

Automaten gezocht



In elke Info'zine van 2019 laten we je kennismaken met OogstStraten, het platform voor de lokale voedselstrategie van Hoogstraten. Samen met producenten, handelaars en consumenten willen we evolueren naar duurzaam voedsel.

Duurzaam voedsel – bereid met lokale producten – is in de eerste plaats lekker! Ontdek alle initiatieven op www.oogststraten.be.



'Waar vind ik échte Hoogstraatse aardbeien?'

... is tijdens de zomermaanden een veelgestelde vraag aan de balie van Toerisme Hoogstraten. Uiteraard kunnen bezoekers, toeristen en eigen inwoners steeds terecht in de verschillende Hoogstraatse supermarkten, maar wat op zwoele zomeravonden na de openingsuren of op zondagen en feestdagen?

Gelukkig zijn er dan nog steeds de automaten. Verspreid over de gehele stad vind je deze handige afhaalpunten. Maar waar? Vaak staan ze op wandel- of fietsafstand van je eigen tuin of op een bedrijf in je buurt. Dichtbij, snel en lekker.

Voordelen van een automaat:

- 24 uur op 24 uur toegankelijk
- kraakverse producten, rechtstreeks van boer of tuinder: aardbeien, kersen, bessen, kaas, melk...
- een kleine ecologische voetafdruk en soms gratis een gezellige babbel met de producent erbovenop.

OogstStraten vraagt je hulp om een zo volledig mogelijke lijst te publiceren van de automaten in Hoogstraten. Staat er een automaat op jouw bedrijf? En wat bied je daarin aan? Of aan welke automaat haal jij je aardbeien? Laat het ons weten.

Zomertijd: barbecuetijd!

De jongens van Zouterover, Kevin Kegeleers en Nick Van Hoof, hebben de kunst van het barbecueën naar een hoger niveau getild. Of het nu vlees, vis of een vegetarisch gerecht is: in hun handen ontstaan er ware smaaksensaties.

Het onderstaande vegetarische gerecht is een combinatie van pure smaken, Belgische topproducten en kraakverse, seizoensgebonden groenten. Het bijpassende biertje krijg je voorgeschoteld door de biersommelier van '3 in de klok'.

Geflambeerde Berloumi kaas Benodigheden

- 1 blok Berloumi-kaas in dunne plakken gesneden (Belgische variant op haloumi)
- Postelein: postelein is een bladgroente met vlezige roodachtige, lange bladstengels. Winterpostelein heeft tere ruitvormige blaadjes, terwijl de ovale blaadjes van zomerpostelein wat steviger zijn.

Voor de vinaigrette

2 el rode wijnazijn, 8 el olijfolie - 2 el water, 2 el gedroogde Provençaalse kruiden, rode uien, 1 teentje look, 1 scheutje gin, peper & zout

Bereiding

Berloumi maak je klaar op een gewone barbecue of in een open vuur. Het is belangrijk dat je genoeg hout hebt, liefst druiventakken.

Start met het maken van je vinaigrette. Snij de ui en de look zeer fijn. Voeg alle ingrediënten samen en meng goed. Je kan deze vinaigrette ook een dag vooraf al maken.

Leg het (druiven)hout op je barbecue of in het open vuur en zet je pan hierboven. Als je pan heet is, doe je een klein scheutje van de vinaigrette over de bodem. Voeg de stukken Berloumi toe aan de pan. Als je merkt dat de Berloumi bruin kleurt, draai je hem om en overgiet je hem met de vinaigrette. De vinaigrette zal ontvlammen als je pan warm genoeg is. Geen probleem, dit is de bedoeling. Als de Berloumi terug bruin kleurt, haal je hem er uit.

Dresseer in een kom en werk af met een fris blaadje zomerpostelein.

Beerpairingtip

De zoute Berloumi krijgt in combinatie met de vinaigrette een mooie zout-zuurbalans. Dit combineert uitstekend met Noblesse. Deze tripel van de Dochter van de Korenaar, is fris en fruitig van geur, met een granige toets en een vleugje noten.

Dit matcht perfect met de gekarameliseerde Berloumi. Het zoet-bittere vormt een mooi contrast met het zuur-zoute van het gerecht. Heerlijk!

Praktisch:

- www.instagram.com/zouterover/
- www.zouterover.be
- <https://www.3-in-de-klok.be>



Dochter van de Korenaar

Het Land van Mark & Merkske, het toeristische samenwerkingsverband van Hoogstraten met Merksplas en Baarle-Hertog-Nassau, heeft maar liefst 4 brouwerijen onder haar rangen. De Dochter van de Korenaar vind je in Baarle-Hertog en brouwt bieren met een tikje eigenzinnigheid.

Tip: Reserveer een bezoek aan de Dochter van de Korenaar bij Toerisme Hoogstraten.