



SNELLE HUTSEPOT MET GEKOOKTE HAM



Aantal personen 4
bereidingstijd 30
 Hutsepot is een Vlaamse klassieker waar je eindeloos mee kan variëren. Deze versie met spruitjes en Meesterlyck-ham is oer-vlaams én binnen de 30 minuten klaar.

Ingrediënten

2 uien
 2 teentjes knoflook
 300 g knolselder
 300 g spruitjes
 600 g bloemige aardappelen
 400 g gekookte Meesterlyck-ham (dikke plak)
 1 laurierblad
 1 el verse tijmblaadjes
 2 el mosterd
 2 el fijngehakte peterselie
 1 groentebouillonblokje
 boter
 peper en zout

Recept

Snipper de uien en pers de lookteentjes. Schil en snijd de aardappelen en knolselder in blokjes. Halveer de spruiten. Bak de ui met de look glazig in hete boter. Voeg de aardappel- en knolselderblokjes, spruitjes, laurierblad en tijm toe. Schenk er water bij tot alles voor de helft onder staat. Brokkel er het bouillonblokje bij. Breng aan de kook en zet het vuur daarna laag. Laat 20 minuten sudderen. Snijd de ham in blokjes en bak ze goudbruin in hete boter. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Schep de hutspot op de borden en verdeel er de hamblokjes over. Werk af met de peterselie en serveer met de mosterd.

KALFSFILET MET SPRUITEN-APPELSALADE



Aantal personen 4
bereidingstijd 35
Ingrediënten
 500 g kalfsfilet in 4 stukken
 500 g spruiten
 2 appels
 1 takje rozemarijn
 handvol walnoten
 1 el bruine suiker
 50 g boter
 2 el olijfolie
 peper en zout

Recept
 Maak de spruitjes schoon en halveer ze. Blancheer ze kort in gezouten water, laat goed uitlekken. Snijd de appels ongeschild in plakken van ongeveer 1 cm dik. Bak de uitgelekte spruitjes en appelplakken in 1 el boter en 1 el olijfolie. Kruid met de rozemarijnnaaldjes, peper en zout. Laat onder deksel 8 minuten verder garen, roer regelmatig om. Hak de walnoten grof. Smelt de rest van de boter en bak er de walnoten in, bestrooi met de bruine suiker en bak een minuut verder. Bak de kalfsfilets langs beide kanten krokant in wat boter. Kruid met peper en zout. Serveer met de spruiten-appelsalade en de gekarameliseerde walnoten. Lekker met puree.

Ter Groene Poorte top op Meat Expo



In oktober tekende Slagerijschool Ter Groene Poorte present op Meat Expo. Onze leerlingen konden zich in de vakwedstrijden bewijzen en tonen wat ze in hun mars hebben. In totaal behaalde onze Slagerijschool 67 Gouden, 68 Zilveren en 29 Bronzen medailles in diverse disciplines. Het bewijs dat Ter Groene Poorte toonaangevend blijft wat betreft het aanleren van de stiel. "Met deze wedstrijd kunnen onze leerlingen zich een eerste keer bewijzen aan het publiek", vertelt Ronny Dekeyser, technisch adviseur aan de Slagerijschool. "Het doet ons plezier dat ze met trots de (groene) kleuren van de school verdedigen en uitpakken met innovatieve vleesbereidingen. Als je ziet hoeveel medailles we scoren, dan doet dat uiteraard heel veel deugd."

Enthousiaste leerlingen moeten we koesteren. Zij vormen de toekomst en zullen er over x aantal jaar voor zorgen dat we nog steeds een stukje goed vlees op ons bord krijgen. "In tijden waarin



de vleessector wat onder druk staat, moeten we juist aantonen dat het ook kan met vlees en dat het publiek dat graag een stukje goed vlees eet nog altijd groot is."

Kom een dagje Lokeren

Het stadsmuseum van Lokeren heeft heel wat te bieden maar wist u dat dit statige gebouw op de markt de trotse bezitter is van het Nationaal Beenhouwersmuseum. Dit unieke beenhouwersmuseum laat u kennismaken met de tijd van toen. Niet enkel de vleeswinkel maar ook de werkplaats en de slachtstal zijn volledig ingericht zoals het was, begin vorige eeuw. Het is een nostalgische terugblik voor de senioren en voor de jongeren in opleiding een unieke confrontatie met het assortiment en de machines waarmee de beenhouwer, de slachter van toen, werkte. U kan dit stadsmuseum gratis bezoeken van woensdag tot zondag tussen 14 en 17 uur alsook op zondagvoormiddag van 10 tot 12 uur. Maar een daguitstap naar Lokeren is echt een aanrader, u kan een bezoek aan het nationaal beenhou-

wersmuseum combineren met een bezoek aan een melkveebedrijf, een geitenkaasmakerij, de prachtig gerestaureerde Heirbrugmolen, een geleid bezoek aan het Stadhuis gebouwd in 1761 of een wandeling in het Europees natuurreservaat Het Molsbroek. Aan u de keuze maar laat u zeker verleiden in een van de vele brasseries die het streekproduct van de Lokerse slagers, de Lokerse paardenworsten serveren. Een geleid bezoek met gids aan het nationaal beenhouwersmuseum duurt 1,5 uur, dit arrangement is betalend, meer inlichtingen kunnen aangevraagd worden bij het infopunt Toerisme, markt 2 te Lokeren of via www.lokeren.be/e-loket/toerisme/ of tel. 09/ 340 94 75. Lokeren, stad aan de durme heet u van harte welkom.

