

HOPSCHEUTENMENU MAART 2021

Bij thuiskomst allereerst het dessert in de koelkast zetten. Mocht je een dag later willen dineren, zet dan in ieder geval het voorgerecht en het hoofdgerecht ook in de koelkast als het past.

Zet de oven 2 uur voor aanvang van het diner op 90 graden, lees de beschrijving hieronder en zet de bakjes die van toepassing zijn in de oven., samen met de benodigde borden en soepborden/kommen. Heb je alleen een magnetron dan verwarm je het gerecht op net voor het moment van serveren, maar ben wel uiterst voorzichtig met opwarmen in een magnetron.



Soepje van aardpeer | hopscheuten | bieslook | prei | bietenblaadjes | room

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de meegeleverde kommetjes voor in de oven. Verwarm de soep in een steelpannetje. Vul de kommetjes met de hopscheuten en bieslook en giet de soep er heet op. Druppel de room, in een swingende beweging over de soep heen.



Saint- Jacques | hopscheuten | Westvleteren 12° | Roggenbroodtoetsjes

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de borden in de oven voor. Zet de coquilles 10 minuten zonder folie in de oven (in een open bakje).

Zet twee coquilles per persoon op het bord. Giet de koude Westvleteren saus langs de coquilles. Druppel een beetje limoen dressing (D.L.) over de hopscheuten en zet de hopscheuten er als een blokhut om de coquille heen. Leg er drie bietenblaadjes bij. Serveer de roggenbroodtoetsjes er los bij.



Ossenhaas | hopscheuten | doperwten | gekonfijte aardappel | Ramses Hop

BEREIDINGSWIJZE

Zet 45 minuten voor aanvang van het diner het vlees en de aardappelgarnituur in de afgesloten zwarte bakjes in de voorverwarmde oven (niet inprikken).

En zet de hopscheuten met de groenten **30 minuten voor aanvang van het hoofdgerecht erbij**. En zorg voor dat de oven niet boven de 90 graden komt. Voor het uitserveren even voelen of het allemaal warm is.

Zet de voorverwarmde borden klaar en leg het vlees in het midden. Leg de aardappelen links van het vlees en bord, hiertegen aan de rechterkant de groenten. Leg nu de hopscheuten aflopend op de groenten en druppel de biersaus losjes langs het vlees.

DESSERT | panna-cotta | witte chocolade | hopscheuten in Rutte Koornwyn XO

BEREIDINGSWIJZE

Haal het dessert voor aanvang van het diner uit de koelkast. Voor het serveren leg je de gemarineerde hopscheuten op de mouse. En dan de krokante garnituur.

HOPSCHEUTENMENU MAART 2021



hopscheut, de gekoesterde vrucht van de aarde

Het leven van de hopscheut is kort, maar zeer waardevol.

Een vroege voorbode van de lente. Het begint eind februari onder de grond en eindigt in het voorjaar als delicatessie in de toprestaurants. Het oogsten van de scheuten is een manuele arbeid die veel tijd en toewijding vergt, waardoor de groente zeer gegeerd is.



Enkele maanden na de hoppepluk zijn de scheuten klaar om geoogst te worden. De kwekers zoeken de scheuten met de hand in de volle grond en snijden ze voorzichtig van de wortelstok. Hier is snelheid geboden want hoe verser de scheuten, hoe beter de kwaliteit ervan. De kwekers laten zich niet tegenhouden door wat Belgisch regenweer, als de scheuten klaar zijn, worden ze geoogst. Alleen bij vriesweer wordt er niet geoogst.

Het witte goud op je bord

De hopscheuten die we met veel zorg oogsten, zijn zuiver wit van kleur en knapperig. Je kan ze zowel rauw als warm eten. In de koelkast blijven ze slechts een paar dagen goed. Je eet ze dus best zo vers mogelijk.

Als kok kijk ik altijd uit naar deze witte ranken, ik heb er in het verleden vaak mee gewerkt maar altijd voor een kleine groep lekkerbekken.

Hopscheuten zijn exclusief omwille van de geheel eigen onvergelykbare smaak en het arbeidsintensieve productieproces met daarbij de beperkte beschikbaarheid maakt het een puur en natuurlijk streekproduct dat zeer gegeerd is.

Beleef het en geniet van dit culinair erfgoed.. Er zijn slechts twee restaurants in Brabant die met hopscheuten werken en in Vlaanderen niet meer dan tien Rondon Poperinge neemt het ook af ik probeer het typische streekproduct te behouden voor de culinaire liefhebbers.

Met culinaire groet
Peter Kessler