

Mmmm , smullen van streekproducten!



Chimay. en de Laars van Henegouwen staan bekend om hun grote diversiteit aan 'pro duits du terroir'. Hier smul je van kaas, allerhande zoete lekkernijen en typische visgerechten, met een smakelijk biertje of likeurtje erbij.

We beginnen onze culinaire ontdekkingsstocht in Chimay met een glas ... Chimay! Chimay is een van de zes erkende Belgische trappistenbieren. Het bier wordt binnen de abdijmuren gebrouwen en je hebt keuze uit drie soorten: de Rode Chimay (met het laagste alcoholgehalte, 7%), de lichtbittere en fruitige Tripel Cinq Cents (8%) en de straffe Blauwe Chimay (9%) met lichte karamelsmaak. De abdij en de brouwerij zijn niet te bezoeken.

In Chimay worden ook - nu buiten de

abdij, maar onder toezicht van de monniken - al 150 jaar diverse typische abdijkazen geproduceerd. Hiermee behoren de kazen van Chimay tot de oudste van ons land. De halfharde Chimaykaas wordt nog steeds op dezelfde wijze bereid als vroeger zonder gebruik van bewaarmiddelen. Er zijn een viertal kazen verkrijgbaar: de halfharde Chimay Grand classique, Chimay Grand cru en Chimay met bier naast de harde Chimay oud. Ze worden alle met volle melk uit de streek bereid. www.chimay.com

Mag het wat zoeter zijn?

De macarons van Beaumont zijn een begrip tot ver buiten Henegouwen. De familie Solbreux in Beaumont bakt al ruim 165 jaar deze lekkernij en zet zo een familietraditie verder. Het deeg van de macarons bestaat uit een mengsel van bittere en zoete amandelen, suiker en eiwit. Het is vooral de kunst om de amandelen heel fijn te malen. Deze koekjes die eruitzien als 'rotsjes' maar geen kokosnoot bevat-



ten, zijn mals van binnen. De bereiding duurt 2 uur en je hebt er ongeveer 80 in één kilogram. Je eet ze best binnen de tien dagen na de bereiding.

Al even zalig zijn de Gour(Tlandines van Chocolaterie Bressant in Beaumont. Dit zijn snoepjes van amandel puree, pistache, geconfijt fruit, honing en slagroom. www.chocolateriebressant.be

Wist je dat Chimay niet alleen bier produceerde, maar ook een heel lekkere likeur? De Pinot de Chimay is een aperitief die in vier verschillende smaken verkrijgbaar is.

Vis in de hoofdrol

Escavêche van Lompret is een culinaire lekkernij uit het zuiden van Henegouwen. Escavêche is in feite riviervis, opgelegd in azijn. Je kunt het vooral in de streek van Chimay proeven, waar elk restaurant zowat zijn eigen recept heeft: met paling, gerookte of gebakken forel, enz. Eén zaak hebben alle gerechten gemeen: er zit altijd azijn in. Het is een seizoensproduct dat vooral in de zomer erg geliefd is en dat je eet met frieten of een aardappel in de oven en wat rauwkost.

5

Chimay



© Erik Verdonck

Recept van Escavêche

Neem een flinke portie vis van de Maas, bijvoorbeeld forel, paling of snoek. Maak de vis schoon, dep hem droog, wentel hem in de bloem en braad hem in hete olie in de pan. Leg de vis in een aarden pot en leg tussen elke vislaag een bedje van gepelde citroenschijfjes, schijfjes ui, peterselie en augurk. Bereid een gelei met azijn (1 liter voor 1 kg vis), laurier, tijm, 3 kruidnageltjes, peperbolletjes, peterseliwortel en 3 dragonblaadjes. Laat 5 minuten koken en voeg 20 gram gelatine toe. Giet de gelei over de afgekoelde vis. Bewaar 2 tot 3 dagen op een koele plaats.



© MT Botte du Hainaut