



# Proeven in het Brugse Ommeland



### Colofon:

Concept: Toerisme Brugse Ommeland (Westtoer)

Redactie: Pieter Koten, Bart Rambour, Hilde Verbeken

Lay-out: Nele Vandepitte, Westtoer, Die Keure

Fotografie: Joris Luyten, Michael Dehaspe, Westtoer

Druk: Die Keure

Verantwoordelijke uitgever: Stefaan Gheysen, afgevaardigd bestuurder Westtoer apb

WD/3029/2007/78

### Met dank aan:

Alle deelnemende chefs en restaurants.

### Gebruikte producten:

De deelnemende chefs hebben voor deze publicatie zoveel mogelijk gebruik gemaakt van producten uit het Brugse Ommeland.

Het gaat hierbij niet alleen om merkproducten, maar ook om andere streekeigen producten.

In het Brugse Ommeland zijn er in dit verband twee belangrijke regionale netwerken: dat van de Hoeveproducten Brugse Ommeland (zie [www.onthaalopdeboerderij.be](http://www.onthaalopdeboerderij.be)) en dat van de biobedrijven (zie [www.biobrugseommeland.be](http://www.biobrugseommeland.be)).

De chefs hebben ook veel gebruik gemaakt van de producten uit dit netwerk, maar dit is niet steeds vermeld.



# Het Brugse Ommeland

**Stille genieters kennen de weg.** De toeristische regio Brugse Ommeland flirt met de Vlaamse kust en omarmt de wereldberoemde kunststad Brugge. De regio is een droom voor een dagje uit, een weekendje weg, een korte vakantie... Of gewoon om te flaneren en daarna uit te blazen in een authentiek dorpscafé. Dit 'vlakke land' laat zich uitstekend verkennen op twee wielen. Het nieuwe fietsnetwerk rijgt de mooiste plekjes aan elkaar. Je peddelt er langs kanalen, doorkruist er dreven en toert er doorheen kasteeldomeinen. En onderweg houd je gewoon halt in één van de talrijke gezellige stadjes en dorpjes, zoals Torhout, Damme of Lissewege.

**Het Brugse Ommeland verbaast en verrast.** Ten noorden van Brugge, in de polders, is het op zee gewonnen landschap open. Ten zuiden deint de bosrijke Brugse groene gordel uit naar het Houtland. Het Brugse Ommeland verenigt kanalen en dijken, kastelen en abdijen, groendomeinen en natuurreservaten. Hier krijg je de illusie dat de bewoonde wereld ver weg is.

**Het Brugse Ommeland inspireert.** Ook de meerwaardezoeker komt hier aan zijn trekken. Uitzonderlijke locaties wekken de geschiedenis tot leven. Waan je een kasteelheer of -dame in één van de gerestaureerde kastelen, zoals het Kasteel Wijnendale of het Kasteel van Loppem. Of maak tijd voor één van de vele musea in Brugge, Jabbeke (Permekemuseum) of Damme (Uilenspiegelmuseum).



## PROEVEN IN HET BRUGSE OMMELAND

Het Brugse Ommeland telt 17 gemeenten. In elk van deze gemeenten ging één chef-kok aan de slag met smakelijke streekproducten. Dit receptenboekje is het mooie resultaat van hun culinaire kunsten. Meer info over alle streekproducten vind je op [www.brugseommeland.be](http://www.brugseommeland.be).

Op deze website vind je ook een overzicht van alle restaurants in de regio.

## Nog meer weten?

Bestel dan onze nieuwe streekpocket via de website of bij Westtoer (Koning Albert I-laan 120, 8200 Brugge).





BRUGGE

WORLD HERITAGE CITY

**choc'in brugge**  
20 januari > 13 maart '08

Met **choc'in brugge** wordt Brugge als chocoladehoofdstad in de kijker geplaatst. Vanaf 20 januari tot 13 maart 2008 gaan 10 Brugse restaurants aan de slag met chocolade en cacao en creëren hun chefs verrassende chocoladegerechten. Ervaren gidsen vertellen je zoete verhalen en nemen je mee op een zwerftocht langs heerlijke chocoladeboetiekjes en Choco-Story, het chocolademuseum. Verblijf **3 nachten voor de prijs van 2** bij aankomst op zondag maandag en dinsdag. Info? Vraag naar de chocoladepocket op t 050 44 46 46 of surf naar:

[www.brugge.be/winter](http://www.brugge.be/winter)



## IN CACAOBOTER GEBAKKEN BELGISCH RUND OP EEN RATATOUILLE VAN MANGO, OESTERZWAM EN PIJPAJUIN, BELCOLADE MOUSSELINÉ PAPOEA NIEUW-GUINEA MET STRO AARDAPPEL



### Ingrediënten voor 4 personen

#### Voor het vlees:

- ribstuk (± 300 g per pers.)
- 50 g cacao boter
- 1/2 glas whisky
- grof zout

#### Voor de saus:

- 1 glas ciderazijn
- 1 glas calvados
- 1 koffielepel gember
- 4 pimenten
- 4 eierdooiers
- 1/2 kg boter
- 2 chocoladepastilles  
Belcolade 64%

#### Voor garnituur:

- lookolie
- olijfolie
- boter
- 4 piment (zonder zaadjes)
- 1 mango
- 4 grote oesterzwammen
- 1 lintje pijpajuin

### Bereiding

**Saus:** Maak een reductie van piment, gember, ciderazijn en calvados. Laat afkoolen. Maak een hollandaisesaus met de reductie. Smelt de chocolade in een weinig ciderazijn en calvados, monteer met de hollandaisesaus en hou dit warm. Voeg net voor het opdienen fijne snippers pijpajuin en rode piment toe.

**Vlees:** Wrijf het ribstuk in met piment en gember en bak het in cacao boter. Giet vervolgens alle vet af en flambeer met whisky. Haal het ribstuk eruit en voeg een beetje water toe. Laat verder deglaceren.

**Garnituur:** Fruit de oesterzwamreepjes aan in de helft lookolie en de helft boter en hou dit warm. Laat de pijpajuin smelten in boter en olijfolie met snippers van rode piment (zonder zaad). Snij de mango in blokjes. Voeg net voor het opdienen alles bij elkaar. Schik de ratatouille op het bord en druppel het gedeglaceerde vocht van het vlees er op en er rond. Schik de schijfjes ribstuk en doe de Belcolade-saus eraan. Bestrooi met een weinig grof zeezout en serveer met stro aardappel.

Restaurant De Valckenaere is gelegen aan het Lisseweegs Vaartje. Dit prachtig huis was reeds in de late middeleeuwen een herberg waar zelfs de gemeenteraad samenkwam. Hier krijg je streek- en seizoensgebonden gerechten geserveerd. De 'patron' zelf staat aan het fornuis.

*De Valckenaere, Lisseweegs Vaartje 1 – 8380 Lissewege – Tel: 050 54 57 59  
[www.restaurantdevalckenaere.be](http://www.restaurantdevalckenaere.be)*

# Damme

## WILDE ZEEBAARSBIKINI VAN DAMSE MOKKE EN GEROOKTE HAM MET KNOLSELDERCRÈME, ELSTARAPPEL EN POLDERCHAMPIGNONS



### Ingrediënten voor 4 personen

- 150 g wilde zeebaars per persoon (met vel en zonder schubben)
- 2 sneetjes wit brood
- 4 plakjes gerookte ham
- 4 plakjes Damse mokke
- 1/2 knolselder
- 1 ui
- 1 aardappel
- 1/2 liter volle melk
- 2 Elstar appels
- 1 dl truffeljus
- 2 dl kalfsfond
- 4 middelgrote polderchampignons (eekhoortjesbrood)
- peper en zout
- jonge basilicum
- eerste keus olijfolie

### Bereiding

Maak eerst de basis voor de knolseldercrème. Snij de knolselder, de ui en de aardappel in grove stukken. Stoof ze in een weinig boter. Bevochtig met de melk en voeg eventueel een kippenbouillonblokje toe. Laat dit alles pruttelen op het vuur. Maak ondertussen de ‘bikini’s’ (croque-monsieurs). Wrijf de sneetjes brood in met boter en leg de plakjes ham en kaas er tussenin. Bak ze aan in de oven op 200°C en daarna onder druk gedurende 10 minuten. Laat voor de saus de truffeljus en de kalfsfond tot de helft inkoken. Werk dit later op met een klontje boter.

Ontschub de zeebaars maar behoud zijn vel. Bak de vis op zijn vel in wat olijfolie en plaats hem daarna een viertal minuten in de oven (200°C). Werk nu de knolseldercrème af door extra fijn te pureren en af te kruiden met wat peper en zout. Snij de champignons in plakjes en bak ze kort in geklaarde boter. Snij ook de appel in kleine blokjes en stoof even in geklaarde boter. Voeg de champignons en de appels aan de knolseldercrème toe.

Neem een ruim en rechthoekig bord en strijk er de knolseldercrème over uit. Snij de bikini's in kleine driehoekjes en zet ze rechtop. Vul tussenin op met de knapperige boschampignons. Leg aan de andere zijde van het bord de vis met de velkant bovenaan.

Restaurant De Zuidkant is een kleinschalig, gezellig en intiem restaurant in het boekendorp Damme. De open keuken geeft de bezoeker de gelegenheid zijn ogen de kost te geven. De gerechten worden gemaakt met oog voor detail en respect voor het product. Originële en pure gerechten met een mediterrane toets zijn hier het credo.

*De Zuidkant, Jacob van Maerlantstraat 6 – 8340 Damme – Tel: 050/37 16 76*

## OP HET VEL GEBAKKEN DORADE ROYALE MET ZWARTE OLIJVEN EN EEN SAUSJE VAN BEERNEMS BERENBIER



### Ingrediënten voor 4 personen

- 6 plakken gerookte ham
- 3/4 rode en 3/4 gele paprika
- 1 aubergine
- 1 venkel
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 ui
- 75 cl Berenbier uit Beernem
- 720 g Dorade Royale in filet, met het vel eraan en zonder schubben
- vers gemalen peper en zeezout
- 1 partje citroen
- 5 eetlepels room
- 1 eetlepel kappertjes
- 4 ontpitte tomaten
- 4 takjes kervel
- 40 g grijze gepelde garnalen

### Bereiding

Laat 4 van de 6 plakken ham 1 uur drogen in een oven van 120° C. Snij de paprika, de aubergine en de venkel in fijne dobbelsteentjes en stoof ze 15 minuten in de olijfolie. Voeg de gehakte olijven en 2 fijn gesneden plakken ham toe. Houd het warm. Snij de ui fijn en stoof hem glazig in een beetje olijfolie. Blus met het bier en laat tot 1/3 inkoken. Voeg daarna de room toe, kruid met peper en zout en laat nogmaals tot de helft inkoken. Zet een staafmixer in de saus en mix krachtig met een klontje hoeveboter en enkele druppels citroensap. Voeg de stukjes tomaat en kervel toe.

Kruid de visfilets met peper en zout en bak ze op de velkant in een warme pan met antiaanbaklaag en wat olijfolie tot het vel mooi begint te kleuren. Draai de vis om en laat hem nog een drietal minuten bakken.

Schik de groentjes in het midden van een warm bord en leg er de vis bovenop. Nappeer de saus rondom de vis en garneer met de gedroogde ham en de grijze garnalen.

Restaurant Berendonkhoeve is gelegen in een rustige, landelijke omgeving en is ideaal voor een lekkere dagschotel of een vlugge hap. Het authentieke kader gecombineerd met eigen-tijdse gerechten zijn de perfecte mix voor een geslaagde maaltijd.

Restaurant Berendonkhoeve, Berendonkstraat 21 – 8370 Beernem – Tel: 050/79 05 98  
[www.berendonkhoeve.be](http://www.berendonkhoeve.be)

# Oostkamp

## DUO VAN KROKANT GEBAKKEN RIS-DE-VEAU MET ZACHT GEGAARDE KALFSWANGETJES IN WITTOEN-BIER MET WILDE CHAMPIGNONS

### Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g ris de veau (liefst 1° keuze hartzwezeriken)
- 500 g kalfswangetjes
- 1 fles Wittoen tripel uit Oostkamp
- 2 dl kalfsfond
- 2 bakjes wilde champignons
- 4 jonge aardappelen
- 1 dl room
- 1 lepel zure room
- bieslook
- 50 g boerenboter

### Bereiding

Week de ris de veau één nacht in melk en ontdoe ze daarna van onreinheden zoals bloedvaatjes en vet. Kook ze in gezouten water. Giet ze af wanneer ze gaar zijn en laat afkoelen. Reinig ze nog een beetje na indien nodig. Kuis de kalfswangetjes en ontdoe ze van hun vet. Bak ze aan, voeg de versnipperde ajuin en het teentje look toe. Bevochtig met Wittoen en kruid met tijm, laurier, peper en zout. Laat langzaam garen en voeg op het einde de kalfsfond toe. Laat inkoken en werk op met klontjes boerenboter.

Kook de aardappel in gezouten water. Laat afkoelen en halveer. Haal de aardappel uit zijn jasje. Meng met de zure room en de bieslook en vul terug op.

Snij de ris de veau in plakjes en bak ze kort aan. Warm de wangetjes terug op in de saus. Bak de champignons kort aan. Warm de aardappel een 8-tal minuten in een voorverwarmde oven. Schik zoals op de foto.

De keuken van Laurel & Hardy staat bekend om zijn creativiteit, zijn puurheid en is ook zeer smakelijk. Dit restaurant heeft een verfrissende kijk op hoe je streekproducten tot hun recht laat komen en laat zijn klanten met smaak genieten van nieuwe gerechten.

*Laurel & Hardy, Majoer Woodstraat 3 – 8020 Oostkamp – Tel: 050/82 34 34  
[www.laurel-hardy.be](http://www.laurel-hardy.be)*



## VERSE TAGLIATELLE MET OLIJVEN, SELDER EN BASILICUM



### Ingrediënten voor 4 personen

- 4 nestjes verse witte tagliatelli
- 4 nestjes verse groene tagliatelli
- olijfolie "extra vierge"
- 4 teentjes knoflook
- 2 kopjes ontpitte zwarte olijven
- 12 stengels groene selder
- verse basilicum
- 4 rijpe vleestomaten
- enkele zongedroogde tomaatjes

### Bereiding

Neem een kom en voeg er voldoende gezouten water in en breng dit aan de kook. Voeg er de nestjes tagliatelli bij en laat dit koken tot de ze beetgaar zijn. Giet vervolgens het water af en laat even verfrissen.

Neem nu een wokpan en giet er de olijfolie in en laat dit verhitten. Versnipper de teentjes look en snij de selder in fijne stukjes. Voeg de teentjes look in de wokpan en doe er direct daarna de selder en olijven bij zodat de look niet kan verbranden. Even roerbakken en ondertussen de verse tomaten in blokjes snijden. Voeg vervolgens de tomaten en de tagliatelli in de wok. Laat alles nu op een hoog vuur wokken.

Schik vervolgens de porties op een groot warm bord en werk af met de blaadjes basilicum en de zongedroogde tomaatjes.

Ten Voute is een in de schaduw van het Kasteel van Loppem gelegen bistro. Het kleinschalige restaurant straalt gezelligheid en sfeer uit. Ook in de ruime veranda kan je genieten van de lekkerste vis- of vleesgerechten.

Ten Voute, Steenbrugsestraat 24 – 8210 Loppem-Zedelgem – Tel: 050/82 42 40  
[www.tenvoute.be](http://www.tenvoute.be)

## LASAGNE VAN PANGASIUS- EN ZALMFILET MET FIJNE MOSTERDKAAS OVERGOTEN MET EEN SAUSJE VAN BRUGSE ZOT



### Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g zalmfilet
- 400 g pangasiusfilet
- 4 plakjes mosterdkaas
- peper en zout
- beetje Wostyn mosterd
- visfond
- 1 flesje Brugse Zot
- 1 citroen
- beetje honing
- beetje room

### Bereiding

Snij de zalm & pangasiusfilet plat doormidden. Voeg vervolgens de plakjes mosterdkaas er tussen en vorm zo een torentje. Stoom vervolgens het geheel, zodat dit alles netjes op zijn geheel blijft en doe dit tot de vis gaar is.

Ondertussen voeg je de Brugse Zot en de helft van visfond toe. Voeg er vervolgens een beetje mosterd bij, naargelang de smaak die je wenst. Daarna laat je dit inkoken met een beetje room en voeg je wat peper en zout toe. Indien gewenst kan je een beetje honing toevoegen zodat de smaak iets zoeter wordt.

Op het bord kan je eventueel nog wat gestoomde groene asperges en krielaardappelen toevoegen.

Ter Spinde ligt aan het kanaal Brugge-Oostende en is een aangename stopplaats voor fietsers. Het gezellige terras nodigt uit om een lekker streekbiertje te degusteren. Op de voute kan je daarna van een heerlijke maaltijd proeven.

*Ter Spinde, Stationsstraat 174 – 8490 Jabbeke – Tel: 050/81 44 48  
[www.terspinde.be](http://www.terspinde.be)*



# Zuienkerke

## HOEVEPOULARDE GEVULD MET BEKEGEMSE EENDENLEVER - STAMPOT VAN POLDERAARDAPPEL, APPEL, SPEK EN TORHOUTSE MOSTERD



### Ingrediënten voor 4 personen

- 1 hoevekip
- 150 g rauwe Bekegemse eendenlever
- 2 bloemig kokende polderaardappelen
- 1 appel
- 1 reep gerookt spek
- 1 koffielepel Torhoutse mosterd
- 3 loempiavellen
- gevogeltebouillon

### Bereiding

Ontbeen de kip volledig en maak van de karkas een gevogeltebouillon. Kleef de loempiavellen aan elkaar met wat eiwit en leg hierop het kippenvlees. Verdeel de rauwe eendenlever in stukken op het kippenvlees. Rol alles op en kleef terug vast met wat eiwit. Snij de rolletjes in 4 gelijke stukken. Bak ze aan in wat hoeveboter en kruid met peper en zout. Laat 20 minuten in de oven garen op 180° C.

Kook de aardappelen en pureer ze. Stoof de fijngesneden sjalot aan in wat boter samen met het fijngesneden spek en de blokjes appel. Voeg de puree en de mosterd toe en meng goed. Kook de gevogeltebouillon in en werk op met een weinig boter. Kruid.

Leg het vlees op de puree en nappeer met saus. Garneer met geglaceerde worteltjes, erwtjes en zilverui.



De Roeschaert ligt vlak naast de kerk van het idyllische polderdorpje Houtave. Chef Bart Vansteenkiste heeft heel wat titels op zijn palmares ('Beste kok van Vlaanderen', finalist Prosper Montagné 1999...). Het restaurant biedt een salon voor het aperitief, een winter tuin en voor zomerse dagen een terras onder de kersenboom.

*De Roeschaert, Kerkhofstraat 12 – 8377 Houtave-Zuienkerke – Tel: 050/31 95 63  
[www.deroeschaert.be](http://www.deroeschaert.be)*

# Oudenburg

## PUREE VAN ERWTEN MET SINT-JAKOBSVRUCHTEN EN ZACHT ROOMSAUSJE VAN ARNOLDUSBIER

### Ingrediënten voor 4 personen

- 16 Sint-Jakobsvruchten
- Voor de puree:**
- 500 g erwten
- 50 cl kippenbouillon
- peper en zout
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel geraspte gember

### Voor de saus:

- 2 fijngesnipperde sjalotjes
- 50 cl Arnoldusbier
- 25 cl room 40 %
- 10 cl visfumet

### Voor de balsamicocrème:

- 2 eetlepels honing
- 20 cl balsamicoazijn

### Bereiding

**Voor de puree:** Laat de kippenbouillon koken en doe er de erwten bij. Laat de erwten snel garen onder deksel. Giet af maar houd wat kookvocht apart. Doe de erwten samen met de kruiden in een blender en maal alles zeer fijn.

**Voor de saus:** Stoof de sjalotjes aan in een weinig vetstof zonder dat deze kleuren. Blus ze met Arnoldusbier. Laat koken tot men geen alcohol meer ruikt. Voeg dan de visfumet toe en laat voor de helft inkoken. Doe er de room bij en laat eventjes koken. Doe de saus dan door een zeef. Laat nu nog enkele minuutjes inkoken tot een mooi gebonden gladdesaus.

**Voor de balsamicocrème:** Laat de balsamicoazijn samen met de honing inkoken tot een mooi blinkende siroop.

Schroei de Sint-Jakobsvruchten snel dicht aan beide zijden. Laat nog een klein minuutje doorgaren op een laag vuurtje. Dresseren zoals op de foto.

Restaurant Abdijhoeve ligt in een prachtig gerestaureerd en geklasseerd complex uit de 17e eeuw met historische binnenkoer. Naast een gastronomisch restaurant vind je er ook een 3-sterren hotel.

*Hostellerie Abdijhoeve, Marktstraat 1 – 8460 Oudenburg – Tel: 059/26 51 67  
[www.abdijhoeve.com](http://www.abdijhoeve.com)*



## GEBAKKEN ZEEWOLFFILET MET KORSTJE VAN TORHOUTSE MOSTERD EN TOMAAT, TAGLIATELLE VAN PREI, TUINBONEN EN SMEUÏGE AARDAPPELPUREE MET VLEESJUS EN OUDE BALSAMICOAZIJN



### Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g zeewolffilet
- 1 wit van prei
- 100 g tuinbonen
- 2 dl room
- 2 tomaten
- Provençaalse kruiden
- een snuifje suiker
- olijfolie
- Torhoutse mosterd
- 4 aardappelen
- 2 teentjes knoflook
- 2 dl vleesjus
- 1 eetlepel oude balsamico-azijn
- 50 g boter
- bieslook

### Bereiding

Week de tuinbonen in water en laat ze gedurende enkele uren garen in warm water. Pel en hou warm. Dompel de tomaten onder in kokend en gezouten water en pel ze. Snij in twee en haal het vlees eruit. Schik op een geoliede ovenplaat met de bolle kant naar boven. Borstel de olijfolie op de tomaat en kruid met peper en zout, een snuifje suiker en Provençaalse kruiden. Laat 90 minuten konfijten in de oven op 90° C (laat de oven deur op een kier). Laat afkoelen.

Portioneer de zeewolf en bak kort aan in boter. Bestrijk met Torhoutse mosterd en beleg met de gekonfijte tomaat. Gaar verder in de oven gedurende 10 minuten op 150°C. Maak de prei schoon en snij hem in lange repen. Blancheer de prei gaar in gezouten water. Kook de aardappelen zacht in water met 2 teentjes knoflook. Pureer en breng op smaak met peper en zout en goede boter. Maak de puree heel smeuïg door er warme room aan toe te voegen. Vermeng de vleesjus met de oude balsamicoazijn en laat reduceren tot 1/3 van de hoeveelheid. Haal voor het opdienen van het vuur en voeg al kloppende klontjes boter toe.

Loungevents 't Gravenhof ligt vlakbij het Kasteel Wijnendale en speelt gewillig in op de wensen van de klant. Klassieke culinaire arrangementen wisselen ze af met trendy nieuwigheden. De intieme sfeer van het restaurant scheidt de juiste context om er te genieten van de met bijzondere liefde bereide maaltijden.

Loungevents 't Gravenhof, Oostendestraat 343 – 8820 Torhout – Tel: 050/21 23 14  
[www.gravenhof.com](http://www.gravenhof.com)

## GEBAKKEN GANZENLEVER UIT BEKEGEM MET PORTOSAUS, GEKARAMELLISEERDE APPEL EN KROKANTJE VAN PEPERKOEK



### Ingrediënten voor 4 personen

- 1 ganzenlever
- 2 appels Jonagold
- griessuiker
- 2 sjalotjes
- 10 cl porto
- bruine fond

### Bereiding

Laat de gesnipperde sjalot inkoken met porto. Voeg er de bruine fond aan toe samen met flink wat vierseizoenenpeper van de molen. Duw alles door een chinois en werk af met wat klontjes boter. Was de appels en snij ze in 4 stukken. Haal het klokhuis eruit en snij ze in dikke schijven. Laat een klein beetje boter met griessuiker karamelliseren. Voeg er de appelschijfjes aan toe en laat bakken. (Blijf er bij want dit gaat heel vlug!) Snij een schijfje peperkoek in twee en bak het in boter. Laat het krokant worden in de oven.

Verdeel de ganzenlever in 4 gelijke stukken. Kuis ze zo veel mogelijk op zonder ze te veel uit elkaar te halen. Plaats een pan op heet vuur en bak de lever heel kort aan. Kruid met peper van de molen en grof zout. Laat ongeveer 3 minuten verder garen in een hete oven.

Schik de appels in het midden van een warm bord. Leg daarop de ganzenlever en daar bovenop de peperkoek. Giet de portosaus er in strepen over.

Restaurant De Pastorie ligt in het hartje van Gistel en ademt een gezellig, moderne sfeer uit. De chef kok staat al van 's morgens vroeg aan het fornuis om u kakeelverse producten voor te schotelen. Een dagschotel of een weekendmenu: aan u de keuze!

*De Pastorie, Kerkstraat 16 – 8470 Gistel – Tel: 059/80 69 00 – [www.de-pastorie.be](http://www.de-pastorie.be)*



## ICHTEGEMSE SABAYON MET VLAAMSCH E LEEUWENBIER EN AMANDELROOMIJS, PEERTJES, CHOCOLADEMACARONS MET WALNOTENIJS VAN DE HOEVE

### Ingrediënten voor 4 personen

- 12 dooiers
- 12 dopjes Vlaamsche Leeuwenbier
- 5 soeplepels suiker
- 4 kleine peertjes 'Jefkes'
- 4 bolletjes walnotenijs
- crème van chocolade-hazelnootpasta
- garnituur voor afwerking: munt, ananaskers,...

### Bereiding

De peren schillen, langs de onderkant het klokhuis uithalen en gaar koken in witte wijn, suiker, citroenschil, sinaasappelschil, kaneel en steranijs.

**Voor de chocolademacarons:**

Klop eiwit (150 g) op met fijne griessuiker (25 g), hieronder 125 g bloemsuiker mengen en tenslotte 100 g cacao-poeder. In de oven afbakken op 175°C gedurende 5 minuten. Daarna nog 1u verder laten drogen in de oven.

**Voor de crème van chocolade-hazelnootpasta:**

Breng 2,5 dl melk aan de kook met 25 g suiker en 2 soeplepels chocolade-hazelnootpasta. Ondertussen 1 eigeel met 25 g suiker en 20 g crèmepoeder losroeren. Giet daarop de kokende melk. Breng opnieuw op het vuur en laat indikken of 'vaneren'. Roer van het vuur nog wat beste onge-zouten boter door de crème.

**Sabayon van Vlaamsche Leeuwenbier:**

2 eigelen met 2 eidopjes bier en één soeplepel suiker opkloppen tot een vaste sabayon. Doe de sabayon in een klein glaasje, dresseer het peertje zoals op de foto en nappeer de crème daarop. Leg een bol walnotenijs tussen twee macarons.

Het restaurant In Den Plezanten Hof ligt op een boogscheut van de kerk en de brouwerij en biedt de fijnproever de lekkerste keuken. Ook voor typische gerechten uit de streek kun je hier zeker en vast terecht. In de veranda geniet je van een prachtig zicht op het vlakke landschap.

*In Den Plezanten Hof, Mexicostraat 16 – 8480 Ichtegem – Tel: 051/69 75 92  
[www.indenplezantenhof.be](http://www.indenplezantenhof.be)*



# Lichtervelde

## HAZENRUGFILET MET TORHOUTSE MOSTERD EN MUSCAT DE LUNEL



### Ingrediënten voor 4 personen

- 2 mooie hazenrugfilets per persoon
- 2 eetlepels Torhoutse mosterd
- 3 dl Muscat de Lunel
- 1 dl bouillon
- 3 dl room
- 3 dl wildfond
- wat veenbesjes, appelschijfjes, peterselie wortelpuree en eekhoortjesbrood



### Bereiding

Kruid de hazenruggen met peper en zout en bak ze aan in wat boter en reuzel. Verwijder het bakvet en deglaceer met de Muscat. Voeg vervolgens de room, de fond en de bouillon toe. Laat inkoken tot de gewenste dikte. Voeg tenslotte de Torhoutse mosterd erbij.

Bak het eekhoortjesbrood even aan. Leg vervolgens eerst het eekhoortjesbrood en daarna de hazenrug op het bord. Voeg de garnituur toe en nappeer met de saus.

Op de grens van Torhout en Lichtervelde kan de fijnproever terecht in dit heerlijke restaurant. De mooi ingerichte zaak en de prachtig verzorgde tuin in combinatie met de verfijnde keuken laten u even wegdromen.

*De Bietemolen, Hogelaanstraat 3 – 8810 Lichtervelde – Tel: 050/21 38 34  
[www.debietemolen.com](http://www.debietemolen.com)*

## A LA MINUTE GEMARINEERDE ZALM MET OUD BRUGGE EN BIOLOGISCHE GEMENGDE SLA



### Ingrediënten voor 4 personen

- 80 g dun gesneden verse zalm
- pesto (basisrecept)
- een handjevol rucola (bio)
- 2 sjalotten
- 4 takjes dille
- 1 stukje Oud Brugge
- 8 kleine zongedroogde tomaten
- een handjevol mitzuma (soort sla)
- 1 granaatappel
- een scheutje krikazijn
- een scheutje olijfolie
- enkele olijven

### Bereiding

Bereid eerst de pesto. Meng volgende ingrediënten in een blender (of vijzel): grote bos basilicum, 25 g geroosterde pijnboompitjes, 5 g parmezaanse kaas, 2 teentjes knoflook en 1 dl olijfolie. Pureer tot een gladde massa.

Doe een halve koffielepel pesto op het bord en dresseer daarop de fijngesneden zalm. Kruid met peper en zout en besprenkel met olijfolie en krikazijn. Hierdoor marineert de zalm à la minute. Leg daarop de rucola, de dille, de mitzuma en de fijngesneden sjalotjes. Werk af met krullen Oud Brugge.

Brasserie Crommenwal is een brasserie op zijn Frans met een zeer geraffineerde kaart die samengesteld is uit vis, vlees, vegetarische gerechten en vindingrijke slaatjes.

*Brasserie Crommenwal, Krommenwalstraat 3 – 8700 Tielt – Tel: 051/40 41 72  
[www.crommenwal.be](http://www.crommenwal.be)*

## GEGRILD RIBSTUK 'DUKE OF BERKSHIRE' UIT KOOLSKAMP MET SAVOOIKOOL EN MOSTERD UIT TORHOUT



### Ingrediënten voor 4 personen

- 4 ribstukken Duke of Berkshire en wat mosterd Wostyn
- 1 savooikool
- 2 eetlepels varkensreuzel
- 1 grote schep hoeveboter
- 2 uien
- 2 dikke plakken mager spek
- 8 aardappelen
- zout, muskaatnoot, vers-gemalen peper
- 1l kippenbouillon

### Bereiding

Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snij de rest in kleine stukjes. Schil de aardappelen en snij ze in kleine stukjes. Doe de kool en de aardappelen samen met de bouillon in een grote pot en kook tot alles gaar is. Giet daarna af en laat een beetje drogen. Stamp alles fijn tot een mooie stoemp.

Snij het spek in blokjes en fruit het samen met de grof gesneden uien in de reuzel en de hoeveboter. Meng vervolgens met de stoemp en bekom zo een smeug geheel. Grill vervolgens de Duke of Berkshire langs beide zijden.

't Stil Genot is gelegen in een landelijke hofstede die zich perfect leent voor elke gelegenheid. Het gezellig interieur in hout en met zachte kleuren straalt pure klasse en charme uit.

't Stil Genot, Gapaardstraat 23a – 8850 Ardooie – Tel: 051/74 75 67  
[www.tstilgenot.be](http://www.tstilgenot.be)



## GESAUTEERDE JONGE DUIF 'FERDINAND VERBIEST' MET SEIZOENSGROENTEN EN AARDAPPELEN SINT-ANNA



### Ingrediënten voor 4 personen

- 6 jonge duifjes
- 30 zilveruitjes
- kruidentuiltje van tijm, laurier en peterseliestaarten
- wat peper, zout en muskaatnoot
- 1,5 liter bruine fond
- pater Verbiestbier
- 4 afgestreken koffielepels bruine cassonade
- wat spinazie en broccoli
- aardappelen (naar keuze)
- hoeveboter en spek

### Bereiding

Ontbeen de jonge duif en gebruik de karkas en de parures voor de fond. Doe dit alles in een kom met de bruine fond, de cassonade en het Pater Verbiestbier. Doe het kruidentuiltje erbij en laat inkoken. Bak de duivenfilets in gebruijnde hoeveboter en kruid met peper en zout. Deglaceer met 1/5 van het Pater Verbiestbier. Voeg de voorgekookte zilveruitjes en de ingekookte fond toe en laat daarna terug inkoken tot de gewenste dikte.

Snij de aardappelen in schijven en plaats ze in een voorverwarmde oven van 180° C met de geklaarde boter erbovenop. Doe er de kruiden, peper, nootmuskaat en de gebakken spekreepjes bij. Schik de gare aardappelschijfjes in een timbaaltje en leg de spinazie er bovenop.

Leg de jonge duif rond de aardappelen en maak een tekening met de saus. Serveer de rest van de saus apart en schik de geblancheerde broccoliroosjes er rond.

Bistro Alfa in het centrum van Pittem is een begrip in de streek. De bistro werd ingericht in de vroegere cinema Alfa. Vandaag is een etentje echter een culinaire cinema geworden met verzorgde en lekkere gerechten die je worden voorgeschoteld.

*Bistro Alfa, Tielstraat 52 – 8740 Pittem – Tel: 051/46 43 05*

# Wingene



## FILET PUR VAN 'DUKE OF BERKSHIRE' MET SAUS VAN URTHEL SAMARANTH, WRAP VAN SAVOOIKOOL EEN TARTIFLETTE VAN WINGENSE HOEVEKAAS

### Ingrediënten voor 4 personen

- 800 g filet pur van Duke of Berkshire
- peper en zout, nootmuskaat
- savooikool
- gerookte ham
- loempiavellen

### Voor de tartiflette:

- aardappelen
- gerookte spek
- uien
- room
- Wingense hoevekaas

### Voor de saus:

- 10 eetlepels Urthel Samaranth
- 6dl water
- 3 eetlepels bruine roux
- 3 eetlepels rode wijnazijn
- 3 eetlepels bruine suiker
- 5 sjalotjes
- tijm
- sap van 2 citroenen
- 3 eetlepels graanmosterd

### Bereiding

Bak de filet pur van Duke of Berkshire in hoeveboter. Kruid af met peper en zout. Snij de savooikool in julienne en blancheer. Snij de gerookte ham in julienne en stoof samen met de savooi. Kruid de mengeling af met nootmuskaat en rol ze op in een loempiavel. Frituur.

Schil en snij de kweeperen in vier stukken. Kook in water met suiker en gembersiroop. Pureer met cutter of mixer en koel af. Zet de veenbessen op in boter en suiker en laat afkoelen.

Laat de benodigde ingrediënten inkoken voor de saus: 10 el Urthel - 6dl water - 3 el bruine roux - 3 el rode wijnazijn – 3 el bruine suiker. Fruit de sjalotjes aan in boter. Versnipper een weinig tijm erbij. Doe er het sap van 2 citroenen en de graanmosterd bij. Dit alles blus je met het vorig ingekookte mengsel.

Voor de tartiflette snij je gerookt spek in reepjes. Bak de ui in brunoise samen met de spek. Snij de aardappelen in schijfjes en kook ze. Schik de aardappelschijfjes in kleine ovenschotelletjes (per persoon of per 4), doe er de mengeling van ui en spek over, giet een beetje room erover en werk af met een streekkaas. Gratineer.

Den Haze is een mooie gerenoveerde hoeve vlakbij de bossen van Bulskampveld. De omgeving en de lekkere bistrokeuken maken van Den Haze het meest schilderachtige plekje van deze bosrijke omgeving. U vindt er een hedendaagse, verzorgde en jonge keuken.

Den Haze, Predikerenstraat 18 – 8750 Wingene – Tel: 051/65 79 35  
[www.denhaze.be](http://www.denhaze.be)

## GAMBA MET VADOUVAN EN GEKONFIJTE LOOK EN GROENTEN UIT HET BRUGSE OMMELAND

### Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg gamba's
- 5 lookteentjes
- 3 koffielepels 'vadouvan' kruiden (Indische kruiden)
- 250 g hoeveboter uit het Brugse Ommeland
- 5 tomaten uit het Brugse Ommeland
- 400 g kruidenkaas
- 1 bundeltje peterselie

### Bereiding

De hoeveboter laten klaren met de lookteentjes en de vadouvan kruiden. De gamba ontdooien en de staart doormidden snijden, het zwarte darmkanaaltje verwijderen. De tomaten pellen, in blokjes snijden en mengen met gehakte peterselie en afkruiden met sechuanpeper en zeezout.


De kruidenkaas mengen met een scheutje room tot een vaste schepbare massa. De gamba's overgieten met de geklaarde boter en afkruiden met sechuan peper en zeezout. De gamba's laten garen onder de grill tot het staartvlees spierwit ziet.

Schik de gamba's op een bord en verrijk met de knoflookteentjes, de vadouvan kruiden die uit de boter gehaald worden. Maak naast de gamba een torentje van tomaat en kruidenkaas.

Sedert 1994 kan je in het Lindenhof terecht om van een heerlijke keuken te genieten. In de klassieke orangerie die sfeervol en toch modern werd ingericht, kan je in de loomstoelen volledig tot rust komen. Naast de Franse keuken worden er ook seizoensgebonden suggesties aangeboden.

Lindenhof, Tieltstraat 29 – 8755 Ruiselede – Tel: 051/68 75 39 – [www.lindenhof.be](http://www.lindenhof.be)



A photograph of a bed with a metal frame and white curtains, set in a grassy field. The sun is rising through a line of trees in the background, creating a hazy, golden atmosphere.

## Tweemaal zalig genieten...

Boek twee nachten in  
het **Brugse Ommeland**  
en ontvang je  
*gratis voordeelpas!*



Wie minimaal twee nachten boekt in het Brugse Ommeland ontvangt gratis de interessante voordeelpas. Deze pas bevat reductiebonnen voor diverse musea, bezienswaardigheden en attracties in de regio. De deelnemende logiesuitbaters worden met een speciaal icoontje vermeld op [www.brugseommeland.be](http://www.brugseommeland.be).

De voordeelpas van het Brugse Ommeland, dat is een boekje dat bol staat van redenen om een nachtje langer te blijven...



# Vlaanderen Lekker Land

Vlaanderen is een Lekker Land! In deze brochure krijg je een heerlijk overzicht van de lekkerste troeven uit het Brugse Ommeland. We nodigen je warm uit om even in deze oase van smaak te komen vertoeven.

Je kan echter nog veel meer beleven. Tot eind 2009 kan je deelnemen aan talrijke initiatieven onder de noemer 'Vlaanderen Lekker Land' en zo vanuit verschillende invalshoeken al het lekkers uit onze streek proeven.

Zo is er een ruim aanbod van gastronomische evenementen zoals sneukelroutes en hoogstaande culinaire wandelingen. Zij laten u kennismaken met de culinaire rijkdom van een stad. Er zijn ook nog de gezellige cafeetjes en terrasjes die uitnodigen om de vele typische streekbieren te proeven.

En wat is er nu heerlijker dan na een verkwikkende wandel- of fietstocht even rustig te genieten van een pannenkoek of een slaatje in een leuk kader?

De komende twee jaar wordt u dan ook extra in de watten gelegd wanneer je komt logeren in ons Lekker Land. Of het nu een budgetvriendelijk verblijf of een luxueus gastronomisch arrangement betreft; de uitbaters zullen je met open armen ontvangen om je te laten proeven van de lekkerste troeven die we rijk zijn.

Om dit alles te ontdekken en te beleven surf naar [www.westvlaanderenlekkerland.be](http://www.westvlaanderenlekkerland.be)



# Logeren in het Brugse Ommeland

Een korte vakantie, een weekendje weg of een midweek om even terug op adem te komen? In het Brugse Ommeland staat steeds een bed voor je klaar.

Mag het een exclusieve kasteelkamer, een charmant hotelletje of een gezellige vakantiewoning zijn? Aan keuze geen gebrek... Steek je liever de handen uit de mouwen? Dan is een boerderijvakantie of trekkershut meer op jouw maat. Je merkt het al: in het Brugse Ommeland vind je logies in alle maten en vormen, aangepast aan elk budget.

Via de website [www.brugseommeland.be](http://www.brugseommeland.be) krijg je een gedetailleerd overzicht van alle logies. Handig is vooral de logiesdatabank waar je aan de hand van verschillende zoekcriteria het verblijf zoekt dat het best bij je past. Reserveren doe je steeds bij de uitbaters zelf.



Neem eens een kijkje op [www.brugseommeland.be](http://www.brugseommeland.be) en maak kans op een etentje voor 2 in één van de restaurants uit deze brochure.

