaumestreek dat alle beenhouwers en bakkers ze bereiden, op hun eigen wijze, zodat het recept hier en daar wel wat varianten kent. Het recept dat wij je hier voorstellen, beantwoordt aan de kwaliteitscriteria van de vleestaart met oorspronglabel, herkenbaar aan de hostie!

Maak de marinade met 5 lepels azijn, 1

lepel olie, 7 middelgrote sjalotten, 4 knoflookteentjes, 3 laurierblaadjes, 2 tijmtakjes, 1 flink bosje peterselie, zout, peper, 1 glas droge witte wijn.

Maak een deeg met 500 g meel, 2 eieren, 150 g vetstof (boter), 1 lepeltje reuzel, 1 kopje melk, 60 g gist, 1 geklopt ei om het deeg te kleuren, zout.

Zo maak je de vleestaart: snij 1 kg vlees (spiering) in stukjes van 2 cm en laat dit 2 dagen en 2 nachten in de marinade rusten. Van tijd tot tijd het vlees omroeren. Verdeel het deeg in twee delen. Spreid één deel op een ingevette taartvorm uit. Schik het gemarineerde vlees erop en bedek dan het vlees met de rest van het deeg. Het deeg met het geklopt ei instrijken en bakken gedurende een uur en een kwartier op thermostaat 4.