

# DE WEEK VAN DE SMAAK IN UW ZAAK

## FRANSE GERECHTEN MET EEN VERHAAL

Frankrijk is het gastland voor de Week van de Smaak 2008. Voor slagers, traiteurs en voedingsspecialisten is dit een uitgelezen kans om hun aanbod daarop af te stemmen. Slager, bakker, vis- of groente-man? Elkeen kan kiezen uit een groot aantal typisch Franse producten of bereidingen. Aan Norbert Van Speybroeck vroegen we 3 recepten die voldoen aan deze eisen: hoofdingrediënt is een Frans product met een verhaal, relatief eenvoudig, makkelijk vooraf te bereiden en vlot verkoopbaar in de slagerij.

Door Frank Verhue

## CARPACCIO VAN LIMOUSINRUND MET EEN ZUIDERSE VINAIGRETTE



### PRODUCT MET EEN VERHAAL

Van 13 tot 23 november is het de Week van de Smaak en dat zullen we geweten hebben. Tientallen organisaties zetten alle zeilen bij om een evenement te creëren om je vingers en duimen bij af te likken. Ook de media besteden uitgebreid aandacht aan de Week van de Smaak. Frankrijk als gastland voor de Week van de Smaak biedt dan ook bijzonder veel stof voor gesprekken, uitleg en verhalen. Op die golf van storytelling kunt ook u inspelen door te kiezen voor producten of recepten met een verhaal. Dit zijn er alvast drie.

### CARPACCIO VAN LIMOUSINRUND

Limousin is een typisch Frans koeienras, net zoals het Belgische witblauwe ras. Kenmerkend voor de limousinrunderen is dat ze iets groter zijn dan die van het witblauwe ras, minder dik en minder zwaar. Het vlees is wel behoorlijk vetrijk en daardoor zeer smaakvol.

Norbert Van Speybroeck is lesgever in Syntra West en werkt freelance mee aan de productontwikkeling van Rejo Spices



De limousinrunderen zijn afkomstig van het Centraal Massief. U herkent ze aan hun koffie-met-melkkleur. De limousin is momenteel zeer gegeerd en is daardoor ook het koeienras dat het sterkst groeit in aantal. Het ras wordt intussen ook in ons land gekweekt.

### RAGOUT VAN KWELDERLAM

Kwelderlam? Jawel, zo heten ze in het Nederlands, maar in culinaire middens zijn ze beter gekend als pré-salés. Het zijn lammeren die grazen op weiden langs de kuststroken in Normandië. Deze stroken worden regelmatig overspoeld door het zeewater, waardoor de grond en het gras dat erop groeit (kweldergras) een zilte smaak heeft. Die zilte smaak kenmerkt ook het vlees van de kwelderlammeren. Vandaar: pré-salé.

### BRESSE-KIP AOC

De Mechelse koekoek niet te na gesproken wordt in ons land weinig of geen aandacht geschonken aan de herkomst van een kip. Anders is dit in Frankrijk, waar kippen net zoals wijnen worden bedacht met AOC's, Appellation d'Origine Controlée. Een van de meest gekende kippenrassen met een AOC-erkenning is de Bresse kip, afkomstig uit de streek van Bresse op de oostelijke oever van de Rhône.

De kweek is gestoeld op 3 principes: 100 % natuurlijk voeder, geen toevoeging van synthetische stoffen; minstens 4 maanden oud en een volledig vrije buitenloop op gras. De Bresse kip is zwaarder dan onze kippen, ze heeft veel body en is arm aan vet. Het vlees heeft ook een stevige textuur.



Limousinbiefstuk, rucola, look, mosterd, olie, azijn, pijnboompitten, fleur de sel



Bak de pijnboompitten kort aan tot ze de kleur van hazelnoot hebben



Vinaigrette met mosterd, olijf- en truffelolie, balsamico- en frambozenazijn



Schik het vlees en besprenkel voorzichtig met de vinaigrette



Schik de pijnboompitten en rucola, kruiden met zout en grove zwarte peper



Afwerken met de parmezaanschilders

**LAMSNARIN VAN PRE-SALELAM  
MET GROENTEN EN KRIELAARDAPPELEN**



Lamsschouder, erwt, boon, raap, wortel, krielaardappelen, peterselie, tijm, look



Vlees in blokjes snijden, kruiden en kort aanbakken



Doe het vlees in een kookpot. Ontvet en deglaceer de bakpan met bouillon



Giet de bouillon over het vlees, voeg look, tomatenpuree en een kruidenbosje toe



45 min zacht laten koken en groenten toevoegen in volgorde van gaartijd



Achtereenvolgens wortelen, boontjes, rapen, erwten en krieltjes toevoegen

**SPIESJE VAN BRESSE KIP  
MET BAYONNEHAM EN CURRYRIJST**



Kippenfilet, spinazie, bayonneham, curry, rijst, 3 spiesjes



Snijd de kippenfilet in plakken van pakweg 0,5 cm



Bedek de filets met spinazie en bayonneham, rol op



3 rollen tegen elkaar, doorprikken met spiesen en bakken in de pan



Maak een saus met het aanbaksel, water, curry en room. Bind met rouwkorrels



Spinazie aanbakken, curryrijst 20' koken, rolletjes versnijden en bord dresser