

**Libelle Lekker !**

Date: 14-12-2023

Page: 6-11

Periodicity: Monthly

Journalist: Manon Van Aerschot

Circulation: 47830

Audience: 480175

Size: 2 898 cm²

SMAAKMAKERS

Deze maand vieren we feest! Wat mag er niet ontbreken?
Kraakverse kroketjes, sprankelende bubbels, culinaire
kerstuitstapjes én onze handigste kooktips natuurlijk!

Samenstelling: Manon Van Aerschot

WIJNPAIREN VOOR DUMMIES

met de toptips van Kristel Balcaen!

Wijnexpert Kristel Balcaen is een gerenommeerde naam in de wijn- en champagne-wereld. Ze was onder meer Champagne-ambassadeur en Wine Lady of the Year.

Kristel Balcaen: "Het beste advies dat ik je kan geven voor de feestdagen? Vertrouw op je eigen zintuigen. Als je je menu gaat uitproberen, test dan ook even de wijn uit die je in gedachten had. Met eindejaar worden er veel degustaties georganiseerd in wijnhandels en supermarkten."

LICHT OF ZWAAR?

"Hoewel het ook andersom kan, vertrekt onze wijnkeuze meestal vanuit een gerecht. Kijk voor elk gerecht van je feestmenu of het een licht- of zwaargewicht is, of ergens daar tussenin. Carpaccio en consommé zijn licht, terwijl stoofpotjes en sterk gekruide gerechten zoals curry's zich aan het andere uiterste bevinden. Eendenborst of een vispannetje zitten daar tussenin. Die onderverdeling maak je makkelijk instinctief. Ook de wijnen verdeel ik in drie stijlen. De eerste stijl staat voor frisse, strakke, lichte wijnen, die veel smaak kunnen hebben, maar toch licht zijn. Het zijn veelal wijnen uit koelere klimaten, waaronder België. Het ander uiterste zijn volle, zwaardere wijnen, die soms wat zoeter zijn of waarbij de tannines je mond droog trekken. Je drinkt er graag één of twee glazen van, maar niet meer. Daartussen zitten wijnen die niet licht zijn, maar wel veel structuur hebben. Voor rood is dat bijvoorbeeld een bordeaux, voor wit een witte bourgogne. Deze wijnen hebben vaak een houtlagering gehad."

HET JUISTE BUDGET

"De wijnwereld is complex, maar de drempel om advies te vragen hoeft niet hoog te zijn. Net zoals een slager je helpt bij het uitkiezen van het juiste stuk vlees, geeft een wijnhandelaar je ook graag

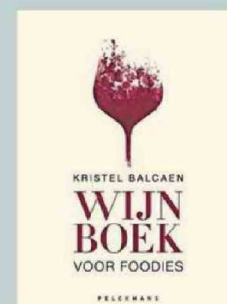
advies. Wijnhandelaars hebben meestal een beperkter gamma dan supermarkten en kennen hun wijnen en producenten erg goed. Daardoor krijg je ook het verhaal van de wijn mee, wat leuk is om aan je gasten te vertellen. Ook in veel supermarkten kun je advies inwinnen van een wijnadviseur. Voel geen schroom om de wijnhandelaar jouw budgetwensen toe te lichten. Voor een paar euro's kun je geen goede wijnen maken, maar in de categorie tussen 5 en 10 euro, en zeker tussen 10 en 20 euro, vind je wel pareltjes van wijnen."

PROEVEN!

"Ik ben niet afkomstig uit een wijnfamilie en heb zelf mijn weg moeten vinden. Ik snap dus dat het intimiderend kan overkomen, maar dat is nergens voor nodig. In mijn 'Wijnboek voor foodies' probeer ik je op een hele toegankelijke manier wegwijs te maken in de wondere wereld van wijn. Zoals ik al zei: vertrouwen op je eigen zintuigen, proeven en advies inwinnen, zorgen voor een groot verschil. Het zou zonde zijn om je huis feestelijk aan te kleden, je menu met zorg samen te stellen en dan simpelweg de eerste de beste wijn te kiezen, toch?"

Meer tips? Kristel geeft je in deze Libelle Lekker heerlijk wijnavies bij onze feestgerechten. Op wineandwords.be vind je meer info over haar events en consultings en met haar boek 'Wijnboek voor foodies' kun je je wijnkennis finetunen. Ook leuk als cadeautje onder de kerstboom!

Wijnboek voor foodies, Kristel Balcaen, €29,50, Uitgeverij Pelckmans



“VERTROUWEN OP JE EIGEN ZINTUIGEN,
PROEVEN EN ADVIES INWINNEN KUNNEN
ECHT VOOR EEN GROOT VERSCHIL ZORGEN
ALS JE DE JUISTE WIJN ZOECT



DIT MOET JE PROEVEN!

CONFITUUR VAN BIJ ONS

Als je je kaasschotel, paté of ander feestgerecht instant naar een hoger niveau wilt tillen, hebben wij één gouden tip: Callas Confitures. Tijdens de wintermaanden zit er steevast een voorraad in onze kast, want deze confituren zijn lekker bij álles. Met haver-mout, noten en bosbessenconfituur met limoen maak je zo een supersnelle dessertcrumble. Die toastjes met paté pimpen we met vijgenkonfijt met peer en pijnboompitten. En dat briochebrood bij het kerstontbijt wordt extra lekker met confituur van appel, karamel en calvados.

Info: callasconfiture.be

ON REPEAT:

DE LIBELLE-KERSTFILMPJES

Was jij erbij tijdens onze Libelle Live-kerstuitzendingen in november? Libelle-chef Ilse nodigde daarvoor enkele leuke gasten uit. Samen met Libelle-hoofdredactrice Karen bereidde ze een tafel vol hapjes, culiredactrice Natalie maakte een voorafklaar-kerstmenu, collega Sofie ging voor de lekkerste desserts en styliste Leila toonde hoe je een geweldige kerstkrans in elkaar steekt! Je kunt alle video's nog even herbekijken op libelle-lekker.be/kerstvideo.

9X

EROPUIT IN DE KERSTVAKANTIE

1 ZICHT OP HET NOORDERLICHT

Naar jaarlijkse gewoonte wordt de prachtige Zuiderbad-serre in Hofstade omgetoverd tot een gezellige winterbar. Denk aan sfeervolle guirlandes, warme winterdranken, lokale biertjes, winterpizza en comfort bites. Op vrijdagavond kun je reserveren voor een leuke winterbarbecue en elk weekend vindt er een zalige winterbrunch plaats. Kom je op een andere dag? Dan wandel je hier gewoon zonder reservatie naar binnen. Ga net voor het donker wordt, dan zie je de avond vallen met zicht op het water. Cheers! **Winterbar vrij toegankelijk, winter-BBQ te reserveren, €38,5/pers., €18/kind (incl. aperitief, excl. dranken), winterbrunch €38,5/pers., €18/kind (incl. dranken).** Info: zuiderbad.be/winterbar

2 IN DE KAPEL

De populaire roze zomerbar Bar Chapel in Antwerpen krijgt dit eindejaar een gezellig winterjasje. Extra leuk: elke week neemt een ander Antwerps restaurant, foodtruck of chef de keuken van de kloostertuin over. Van flatbreadpizza's tot Vietnamese bánh mi-broodjes. Lekker! Info: barchapel.be

3 UITGETEST: VERWENWEEKEND

Zin om je culinair in de watten te laten leggen en nadien gewoon in je bed te rollen? Dat kan! Wij testten onlangs restaurant Akko van Martin's Rentmeesterij in Bilzen uit. Je verblijft hier in een prachtige groene omgeving vlak bij het kasteeldomein van Alden Biesen. Start je verblijf met een mooie wandeling in de buurt en geniet nadien in het hotel van een lekker verfijnd menu in een gezellig kader. De kers op de taart? De fantastische dessertkar met huisgemaakte koekjes, taartjes en mignardises voor bij je koffie of thee. Nadien plof je heerlijk voldaan je bed in. Verder vind je er ook nog een wellness en kun je massages of behandelingen boeken. Het ideale recept voor een weekendje weg! Info: restaurant-akko.be en martinshotels.com

4 WINTER AAN ZEE

In Oostende kun je naar jaarlijkse gewoonte terecht voor Winter in het Park met een supergezellige kerstmarkt. De winkelstraat krijgt een eigen licht-tunnel en wie echt wil knallen, sluit 2023 af met een spetterend vuurwerk op het strand. Info: visitoostende.be

5 PANNENKOEKEN IN HET PARK

In het Antwerpse Nachtegalenpark, vlak naast het openluchtmuseum Middelheim, vind je de Melkerij. Deze mooie hoeve met grote speeltuin is de perfecte plek om na een grote wandeling neer te ploffen voor een pannenkoek, wafel of portie warme hapjes. Extra leuk? Tijdens de wintermaanden wordt het terras gezellig aangekleed met sfeervolle lampjes en verwarmende vuurtjes. Info: melkerij-nachtegalenpark.be

6 NAAR DE BEURS

Na enkele jaren renovatie kreeg de Beurs van Brussel een nieuwe look. Hier vind je nu Belgian Beer World, het grootste interactieve bierbelevingscentrum. Bovendien kreeg het gebouw ook drie nieuwe horecaruimtes: The Café met huisgemaakte gebakjes, The Brasserie met typische Belgische gerechten als stoofvlees en mosselen en The Bierlab, waar je honderdvijftig bieren van de kaart kunt proeven. Info: belgianbeerworld.be

7 BOUTS OP JE BORD

Nog tot 14 januari kun je jouw culinaire horizons verruimen op het stadsfestival Dieric Bouts, genoemd naar één van de belangrijkste Vlaamse meesters. Deze schilder werd vooral bekend omdat hij dingen vanuit een ander perspectief bekeek, en dat is meteen ook de uitdaging van dit unieke festival. Tal van restaurants en speciaalzaken in Leuven laten je proeven van hun hedendaagse interpretaties van gerechten uit de vijftiende eeuw. De volledige lijst van deelnemende zaken en gerechten vind je op diericboutsfestival.be.

8 DE ECHTE APRÈS-SKI

Zin in dat echte après-ski gevoel met een biertje of snaps? De intussen bekende Moose Bars openen dit jaar weer hun deuren in Antwerpen, Mechelen, Hasselt én Alpe d'Huez. Het concept is even simpel als geniaal: het zijn stuk voor stuk authentieke en oergezellige massief houten Tiroler skihutten, inclusief rood-wit geblokte gordijntjes, winterse deco en bijpassende sfeervolle muziek van dj's of ambience-zangers. Info: moosebar.com

9 NET OVER DE GRENS

Nog tot eind januari opent Brasserie Caulier een pop-upstore gewijd aan hun beroemde tripel Paix Dieu op de Grote Markt van Rijsel. Het concept? Een ongewone zintuiglijke ervaring rond het ambachtelijke bier Paix Dieu. Denk aan een uniek bezoekers-parcours, zeldzame en exclusieve producten en verschillende Paix Dieu Distilled-cocktailworkshops. De ideale uitstap net over de grens en perfect te combineren met de mooie kerstmarkt van Rijsel. Info: brasseriecaulier.store



Zuiderbad



Moose Bar



Akko



Bar Chapel

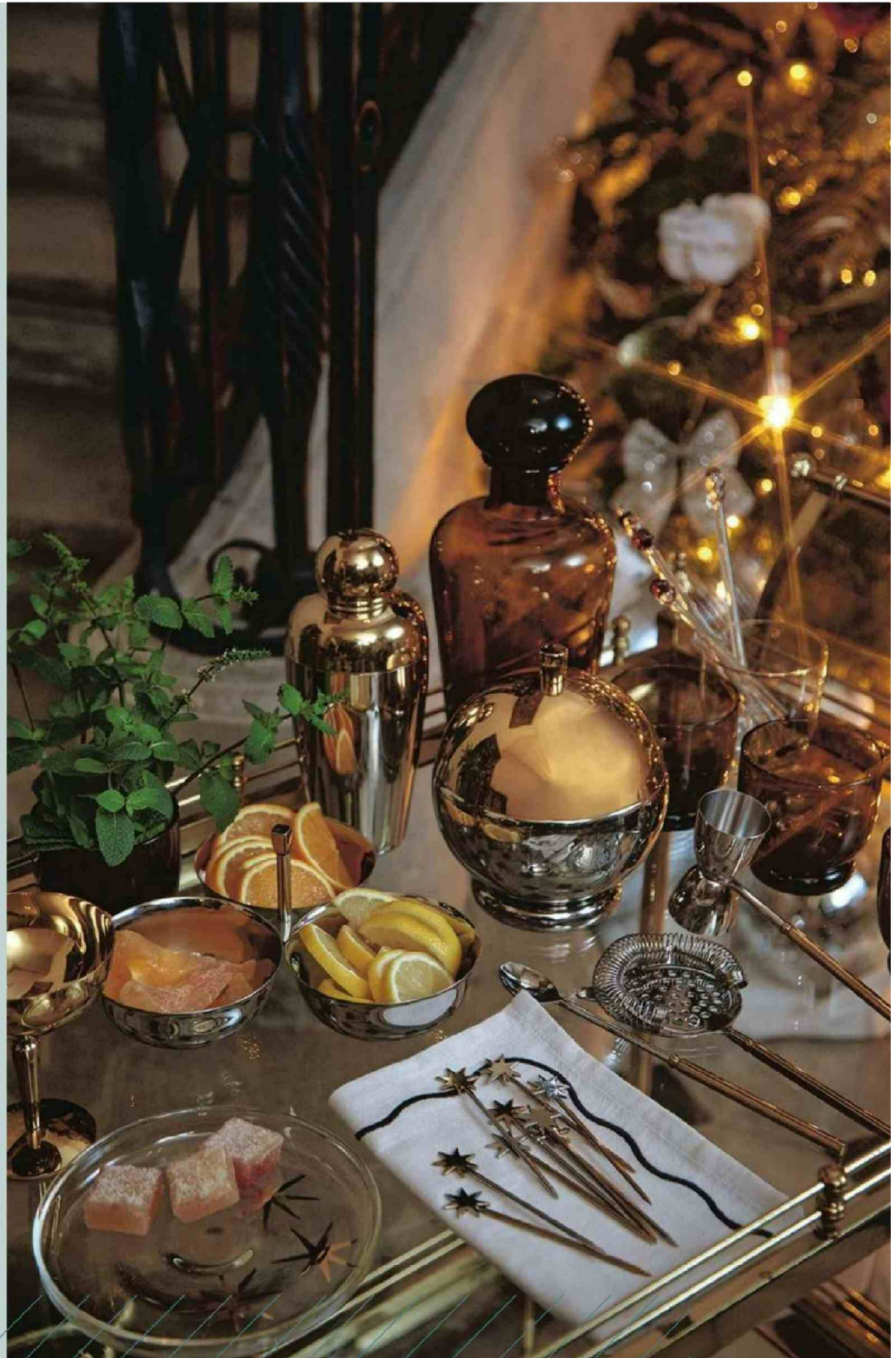


De Melkerij

**DIY COCKTAILBAR**

Topidee: laat je gasten dit eindejaar hun eigen cocktails of mocktails shaken. De juiste dranken, een shaker, wat mooie glazen, feestelijke prikkers, partjes sinaasappel en andere smaakmakers: zet alles klaar op een tafeltje en shaken maar! Instant wow-effect voor een klein prijsje.

Cocktailitems,
vanaf €9,99, hm.com



**CRUSH**
Nieuwste Ontologie
Cognac de Houde
WISCH Krokette
Present by SpilwingshieldLOVE AT
FIRST BITE

Crush OP KROKETJES

Geen eindejaarsfeesten zonder krokettjes! Pascal Vanneste is kok van opleiding, kookte ooit bij toprestaurant El Bulli en geeft Gastronomie aan de koksschool Spermalie in Brugge. Twee jaar geleden ontstond het idee om een healthy partymix samen te stellen. Hij wilde krokettjes bomvol smaak en goede ingrediënten, maar zonder bewaarmiddelen. Pascal ging aan de slag in zijn keuken en startte onlangs CRUSH op. In samenwerking met Revi Food creëerde hij een uniek assortiment groentekroketjes voor Delhaize. Onze favoriet: de sweet tomato potato, makkelijk te bereiden in de airfryer. **Groentekroketjes van Crush, verkrijgbaar bij Delhaize**

SANTÉ MET SPARKLING SAKE

In ons novembernummer tipten we je al dat sake in België in opmars is. Japane sakebrouwerij Shichiken zet samen met de Belgische importeur Kaori de 'sparkling sake' extra in de verf als aperitief voor de feestdagen. Dit verfijnde en verleidelijke alternatief voor champagne wordt meer en meer door sommeliers van gastronomische restaurants op de kaart gezet. Je vindt deze sparkling sake van Shichiken nu al in tal van fine dining-restaurants, maar kunt hem ook kopen via de webshop kaori.be en in de winkels van Cru. Sparkling sake is bovendien een perfecte brug tussen de herkenbare bubbels van champagne en de smaken van sake. Deze fles is trouwens een unieke creatie van sterrenchef Alain Ducasse en sakebrouwer Shichiken. Leuk om te schenken bij je feestmenu of om cadeau te geven.

Info: kaori.be

IN HET KORT

- Napoleonsnoepjes krijgen voortaan een **waspapieren wikkel** • Jules Destrooper pakt uit met nieuw feestelijk gamma in **moie blikken dozen** • Topchef en ambassadeur van Bio-Planet Seppe Nobels stelde een **inclusief feestmenu** samen, dat rekening houdt met dieetvoorkeuren en voedselintoleranties • Nog tot 25 december kun je terecht op de elfde **kerstmarkt** van de abdij van Maredsous • Opus brengt luxegamma **non-alcoholische spirits** op de markt • Nespresso lanceert een **unieke collab** met het iconische skimerk Fusalp • Zwitserse kazen stelt een pairing samen met verschillende soorten honing voor bij je **kaasplank**.