



*Culinaire gids*

LEKKER  
ONDERWEG

WEST-  
VLAANDEREN



*met Jeroen Meus*

MET RECEPTEN, BOEIENDE VERHALEN OVER STREEKPRODUCTEN,  
ZALIGE FIETSROUTES, EEN ONTDEKKINGSWANDELING DOOR BRUGGE  
EN EEN PAK VERRASSENDE CULINAIRE ADRESJES. KORTOM,  
DE ONMISBARE 'LEKKER' GIDS VOOR WEST-VLAANDEREN!



JEROEN MEUS

LEKKER  
ONDERWEG

## Biocider 'Maman Lili'



*Maman Lili is geen  
chique Parisienne,  
maar een 'oude' appel.*

Slijpstraat 1, Ieper (Voormezele),

**WWW.TUINSAPPEN.BE**

Thuisverkoop elke donderdag van  
13u30 tot 19u of na afspraak.

12 hectare appelbomen heeft Luc Goossens staan, en toch heeft hij nog nooit één appel verkocht. Van zijn fruit maakt hij liever sap. Geen banaal appelsap, maar bijzondere mengelingen van historische appelrassen met prachtige namen 'van toen': Delbare Estivale, Trezeke Meyers, Eysdener Klumpke en Lombarts Calville, de appel die hij koos als naam voor zijn bedrijf. Voor Maman Lili heeft hij een bijzondere rol weggelegd.

Lucs boomgaarden liggen in de vallei van de Bollaertbeek, tussen het historische Ieper en het pittoreske Kemmel. Toen hij ze 15 jaar terug aanplante, wou hij niet zomaar een boer met appels zijn. Hij wou ook zelf zijn eigen producten kunnen verwerken, en tonen wat voor lekkers oude appelrassen oplevert - hij zweert bij de smaak, geur en aroma's van grootmoeders appels. 20 verschillende, teelt hij, voor 11 bijzondere tuinsappen. Niet zomaar appelsap, maar **'APPEL ZOETE RASSEN'**, met zoete appeltjes zoals Delbare Estivale, Jonagold, Elstar en Cox. Of 'Appel oude rassen', een melange van acht verschillende hoogstamappels: Trezeke Meyers, Eysdener Klumpke, Lombarts Calville, President Van Driehoet, ... *Elk jaar smaken de sappen weer net ietsje anders, afhankelijk van het weer, en van het suikergehalte in de appels*: het blijft immers een natuurpro-





duct. Er zijn ook fijne combinaties zoals zoete appels met rode biet, appel met framboos, met rode bes, zwarte bes, braambes, blauwe bosbes, vlierbes, aardbei, .... *De meest geraffineerde is die van zoete appels met kweeper, die je als aperitief drinkt.* Sinds kort is er ook appel met rode kruisbes, een zachte variant van appel met rode bes, en ideaal voor wie het liever niet te zoet heeft. Geen wonder dat je ze tot op de menukaart van toprestaurants als In De Wulf vindt.

Luc werkt zoveel mogelijk met vers, biologisch fruit van eigen pluk; voor frambozen en bramen werkt hij buiten het seizoen met diepgevroren fruit, dat in de zomer geplukt is. Als hij fruit moet bijkopen, komt dat van bioboeren uit de regio of elders. Aan de sappen worden geen concentraten, extra suiker of bewaarmiddelen toegevoegd.

Zijn nieuwste baby is een biologische, artisanale **WESTHOEKCIDER**, waarbij hij het appelsap vergist tot een licht alcoholisch drankje. Speciaal daarvoor plantte hij in zijn hoogstamboomgaard ciderappelbomen, met bijzondere namen als Marseigna, Normandie Blanc, Dello en Maman Lili, die ook meteen de naam werd van zijn cider. Op basis van oude technieken en recepten creëerde hij een karaktervolle, regionale cider (4,5°) van puur appelsap, op een natuurlijke ma-

nier gegist. Dat gebeurt via wilde giststammen die in de regio aanwezig zijn; vergelijk het met de natuurlijke gisting van geuze en lambiek in het Pajottenland. De cider wordt gebotteld net voor hij volledig uitgegist is; de restsuikers zorgen voor een natuurlijke nagisting, wat de cider parelend maakt.

Luc heeft een groen hart, en investeerde al volop in zonnepanelen, een rietveld om het water te zuiveren, alternatieve brandstof voor zijn auto's,... De restpulp van zijn sappen gaat naar boeren in de buurt, en naar een bedrijf dat er bokashi, een gefermenteerd voedingssupplement, van maakt. Hij vindt het een fijn idee, dat er amper wat van zijn productieproces verloren gaat.

#### **TIP**

Luc Goossens perst ook het fruit uit jouw boomgaard. Voor mengelingen moet zeker de helft appels zijn, liefst niet te rijpe. Er kunnen ook peren bij geperst worden, kweeperen, bessen, druiven, rode biet, wortel... Altijd op afspraak.

VOORGERECHT VOOR 4 PERS.

## Vissoep met 'Maman Lili' cider en garnaaftjes



Pel de garnalen en zet ze fris. Houd de koppen en pantsers bij voor een garnalenfumet.

Warm de visfumet op.

Pel de uien en de look, spoel de selder en de prei en snijd alles in grove stukken. Stoof de groenten aan in een klontje boter, op een matig vuur.

Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Stoof ze mee.

Overgiet de groenten met de cider en laat de alcohol uitdampen. Voeg het bouquet garni toe.

Overgiet met de visfumet en laat een half uur sudderen.

Laat de tomaten 10 tellen schrikken in heet water, spoel ze meteen onder koud water en pel ze. Snijd ze in kwartjes en haal er de zaadlijsten uit. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

Is de soep klaar, haal er het bouquet garni uit, mix en zeef. Voeg de room toe, mix nog eens kort en houd de soep warm op een zacht vuur.

Snijd de visfilet in blokjes van 2 centimeter. Pocheer ze in de warme soep; dat duurt amper een paar minuten.

Spoel de groene kruiden en snipper ze heel fijn.

Schep in elk bord een grote lepel soep met stukjes vis, strooi er de tomaat en de groene kruiden over en werk af met de grijze garnalen.

300 g ongepelde Vlaamse

grijze garnalen 'Purus'

2 l visfumet

3 uien

1 teentje look

4 stengels (groene) selder

3 stengels prei (wit)

een klontje boter

3 dikke aardappelen

3 dl appelcider 'Maman Lili'

van Lombarts Calville

een bouquet garni (tijm,

laurier, peterseliestengels)

5 tomaten

4 dl room

400 g witte vis van

't seizoen (filets)

een busseltje groene

kruiden: dragon, peterselie,

kervel, bieslook, zuring...

