



Het Belang van Limburg in duel met De Krant van West-Vlaanderen

Je kan eten lik nen diekendelver

West-Vlaams voor gevorderden

Hieje friet zich te bosten

Limburgs voor gevorderden

GASTRONOMISCH DUEL

Wie heeft het beste streek gerecht?

Tim Boury maakt Loonse balletjes

Tim Boury (37) runt in Roeselare het met twee Michelinsterren bekroonde restaurant Boury en gebruikt dolgraag streekproducten in zijn keuken. Maar de Limburgse klassiekers zijn hem vrijwel onbekend, geeft de chef-kok toe. "De Limburgse vlaai kan ik wel enorm appreciëren", glimlacht hij. "Maar daar stopt mijn kennis. Spijtig, want Limburg ligt hoop en al tweehonderd kilometer van bij ons. Een gat in mijn cultuur, maar dat wil ik nu dichtrijden. Luikse Balletjes kende ik al, nu nog de Limburgse variant." Zelf gebruikt Tim vooral West- en Oost-Vlaamse streekproducten. "Onze eigen grouw, zeg maar. Daar hecht ik enorm veel belang aan. Duurzameheid speelt een rol, maar ook de korte keten. Wat we bij de land- en tuinbouwers in onze regio aanschaffen, is topkwaliteit. We leven ook in een streek met op dat vlak een enorme rijkdom. Onze vis komt recht uit de Noordzee, de zuivelhoeves zijn *state of the art* en de West-Vlaamse bieren en wijnen smaken hemels. Wat ik altijd in huis heb? *Mostaard Wostyn* uit Torhout. Nergens ter wereld zal je betere vinden."

ACHELSE BLAUWE

Volgens Tim lijken West-Vlaanderen en Limburg op culinair vlak sterk op elkaar. "We hebben allebei onze eigen *terroir* en putten daar ook graag uit. En we houden er van om de voeten onder tafel te schuiven. Dat merk ik ook in ons restaurant, want ik krijg vaak Limburgers over de vloer. En dan kan ik hun heimwee stillen met een stukje Achelse Blauwe vanop onze kaaskar", knipoogt hij.

Zelf maakt Tim ook af en toe de oversteek naar Limburg. "Toch zo'n twee tot drie keer per jaar. Ik krijg er elke keer meteen een vakantiegevoel. Je zit amper twee uurtes in de wagen, maar het is alsof je een ander land bezoekt. Ik heb er mijn vaste adresjes: het Italiaanse restaurant La Botte van Peppe Giacomazza, La Botte au Bois in Lanaken... En ook de Hasseltse restaurants van Giovanni vind ik top. Een bijzonder goeie chef-kok, trouwens. Hij kwam al bij ons tafelen en we hebben ooit eens samen iets gedaan in het Huis van de Voeding in Roeselare. Maar hij mag me altijd bellen voor een stevig *quatre mains* in de keuken!" (Philippe Verhaest)



Tim Boury bereidt de Loonse balletjes van Giovanni Oosters. (foto's Joke Couvreur)

Recept: Loonse balletjes

DIT HEB JE NODIG:

- 2 bussels waterkers
- Aardappelmouseline
- Bicky-uitjes
- Voor de gehaktballetjes:
 - 1 kg gemengd gehakt
 - Peper en zout
 - 4 eieren
 - 50 gram fijngemalen oud brood
 - 2 eetlepels mosterd pikant
 - 4 eetlepels oestersaus
 - 200 gram gehakte peterselle
 - 200 gram fingsnesden, gebakken uit voor de saus;
 - 1 liter basis-demi glace
 - 1 deciliter rode wijnazijn

- 300 gram Loonse rode bietenstroop
- 200 gram fingsnesden sjalotten
- 1 theelepel fijngemalen pipalpeper
- 1 theelepel vijfkruidentpoeder

ZO MAAK JE HET:

- Maak de saus door alle ingrediënten op te koken.
- Voor de gehaktballetjes meng je alle ingrediënten en rol je balletjes van 80 gram.
- Laat ze minstens 3 uur rusten in de koelkast.
- Bak ze goudbruin in een pan, voeg ze toe aan de saus en laat verder garen.
- Breng de waterkerssalade op smaak met een beetje olijfolie, peper, zout en enkele druppels limoensap.
- Serveer de gehaktballetjes met de aardappelmouseline, waterkerssalade en de bicky uitjes

Het verdict

ORIGINALITEIT – 4/5

"Een erg toegankelijk gerecht, gemaakt met typisch Limburgse producten. Dit zit zeer goed in elkaar en zorgt voor een soort nationaal gevoel. Vliesballetjes, dat is iets van elke Belg."

VISUEEL – 4,5/5

"Hier kan je héél veel mee doen. Het beperkte aantal ingrediënten laat je toe om alles mooi te dresseren en de donkerbruine saus contrasteert goed met het groen van de waterkers. Een schildertje is het. Je moet er enkel aan denken om een diep bord te gebruiken, anders zou de royale portie saus wel eens kunnen wegdrijven."

SMAAK – 5/5

"Dit is gewoon lekker. Dit kan zo op de kaart van elke goeie brasserie. Hier scoor je mee, ook bij kinderen. De zoete toets maakt het ook voor hen aangenaam en een gefrituurd uitje past toch bij alles? Ik heb bijgeleerd, want de Loonse stroop is een verborgen parel. Die haal ik in huis. Dit gerecht kan een suggestie worden bij ons. Gewoon nog wat verder pimpen. Hier zit muziek in."

COMBINATIE MET DRANK – 5/5

"Giovanni stelde de *Rurxter Smoked* van de brouwerij Donbosvalk in Hasselt voor. Een perfecte match. De bittere accenten vullen de Loonse balletjes zeer goed aan en de gerookte toets maakt het geheel af. Deze drink ik helemaal uit." Wie het niet op bier begrepen heeft, kan opteren voor een glas *Claire Martin*, een mousserende wijn van het Wijn domein Sassenbroek uit Borgloon.

Limburg:

9/10

Giovanni Oosters maakt rundstartaar

"Schrijf maar dat ik de West-Vlaamse keuken wel goed ken", schaterd Giovanni Oosters in zijn open keuken van *Vous lé Vous* in Wimmertingen bij Hasselt. "Neen dus, met die keuken ben ik niet vertrouwd, en dat is logisch. Als chef promoot je de eigen streek." De 45-jarige topchef is een uithangbord van Limburg. Met zijn keuze voor een pure, seizoensgebonden en streekteigen keuken sleepte hij een Michelinster in de wacht, maar die leverde hij vijf jaar geleden spontaan in. Overall kooft de topchef van Limburgse bodem, op het ritme van de seizoenen. "Nu zijn de kersen en kruiden bessen top, binnen enkele weken zijn mijn courgettes klaar voor de oogst. Het grote nadeel ten opzichte van West-Vlaanderen is dat we niet aan de zee liggen." (*lacht*) Voor de tartaar van West-Vlaams rund rond van zijn collega Tim Boury zou Giovanni wel een bestaande vervanger van eigen bodem hebben: de Blonde d'Aquitaine die aan het doorkijkkerke in Borgloon graast. "De Wostyn Mostaard ken ik. Wereldberoemd, maar nog nooit mee gewerkt en nog nooit geproefd. Hmmm, zacht, krachtig en op het einde ook pittig, het venijn zit in de staart. De smaak doet mij een beetje denken aan de vinaigrette van mijn mama."

De krokante aardappel uit de polders lijkt op verkrumelde chips. "Misschien heb ik gewoon een zak Crocky opengetrokken. (*lacht*) Maar inderdaad: wie geen tijd heeft, kan het frituren van flinterdun gesneden aardappel vervangen door gezouten chips." Om het West-Vlaamse recept nog wat te pimpen met de Limburgse natuur duikt Giovanni de tuin in, voor bloemetjes. "Dit zijn pronkbonden, die zet ik enkel voor de roze bloemetjes. Mooi op het bord en ze geven pit aan een gerecht, en dat kan perfect bij deze tartaar." Ook de bloemetjes en ronde blaadjes van de Oost-Indische kers en de blauwe stervormige bermagie-bloemetjes gaan mee naar binnen. "De natuur geeft ons veel. Daarom zijn de boeren zo belangrijk voor het toerisme in Limburg en voor onze keuken. Boeren zorgen voor een mooi landschap en de oogst komt op ons bord. Fruit en stroop zijn erg aanwezig in onze keuken. Maar uiteindelijk ligt de basis van zowel de Limburgse als West-Vlaamse gerechten in de klassieke keukens van vroeger. Pekelen lijkt plots trendy, maar het is heel oud en eigenlijk nogal weg geweest. De pekel van Tim is een goeie. Een recept om bij te houden." (*Marij Wijers*)



Giovanni Oosters bereidt de rundstartaar van Tim Boury. (foto's Luc Daelemans)

Recept: rundstartaar

DIT HEB JE NODIG:

- Bloemkoolroosjes
- Aardappel in dunne schijfjes
- Voor rundstartaar:
 - 600 gram bavette van West-Vlaamse rund met de hand in tartaar gesneden
 - 2 eetlepels fijngesneden sjalotjes
 - 1 eetlepel gehakte peterselle
 - 2 eetlepels wostyn mosterd
 - 8 eetlepels arbuquina olijfolie
 - 3 eetlepels vers geschaafde Parmezaanse kaas
 - 2 eetlepels cabernet sauvignon-azijn
- Voor pekelt:
 - 3 dl sushi-azijn
 - 1 koffielepel korianderzaad

- 1 koffielepel venkelzaadjes
- ½ teentje knoflook
- 1 steranjis
- 1 koffielepel jeneverbes
- 1 mespuntje zout

ZO MAAK JE HET:

- Rundstartaar: ingrediënten mengen en op smaak brengen met peper en zout.
- Pekelt: Sushiazijn met specerijen opkoken en daarna zeven
- Gezeefde pekelt op bloemkoolroosjes gieten en 24 uren laten pekelien.
- Aardappelschijfjes frituren, laten uitlekken op doek, kruiden met zout en fijnmalen in cutter.

Het verdict

ORIGINALITEIT – 4,5/5

"Een klassieker die op een originele manier is gebracht. Kaas in tartaar is verrassend, zou ik nooit hebben gedaan, maar tegelijk is het logisch als je weet dat rundercarpaccio met parmezaanschiffers wordt bestrooid. En het is dus echt lekker."

VISUEEL – 4,5/5

"Tartaar is een moeilijk gerecht om mooi te presenteren. Ik heb er een torentje van gemaakt. Dankzij de kaasliertes tussen het vlees geeft dit goed. Met de aardappelcrumble als topjaag krijg je een mooie gelaagdheid. De bloemkoolroosjes geven nog meer volume aan het gerecht."

SMAAK – 4,5/5

"Super lekker met mosterd. De gepekelde bloemkool is zeer geslaagd. Het gerecht heeft iets pittigs (mosterd), zuur (azijn en pekelt) en krokant (gefrituurde aardappelcrumble). Het heeft dus alles om smaakvol te zijn."

COMBINATIE MET DRANK – 5/5

"Alleen al van neus is het *Flavas*-bier geweldig. Oh, hij heeft het zelf gebrouwen. Amai, echt lekker! Dit bier zit vol kruiden en dat profieft je. De bitterheid past perfect bij de tartaar. Top, dit bier zou ik zelfs als aperitief durven serveren."

West-Vlaanderen:

9/10