

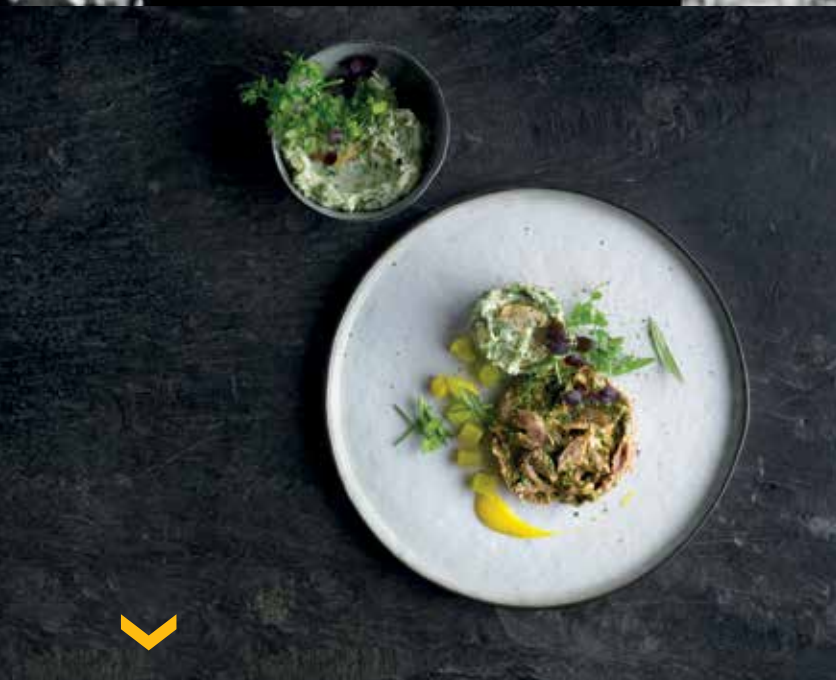


“Spiering doet me denken aan mijn kindertijd. Af en toe kwam er spiering op tafel met zurekelaardappelen en bruine jus. Dat was zo lekker. Nu zie je de mensen niet vaak meer spiering gebruiken. Men opteert veeleer voor het varkenshaasje of de varkens-kotelet, terwijl spiering meer smaak heeft.”



Chef Nicolas Wentein

**Krokante spiering
met knolseldercrème
en knolselder uit de
oven met vinaigrette**



Chef Jeroen Vanandroye
Mondevino, Borgloon

www.mondevino.be

**Taartje van varkenskop met pickles
en kruidenpuree van champignons**

“Ik werk graag met varkenskop omdat het niet duur is en minder gekend. Ik hou ervan om mensen dingen voor te schotelen waarvan ze normaal gezien zouden zeggen: ‘Nee, dank u!’ Wanneer ze dan na het eten hun mening herzien en het heerlijk vonden, vind ik dat fantastisch. Ik wil ook dat elk deel van het dier wordt geconsumeerd.”

106 foodprint 1617



Chef Julie Baekelandt
C Jules, Zottegem

www.c-jules.be

**Varkenskroontje met crème van
waterkers, frietjes en picklesmousseline**

“Varkenskroontje is ideaal om op lage temperatuur te garen, zo blijven alle smaken bewaard. Het varkenscroontje is minder bekend dan het varkenshaasje, maar ik heb de indruk dat chefs dit deel aan het ontdekken zijn.”

107