nieuws

Chef-koks bereiden 'Bijzondere Boerenkost'

nieuws

"Wij koken met ingrediënten uit de hele wereld zonder de vele streekproducten uit de Westhoek uit het oog te verliezen", aldus chef-kok Hilde Stekelorum. Samen met collega Patrick Devos tovert zij daarom tijdens enkele kookworkshops 100 procent West-Vlaamse streekproducten om in "Bijzondere Boerenkost". Dat doen ze bovendien op twee erg toepasselijk locaties: een zuivel- en groenteboerderij. Bedoeling van organisator Inagro is om de lokale hoeveproducten van West Vlaanderen in de kijker te zetten.

16 SEPTEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
culinair



"Wij koken met ingrediënten uit de hele wereld zonder de vele streekproducten uit de Westhoek uit het oog te verliezen", aldus chef-kok Hilde Stekelorum. Samen met collega Patrick Devos tovert zij daarom tijdens enkele kookworkshops 100 procent West-Vlaamse streekproducten om in "Bijzondere Boerenkost". Dat doen ze bovendien op twee erg toepasselijk locaties: een zuivel- en groenteboerderij. Bedoeling van organisator Inagro is om de lokale hoeveproducten van West Vlaanderen in de kijker te zetten.
Wie denkt dat lokale hoeveproducten zich niet lenen tot culinaire krachttoeren, heeft het volgens Inagro duidelijk mis. Om lokale West-Vlaamse producten in de kijker te zetten, trommelde het adviescentrum namelijk twee chef-koks op om met lokale producten een uitgebreid menu te bereiden en voor te stellen aan iedereen die van lekkers uit eigen streek houdt.
Chef-koks Patrick Devos en Hilde Stekelorum ruilen daarom in september enkele keren hun vertrouwde keuken in voor respectievelijk zuivelboerderij het Baliehof in Zerkegem en groentebedrijf Het Warandehof in Gijverinkhove. Met producten van deze en omliggende hoeves creëerden zij elk een tiental bijzondere boerenkostgerechten.
Patrick Devos schudde vooral creatieve kaascreaties uit zijn mouw zoals een krokantje van kruidenkaas met een gel van fijne kruidenkaas. Hilde Stekelorum koos voor een menu vol groenten van eigen bodem en maakte onder andere een Gazpacho van butternutpompoen met kurkuma en granaatappel.
Beide chef-koks zijn hiermee niet aan hun proefstuk toe. In de eigen keuken werken ze al langer met verse, lokale producten. Het is immers een zekerheid op kwaliteit. "Door dicht bij die producenten te staan, weet je perfect wanneer welk product op zijn best is", aldus Patrick Devos.
Meer info: inagro

Beeld: Onthaal op de boerderij

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada