

# FEEST BIJ ONS

FELIX ALEN

ROLAND VAN KOECKHOVEN

JEROEN DE PAUW - ALBERT VERDEYEN

ERIC MARTIN - PIERRE RÉSIMONT



# INHOUD

|    |   |     |  |
|----|---|-----|--|
| 5  | <b>WELKOM IN NAMEN</b>  |     | Namur, gegrilde filet van konijn en pastinaakknoflooksaus                                |
| 6  | <b>STAD VAN LEVENSGENIETERS, IN DE SCHADUW VAN DE CITADEL</b> | 62  | Terrine van duif en ganzenlever in gelei van Rocheforttrappist en witloofchutney         |
| 9  | <b>FEESTEN DAT HET EEN LUST IS</b>                            | 66  | Salade van escavèche la Madeleine, paprika en nicola-aardappelen                         |
| 17 | <b>STREEKPRODUCTEN</b>  | 68  | Snoekbaars met paddenstoelen, raapjes, aardpeer en een sausje van Naamse wijn            |
| 18 | Aardbeien van Wépion  | 70  | Gegrilde hazenbout gevuld met kastanjes en een stampot van rode biet                     |
| 20 | Escavèche la Madeleine  | 74  | Stoverij van damhert en savooikool in een aardappelgebakje                               |
| 22 | Trappist van Rochefort  | 78  | Flamiche van pompoen met boulette de Chertin en pens van boucherie Manise                |
| 24 | Couque de Dinant  | 82  | Taartje van couque de Dinant en chocolade, aardbeien van Wépion en gesuikerd venkelkruid |
| 25 | Boulette de Chertin   |     |  |
| 26 | Flamiche dinantaise   |     |  |
| 27 | Andouille de Couvin   |     |  |
| 28 | Foie gras van Ferme de la Sauvenière                          |     |  |
| 30 | Petits-gris de Namur  |     |  |
| 32 | Wijn van Domaine du Ry d'Argent                               |     |  |
| 34 | <b>LANGSE NAAMSE WIJNDOMEINEN</b>                             | 84  | <b>JEROEN DE PAUW</b>  |
| 46 | <b>BIER VAN HIER</b>  | 86  | Belgische cocktail on the rocks  |
| 48 | <b>VAN ABDIJKAAS TOT BOULETTE</b>                             | 88  | Petits-gris in een krokante kruidenkorst met citroenvinaigrette                          |
| 52 | <b>RECEPTEN</b>   | 90  | Risotto van pastinaak met boschampignons, pancetta en geroosterde zonnebloempitten       |
| 54 | <b>FELIX ALEN &amp; ROLAND VAN KOECKHOVEN</b>                 | 92  | Bloemkool op drie wijzen, sint-jakobsvruchten en hazelnoten                              |
| 56 | Warme wijn  | 94  | Gegrilde reuzengamba's met gesmolten tomaat, kappertjes en knoflook                      |
| 58 | Kaastruffels uit de Condroz met kweeperencompote              | 96  | Cannelloni van rammenas met ceviche van zeebaars en yuzu                                 |
| 60 | Brandnetelsoep met petits-gris de                             | 98  | Gekorste hertenfilet met gemarineerde rodekoolsalade en gedroogd fruit                   |
|    |   | 100 | Wilde eend rossini met gele wortel en butternut  |



- 102 Eclair van verse kaas van kaasboerderij Chertin met siroop van aardbeien, rode wijn en basilicum
- 104 Winterijsje gevuld met mousse van zwarte chocolade en Rochefortbier, amarenakersen, popcorn en vanilleroom
- 106 **ERIC MARTIN**
- 108 Witte wijn, grusalle, eau de Villée
- 110 Gerookte paling met panna cotta van knolraap en ijs van foie gras
- 112 Speenvarken met wortelen, scheuten en basquaise
- 116 Ravioli van runderstaart met groenten in vleesjus
- 118 Gepocheerde tarbot met wilde garnalen, tuinbonen, venkel en rabarber
- 120 Beekforel bereid op houtvuur, morieljes, gebakken asperges
- 122 Fazant gebakken in klei met witloof, appel en op mos gebakken aardappeltjes
- 124 Ree, cantharellen, zwarte bessen
- 126 Boulette de Chertin met briochebrood en peer verpakt in dennenschors
- 128 Aardbeien van Wépion, witte chocolademousse, crumble, aardbeiensorbet en gekonfijte venkel
- 128 **PIERRE RÉSIMONT**
- 130 Aperitief maison
- 132 Crème brûlée van foie gras, espuma van groene appel
- 134 Gebakken eendenlever met rabarber, citroen en pinot noir
- 136 Stoofpotje van asperges met spekjes en croutons
- 138 Zalm, bloemkool, slakjes, hazelnoten
- 140 Staartvisfilet, tagliatelle van calamaris, parmezaan en chorizo
- 142 Gegrilde hazenrug, ravioli van pompoen met schorseneren en pijnboompitten
- 144 Reerug, kweepeer, ragout, conté
- 148 Groene asperges van Jurbise, ricotta van de ferme de la Sarthe, kaviaar
- 150 Aardbeien in diverse texturen, yoghurtorbet met limoen, matchathee
- 154 **ALBERT VERDEYEN**
- 156 Volmer tonic
- 158 Gevulde portobello's met witloof en spek
- 160 Stoemp à la croque-monsieur met ham van boucherie Antoine en Collégial Ciney
- 162 Gerookte gebakken zalm gemarineerd in Naams biobier
- 164 Bouillabaisse à la minute
- 166 Gebakken kabeljauw en petits-gris-slakken met blackwellsaus
- 168 Hertensteak met mango en Naamse rode wijn
- 170 Hindefilet met veenbessensaus en foie gras van Upignac
- 172 Stoemp van Albert de Belgique en boulette de Chertin
- 174 Plattekaas (Naamse maquée) met rood fruit en koekjes van Destrée







## WELKOM IN NAMEN

Boeken zijn fascinerende objecten. Zij openen de weg voor dromen en laten sommige mirakels bewaarheid worden. Dat geldt ook voor die boeken waarvan de bladzijden aangenaam ruiken naar een streek. Naar de lekkere geur van hop, de bedwelmende parfums van wijngaarden of de onvergelykbare aroma's van recepten die nergens anders tot stand konden komen dan bij ons.

Koken is al een feest op zich: een feest voor de papillen, de neus en de zintuigen. Maar als het gepaard gaat en vermengd wordt met feestgeschal en zonder complexen flirt met de vrolijkheid van folkloristische kermissen en de kracht van voorvaderlijke tradities, dan komt er nog een vleugje bezieling bij, vergelijkbaar met de kruiden die onze gerechten en bereidingen extra karakter geven.

Het is in die geest dat dit werk is ontstaan. Aan de hand van anekdotes en beschrijvingen wil dit boek de geurige, heerlijke kunst van de gastronomie – een geheel van aroma's, texturen en dampen – koppelen aan onze traditionele zeden en gebruiken, waaruit muziek, liederen, dansen en gelach ontspringen.

Als keukenchefs ook orkestmeesters worden, dan overstijgt ons gehele materiële en immateriële erfgoed zichzelf. Chefs worden regisseurs van meesterwerken. Muziekmeesters veranderen in chef-koks. Partituren worden recepten en de ingrediënten laten hun toonladders horen.

Een speelterrein waar je niet omheen kunt voor de sterren van de keuken, een rabelaisiaanse provisiekast voor gepassioneerde beoefenaars van de kunst van het tafelen, een oefenlaboratorium voor Bocuses in de dop en culinaire creatievelingen: de provincie Namen is het allemaal en – neem dat van mij aan – nog veel meer.

En omdat een feest in het recept van het leven het krachtigste is van alle smaakversterkers, twijfel ik er niet aan dat de bladzijden die u nu vasthoudt en voorzichtig doorbladert, in eenzelfde gelukkige beweging uw eetlust zullen aanwakkeren en uw nieuwsgierigheid prikkelen.

Denis MATHEN  
Gouverneur van de provincie Namen



# NAMEN

## STAD VAN LEVENSGENIETERS, IN DE SCHADUW VAN DE CITADEL

Namen is niet alleen de hoofdstad van Wallonië en van de provincie Namen, het is ook een bruisende stad van levensgenieters en studenten, van festivals en folklore, van gastronomie en cultuur. De oude stad ligt op de linkeroever van de Maas, daar waar Maas en Samber samenvloeien. Het is er heerlijk flaneren in de gezellige wirwar van straatjes en steegjes in het historische centrum, dat gedomineerd wordt door de befaamde citadel, een van de grootste burchten van Europa.

De eerste stenen wallen dateren uit de vroege middeleeuwen, maar de heuvel was van oudsher een strategische plek. Ze werd al door de Romeinen als fort benut en was vanaf de tiende tot de vijftiende eeuw de hoofdzetel van de graven van Namen. Het fort werd in de loop van de geschiedenis vaak belegerd en bezet door vreemde mogendheden. Het had tot 1975 een militaire functie. De citadel zit vol tunnels, gangen en galerijen. Grote delen ervan zijn inmiddels gerestaureerd en te bezoeken. Vanop de citadel heb je een schitterend uitzicht over de stad en de mooie omgeving.

Maar Namen is veel meer dan de citadel. De stad herbergt heel wat historische en culturele schatten. Zo valt vanop de citadelheuvel meteen het silhouet op van de indrukwekkende achttiende-eeuwse, classicistische **Sint-Aubainkathedraal** met haar groenige koepel. Van de vroegere kerk die hier stond, is nog de elfde-eeuwse toren bewaard en die telt niet minder dan 49 klokken. Op het plein voor de kerk heeft elk jaar tijdens de Waalse Feesten in september een kleurrijk tornooi van steltenlopers plaats.

De oudste bewaarde kerk van de stad is de **Sint-Jan-de-Doper** aan de Place du Marché aux Légumes. Ze werd in de dertiende eeuw opgetrok-

ken in gotische stijl, maar tijdens de renaissance sterk verbouwd. Een andere blikvanger, geklasseerd op de werelderfgoedlijst van de Unesco, is het oude **Belfort** of de **Tour Saint-Jacques**, oorspronkelijk een toren van de middeleeuwse omwalling.

Niet te missen is verder het vleeshuis **Hall al'Chair**. In dit oude gildehuis van de slagers uit de zestiende eeuw is sinds 1856 het Musée Archéologique de Namur gevestigd. Achter het vleeshuis vind je de **Grognonpoort** (1728). De **Grognon**, een landuitstulping tussen Samber en Maas, is overigens het oorspronkelijke hart van de stad. De vorm van de uitstulping lijkt wat op een varkenssnuif, vandaar de naam *Grognon*. Vanaf de oertijd werd de plek al bewoond en in de Gallo-Romeinse tijd werd er volop handel gedreven.

Hier bevindt zich nu het Waals Parlement, ondergebracht in het vroegere ziekenhuis **Hospice Saint-Gilles**. Ertegenover, op de rechteroever van de Maas in de deelgemeente Jambes, zie je het zogenaamde **Elysette**, het gebouw van de Waalse regering.

Een ware parel is het prachtige **Koninklijke Theater** in het hart van het historische centrum.







## AARDBEIEN VAN WÉPION

**Dé hoofdstad van de Belgische aardbei is Wépion, een klein stadje op de linkeroever van de Maas tussen Namen en Dinant. Zoals bij druiven en wijn speelt ook hier het terroir een belangrijke rol voor het parfum en de smaak van de vruchten. In Wépion zijn de omstandigheden voor de teelt van aardbeien heel gunstig dankzij de oriëntatie van de heuvels langs de Maas, de kalkrijke bodem die goed waterdoorlatend is, de lichte kiezelgrond die snel opwarmt en de mist die geregeld in de vallei hangt. Dat maakt de vruchten uitzonderlijk vol van smaak.**

Al in de oertijd werd de aardbei door mensen gebruikt en werden aan de vrucht magische krachten toegeschreven. Pas in de middeleeuwen werden aardbeiplanten vanuit het wild in tuinen aangeplant. Ze werden vooral gebruikt als sierplant en in de volksgeneeskunde. Later kreeg deze sappige, rode vrucht ook een zinnelijke connotatie en werd hij als een afrodisiacum beschouwd. Op veel oude schilderingen is de aardbei dan ook te zien als een symbool van kortstondig genot.

De aardbei zoals wij ze nu kennen, is slechts zo'n tweehonderd jaar oud. De soorten die aan de basis liggen van 'onze' aardbei, werden begin zeventiende eeuw in Europa ingevoerd uit Noord- en Zuid-Amerika. Niet veel later begon men ook in de streek van Wépion, vooral in de tuinen van de rijkere mensen, aardbeien te telen. Pas in de loop van de negentiende eeuw groeide het aantal telers explosief. Een gouden periode volgde na de Eerste Wereldoorlog, dankzij beter transport en koelsystemen. Vandaag vertegenwoordigt de aardbeienteelt van Wépion nog zo'n vierde van de teeltoppervlakte in Wallonië.

Het woord aardbei verwijst enerzijds naar de aarde, omdat de vruchten dicht bij de grond groeien, en anderzijds naar 'bes', al is de aardbei botanisch gezien geen bes maar een schijnvrucht die behoort tot de rozenfamilie. Er bestaan meer dan twintig soorten en van de geteelde aardbei zijn er honderden rassen.

De 'Fraise de Wépion' staat bekend als een authentiek natuurproduct. Ze wordt nog steeds met de hand geplant en in volle grond in de openlucht of in het voorjaar onder een beschermende tunnel gekweekt.

De pluk loopt van mei tot september. Traditioneel begint het seizoen met de variëteit Darselect, een sappige, zachte aardbei. Daarna, tot eind juni, komt de zomertopper Elsanta aan de beurt. Dat is een stevige, vrij zoete variëteit met een grote, kegelvormige vrucht. De Lambada met haar unieke smaak vol aroma en mooie rode kleur staat bekend als de fijnste en is erg gegeerd in de gastronomie en de patisserie. Van juli tot oktober komen de 'late' aardbeien van de nieuwe oogst op de markt. Die zijn afkomstig van struiken die tussen april en juli zijn verplant.

Met hun heerlijke parfum, frisse smaak en aantrekkelijke kleur zijn aardbeien echte allemansvrienden. Zelfs voor wie op de slanke lijn let, want aardbeien bevatten heel weinig calorieën. Je kunt ze uiteraard zo eten, maar ze zijn ook heerlijk bij ijs, in taart, als coulis en zelfs in een soepje geparfumeerd met munt of in champagne als een zomerse punch.

Bernard en Annette Wieme behoren tot de laatste 'echte' telers van aardbeien van Wépion. Veel aardbeien die onder die naam verkocht worden, komen immers niet uit Wépion zelf maar uit de omgeving. Wieme heeft twee verkooppunten: rue Alphonse Jaumain, in 5170 Profondeville (kruispunt van de rue Alphonse Jaumain en de rue de L'Oseraie), en op de weg van Saint-Gérard in Wépion, aan de chemin du Bienvenu, dicht bij het aardbeiveld.

Wie meer wil weten over de lokale geschiedenis en de 'Véritable Fraise de Wépion' kan een bezoekje brengen aan het Musée de la Fraise, ondergebracht in een negentiende-eeuwse tuinmanswoning in het park van een herenhuis aan de oever van de Maas.





## ADRESSEN

---

**BERNARD WIEME,**  
Taille aux Jones 19,  
5100 Namen,  
T 081 46 10 90

**AARDBEIENMUSEUM:**  
Chaussée de Dinant,  
1037 Wépion,  
T 081 46 20 07  
[www.musedelafraise.eu](http://www.musedelafraise.eu)



## ESCAVÈCHE LA MADELEINE

**Escavèche is een eeuwenoude Waalse bereiding van vis, gemarineerd in azijn met ui, citroen en smaakmakers zoals peper, zout, tijm, laurier, nootmuskaat, sjalotten, knoflook...**

De methode om vis, en soms ook vlees en groente, te bewaren door ze te 'koken' in azijn bestaat al heel lang. Ze werd in onze contreien ingevoerd in de zestiende eeuw door de Spaanse bezetters, die de techniek op hun beurt hadden geleerd van de Arabieren. De naam zou afgeleid zijn van het Arabische 'iskebêg en sommigen beweren dat het gerecht al werd vermeld in de vertellingen van *Duizend-en-een-nacht*. Diverse interpretaties van escavèche vind je terug in heel wat landen rond de Middellandse Zee en in Zuid-Amerika. Ook de lokale bevolking in Wallonië nam het recept over en verfijnde het in de loop van de tijd naar eigen smaak en beschikbare ingrediënten. Het is tot op vandaag heel populair.

Escavèche wordt in het Naamse bereid met diverse soorten in moten gesneden riviervis zoals snoek en forel, maar traditioneel ook met zeepaling. Die laatste wordt tegenwoordig vaak vervangen door doornhaai omdat zeepaling te duur is. Tussen de moten vis, die eerst worden gepocheerd of gebakken, worden uienrondjes aangebracht. Daarop komen schijfjes citroen en dan wordt het geheel overgoten met de marinade. Het gerecht wordt een tiental dagen op een koele plaats bewaard zodat het zuur en de kruiden hun werk kunnen doen. Escavèche wordt gegeten als koud voor- of hoofdgerecht, en geserveerd met sla, brood of frietjes, maar is ook lekker als aperitiefhapje met een glaasje witte wijn of blond bier.

De bekendste escavèche in de provincie Namen komt ongetwijfeld van Philippe Dumoulin. Deze Fransman van origine nam het recept over van zijn Belgische schoonvader, traiteur Pierre Lobet uit

Chimay, en richtte in Olloy-sur-Viroin, niet ver van Couvin, in 2002 het familiebedrijfje Escavir op. Zijn 'escavèche la Madeleine' werd bekroond met een 'Coq de Cristal', een kristallen haan voor de beste streekproducten. Hij maakt zijn bereiding met moten vaste doornhaai die hij bakt in de pan. De saus is samengesteld uit witte wijn, azijn, uien, citroen, meel en specerijen, die hij stevig laat inkoken. De vis en de saus worden verpakt in aantrekkelijke terracotta potten. De escavèche wordt koud geserveerd en smaakt friszuur.

### ADRES

---

**ESCAVIR,**  
**Rue Jean Chot 35,**  
**5670 Olloy-sur-Viroin,**  
**T 060 39 00 35 of 0474 38 80 39**  
**[www.escavir.be](http://www.escavir.be)**



# Escavèche

## ((La Madeleine))



**FABRICATION ARTISANALE**

*"Coc de Cristal 2004" Foire de Libramont*

Spécialité préparée selon la recette de P. LOBET - traiteur

ESCAVIR s.p.r.l. - rue Jean Chot 35

5670 OLLOY sur VIROIN

Tél. / Fax +32 60 39 00 35 - GSM +32(0)474 38 80 39

[www.escavir.be](http://www.escavir.be)

COMPOSITION: Aiguillat - beurre - farine de froment  
vin blanc - vinaigre naturel - oignons - citron - épices

**2 personnes** (4Mcx)

BE  
VE 7015  
CE

Poids de poisson : +/- 180 g par pers.

NE PAS RECHAUFFER

NE PAS CONGELER

- TEMPERATURE DE CONSERVATION: +/- 4°C -  
Consommer de préférence avant le:

Lot n°





## WARME WIJN

DIT IS EEN DRANKJE VOOR IJSKOUDE DAGEN. HET VERDRIJFT GEGARANDEERD KOUDE RILLINGEN. ORIGINEEL WORDT HET ALS JE HET BOVEN HOUTVUUR KLAARMAAKT. DE GEUR VAN DAT BRANDENDE TAKJE ROZEMARIJN GEEFT EEN EXTRA SMAAKSENSATIE. OP EEN WINTERBARBECUE MAG DIT DRANKJE ZEKER NIET ONTBREKEN.

### NODIG VOOR 8

---

1 sinaasappel  
1 citroen  
2 koppen sterke lindebloesemthee  
2 kaneelstokjes  
2 steranijs  
5 kruidnagels  
200 g rietsuiker  
1 fles droge witte wijn  
2 dl oude jenever  
0,5 dl bruine rum

**GARNITUUR:**  
takjes rozemarijn

Schil de sinaasappel, snijd hem in schijfjes. Bewaar enkele schil-letjes, snijd ze in flinterdunne draadjes. Blancheer. Verfris. Pers de citroen. Warm het sap tot net onder het kookpunt op met de thee, de kaneelstokjes, de kruidnagels en de suiker. Zet van het vuur af en laat ongeveer 5 minuten trekken. Giet er de wijn, de jenever en de rum bij. Verwarm opnieuw tot ongeveer 80 °C (laat zeker niet koken).

#### **AFWERKING:**

Verdeel over vuurvaste glazen. Doe er de schijfjes sinaasappel en enkele geblancheerde sinaasappelschillen bij. Versier met de kaneelstokjes. Serveer zo heet mogelijk, met op het dienschoteltje een smeulend takje rozemarijn.









## KAASTRUFFELS UIT DE CONDROZ MET KWEEPERENCOMPOTE

'SAVOYARD' EN 'MORTIER' ZIJN TWEE GERECHTEN WAARIN OOK VERSCHILLENDE KAZEN GEMENGD WORDEN. IDEAAL OM RESTJES TE VERWERKEN.

'SAVOYARD' WORDT ALTIJD GEMAAKT MET BRIE, CAMEMBERT EN ROQUEFORT.

'MORTIER' MEESTAL MET HERVEKAAS.

BROODKRUIM KAN VERVANGEN WORDEN DOOR GEMALEN PISTACHENOOTJES, SESAMZAADJES OF GROENE KRUIDEN.

### NODIG VOOR 8

---

#### KAASTRUFFELS:

300 g kazen uit de Condroz

(bv. restjes van Falaën, Mognard met brandnetel, boulette de Chertin, verse kaas met groene kruiden...)

100 g verse hoeveboter

1 ui, fijngehakt, gespoeld en in een handdoek gedroogd

2 el gehakte peterselie

4 cl cognac

4 cl port

peper en zout

cayennepeper

10 sneetjes donker

roggebread (type pompernikkel)

#### COMPOTE:

2 kweeperen

sap van 1 citroen

250 g suiker

2 dl appelsap

#### GARNITUUR:

takjes bonenkruid of tijm

#### KAASTRUFFELS:

Plet de kaas en de boter met een vork. Voeg er de uisnippers, de gehakte peterselie, de cognac, de port, peper, zout en cayennepeper bij. Meng. Lepel er kleine bolletjes van, laat ze een tijdje opstijven in de koelkast.

Maak ondertussen het broodkruim. Maal het brood in de keukenrobot, droog de kruimels 30 minuten in de oven op 80 °C. Laat afkoelen. Wentel er de kaasbolletjes door.

#### COMPOTE:

Schil de kweeperen en snijd ze in stukjes. Besprenkel met citroensap en doe in een pan met de suiker en het appelsap. Laat ongeveer 25 minuten zachtjes koken (de tijd hangt af van de rijpheid van de peren). Laat afkoelen.

#### AFWERKING:

Lepel wat kweeperencompote op een bord en schik er de kaastruffels op. Versier met de kruiden.







# BRANDNETELSOEP MET PETITS-GRIS DE NAMUR, GEGRILDE FILET VAN KONIJN EN PASTINAAK-KNOFLOOKSAUS

KONIJN EN SLAKJES GAAN HEEL GOED SAMEN. PROBEER ZE EENS SAMEN OP EEN SPIES TE STEKEN EN OP DE BARBECUE TE GRILLEN.

VOOR DE CHIPS VAN KNOFLOOK VERWARM JE OLIJFOLIE TOT 160 °C. BAK DE SNIPPERS ERIN. LEG ZE OP KEUKENPAPIER EN STROOI ER ZEEZOUT OVER.

## NODIG VOOR 3

1 konijnenrug, gefileerd (trek bouillon van de beenderen en de restjes)  
zwarte peper  
gerookt zeezout  
schil van ¼ limoen, geraspt  
1 el mycryo (pure cacaooter in poedervorm) of olie  
1 pot petits-gris de Namur

## SOEP:

50 g boter  
1 ui, fijngesneden  
1 dikke aardappel, geschild en in stukjes  
1 wit van prei, in stukjes  
2 knoflookteentjes, geplet  
1 liter groentebouillon +  
0,5 liter bouillon getrokken van de konijnenbeenderen  
1 kruidenbosje (rozemarijn, tijm, laurier, peterseliestengel)  
400 g brandneteltopjes  
200 g spinazieblaadjes

## SAUS:

100 g pastinaak, gekookt in gezouten water  
6 teentjes knoflook, gepoft op een hete plaat en gepeld  
100 g kruidenkaas  
peper en zout

## GARNITUUR:

chips van knoflook  
gebakken konijnenniertjes  
gefrituurde brandnetelblaadjes  
citroentijmblaadjes

Ontvries de konijnenfilets, snijd het vlees in kleine stukjes. Meng de zwarte peper, het zeezout, de geraspte limoen en de mycryo. Kruid daarmee het vlees. Bewaar minstens 1 uur onder vershoudfolie in de koelkast.  
Giet de slakjes af, bewaar het kookvocht.

## SOEP:

Smelt de boter. Stoof de ui, de aardappel, de prei en de knoflook 5 minuten in de boter. Bevochtig met de bouillons, voeg het kruidenbosje toe en laat 40 minuten koken. Voeg er dan de brandneteltopjes en de spinazie bij. Verwijder het kruidenbosje. Mix en zeef.

## SAUS:

Doe de pastinaak, de knoflook en de kaas in de keukenrobot. Druppel er tijdens het draaien het slakkenkookvocht bij. Kruid met peper en zout.

Gril het vlees, bij voorkeur boven hete kooltjes op de barbecue, maar in een grillpan kan ook.

## AFWERKING:

Lepel de soep in warme diepe borden. Schik er de even opgewarmde slakjes, het vlees en de saus in. Versier met de garnituren.



