

FEESTMENU MET FAIRE ZUIVEL

EENVOUDIG EN LEKKER, ZO HEBBEN WIJ ONZE FEESTRECEPTEN HET LIEFST.
FAIR OOK ALS HET EVEN KAN. DIT BESCHIEDEN FEESTSEIZOEN SERVEREN WE HART-
VERWARMENDE GERECHTEN MET DE EERLIJKE MELK EN BOTER VAN FAIREBEL.
ZO GARANDEREN WE EEN EERLIJK LOON VOOR ONZE BELGISCHE ZUIVELBOEREN.
GOED ETEN ÉN GOED DOEN, HET IS EEN WIN-WINSITUATIE, TOCH?

HAPJE TOAST MET VERSE KRUIDENBOTER

Dit heb je nodig
250 g roomboter / 1 sjalot / verse groene kruiden naar keuze (zoals bieslook, peterselie, dragon, dille) / 2 teentjes knoflook / peper en zout

Zo maak je het
Laat de roomboter op kamertemperatuur komen. Snipper de sjalot fijn en hak ook de groene kruiden fijn. Pers de knoflook. Meng de zacht geworden boter met de look en ongeveer twee eetlepels groene kruiden, en kruid naar smaak met peper en zout. Rol de op smaak gebrachte boter op in folie tot een stevig worstje en laat opstijven in de koelkast. Heerlijk op een sneetje gekookte mosselen of ciabatta, die je even onder de grill schuift.



VOORGERECHT COQUILLE MET AARDPEERCÈME

Dit heb je nodig (voor 4)
12 coquilles / 300 g aardperen / melk / boter / room / nootmuskaat, peper en zout / kopje diepvrieserwtjes / citroensap / olijfolie

Zo maak je het
Schil de aardperen – pas op, dit is een werkje! – en kook ze gaar in de helft water en de helft melk. Giet af en laat even afkoelen. Doe de aardperen in een blender, samen met een klont boter en een scheut room. Blend alles tot een zachte crème en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Kook de erwtjes gaar in gezouten water. Doe ze samen met wat citroensap, peper en olijfolie in de blender en mix tot een puree met nog wat brokjes in. Kruid de coquilles, snijd er met een mes een ruitjespatroon in en bak ze ongeveer een minuutje aan elke kant in hete boter. Serveer de kortgebakken coquilles op een bedje van aardpeercrème, met hier en daar een toefje erwt.



DESSERT TARTELETTE MET DULCE DE LECHE

Dit heb je nodig
Voor de dulce de leche: 1 l melk / 250 g suiker / 1/4e tl baking soda / zanddeeg

Zo maak je het
Meng melk, suiker en baking soda in een sauspan met dikke bodem. Breng zachtjes aan de kook, zet het vuur heel laag en laat onafgedekt sudderen. Roer af en toe met een houten lepel en ga zo door tot het mengsel gekarameliseerd is. Dat duurt een tot twee uur. Laat afkoelen in een metalen of glazen kom. Beboter en bebloem een grote of enkele individuele taartvormpjes en bekleed ze met zanddeeg. Bak het deeg een halfuur in een voorverwarmde oven op 180 graden Celsius – de eerste twintig minuten blind met bakbonen, de laatste tien minuten zonder. Kleine vormpjes hebben minder tijd nodig. Laat de vorm(pjes) afkoelen en vul met dulce de leche. Versier met chocolade- of kokoschilfers, wat besjes of ander lekkers.



HOOFDGERECHT BLADERDEEGTAART MET ZALM

Dit heb je nodig (voor 4)
600 g zalmfilet / 2 wortelen / 2 preiwitten / 2 selderstengels / 50 g bloem / 50 g bloem / 1 l visbouillon / room / verse kervel / vers bladerdeeg met boter / eidooier / peper en zout

Zo maak je het
Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Snijd de wortelen, preiwitten en selder in julienne, en stoof de groenten even aan in een klontje boter. Maak daarna een veloutésaus. Smelt 50 gram boter op een laag vuur en voeg daarna 50 gram bloem toe. Roer goed en laat even bakken tot het mengsel droog is en je een koekjesgeur ruikt. Voeg daarna beetje bij beetje visbouillon toe, onder voortdurend roeren met een garde, tot de saus naar wens is ingedikt. Kruid met peper en zout, voeg de groenten toe en de in stukjes gesneden zalmfilet. Voeg een scheutje room toe en de fijngesneden kervel. Doe in een vuurvaste schotel met hoge rand en leg er een vel bladerdeeg op. Bestrijk het bladerdeeg met eierdooier. Maak een kruisvormige snede in het midden van het bladerdeeg en zet de taart ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin is.



WAT IS FAIREBEL?

Het was in het begin van 2010 dat Belgische boeren beslisten een eigen label genaamd 'FAIREBEL' te lanceren. Er heerste crisis in de landbouwsector – de prijzen voor producten waren ineengestort door de economische malaise en Europese overschotten – en boeren dreigden kopje onder te gaan omdat ze zelfs hun kosten niet meer konden dekken. Hoog tijd dus voor een eigen coöperatie die eerlijke melk zou commercialiseren en een eerlijke prijs kon garanderen voor de leden. Het principe is eenvoudig: voor elke liter melk verkocht onder de naam Fairebel gaat een eerlijk inkomen naar de coöperatie. Het ingezamelde bedrag wordt elk jaar eerlijk verdeeld tussen de deelnemende leden.