

Mmmm, smullen van streekproducten!

Behalve een heel levendige streek is Luik ook een paradijs voor lekkerbekken. Daarvoor zorgen smakelijke kazen, verrukkelijke stroop, maar ook heerlijke dranken, zoals whisky en cider.



Hervekaas wordt sinds de 15de eeuw gemaakt op de boerderijen in het groene grasland rondom Herve. Het is een zachte kaas met gewassen korst, verkregen uit rauwe of gepasteuriseerde koeienmelk en gemaakt op traditionele wijze. Een bijzonder enzym, aanwezig in het gras van het land van Herve, zorgt voor de aparte smaak en geur van de kaas. Evenmin te versmaden is de ambachtelijk bereide appel- en perenstroop die je probleemloos tien jaar kunt bewaren.

www.paysdeherve.be

Whisky, made in Belgium

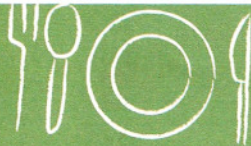
Belgische single malt whisky vind je in Haspengouw, in Grâce-Hollogne. Het is

het levenswerk van meester-distilleerder Etienne Bouillon en wordt gebrouwen in meer dan honderd jaar oude distilleerkolven en bereid met de beste Belgische moutsoorten. Hij smaakt heerlijk (fris) als aperitief en is ook een ideaal afzakkertje.

www.thebelgianowl.com



Recept van Cesarsalade met Hervekaas en Ardense ham



Dit heb je nodig voor 4 personen:

- * 50 g Ardense ham, in reepjes gesneden
- * 200 g Romeinse salade, goed gewassen
- * toastbrood
- * 1 teentje knoflook

Voor de dressing:

- * 2 eidooiers
- * 1 dl mayonaise
- * 1 dl olijfolie
- * 100 gr Hervekaas
- * 4 eetlepels melk
- * 2 teentjes knoflook
- * 5 eetlepels rode wijnazijn
- * 1 theelepel zwarte peper

Voor de siroop:

- * 2 dl balsamicoazijn
- * 2 eetlepels Luikse siroop van Aubel



© Katrien Rymenans

Zo maak je het klaar:

Kook de Luikse siroop met de azijn in tot een lichte siroop. Mix het eigeel met de teentjes knoflook met een staafmixer en voeg er langzaam de olijfolie bij. Mix de rest van de ingrediënten voor de dressing. Wrijf met het knoflookteentje het toastbrood in en snij het in staafjes van 1 cm. Bak ze krokant in de oven op 160°C. Serveer alles in een glas of op een bord. Leg daarbij eerst de sla op het bord of in het glas, verdeel er de ham over, daarna de croutons en werk af met de dressing en de siroop.

Cider voor iedereen!

In Ruwet in Herve wordt heerlijke cider gemaakt met vruchten die ter plaatse geselecteerd en geperst worden, wat garant staat voor topkwaliteit. Het leuke is dat iedereen kan meegenieten. Er zijn natuurlijke ciders waarvoor uitsluitend kwaliteitsappels gebruikt worden. De mousserende wijn wordt door de traditionele methode van fermentatie in kuipen verkregen en bestaat als demi sec, brut of rosé.

Dan zijn er de gearomatiseerde ciderwijnen Ruwet Royal waaraan natuurlijke vruchtenextracten zijn toegevoegd (framboos, perzik, kers of zwarte bes). Voor de sportievelingen is er Ruwet Sportif: een goede dorstlesser met perzikmaak en zonder alcohol. Ook zonder alcohol zijn Fizzy Panda voor kids en Pomme Royal voor volwassenen.

www.cidre-ruwet.be