nieuws

Schauvliege en Bourgeois koken met hoppas

nieuws

Vlaams minister van Toerisme Geert Bourgeois (N-VA) en Vlaams minister van Cultuur Joke Schauvliege (CD&V) hebben de 'hoppas' voorgesteld, een nieuw Vlaams bierhapje dat een gerechtje met streekproducten combineert met een glas speciaalbier van bij ons: hop plus tapas geeft hoppas.

22 OKTOBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:13

Lees meer over:
culinair
marketing

Vlaams minister van Toerisme Geert Bourgeois (N-VA) en Vlaams minister van Cultuur Joke Schauvliege (CD&V) hebben de 'hoppas' voorgesteld, een nieuw Vlaams bierhapje dat een gerechtje met streekproducten combineert met een glas speciaalbier van bij ons: hop plus tapas geeft hoppas. De Vlaamse variant van de Spaanse tapas wordt gepromoot tijdens de Week van de Smaak van 11 tot 21 november.
Sterrenchef Wouter Keersmaekers van restaurant ‘De schone van boskoop’ presenteerde samen met ministers Schauvliege en Bourgeois de eerste hoppas of bierhapjes. Spanje is dit jaar eregast op de Week van de Smaak. “Op die manier krijgt een succesvolle culinaire traditie van een ander land een nieuwe invulling", legt Hilde Brepoels van de Week van de Smaak uit. Die is aan zijn vijfde editie toe en focust op ons culinair erfgoed, met onder meer vergeten groenten, vlees en vis, streekproducten en ambachtelijk lekkers.
Wouter Keersmaekers stelde al zo'n 18 hoppas samen, waarvoor hij zich inspireerde op Vlaamse en Brusselse bieren. "Maar het zijn wel recepten die haalbaar zijn om door iedereen te worden bereid, zoals Vedett met kalfsfilet en mayonaise van makreel, Duvel met gebakken kalfszwezerik en linzen of Petrus blond met handgepelde garnalen, geplette aardappelen en kruiden.”

De hoppas zullen volgens Bourgeois en Schauvliege door meer dan 120 chefs geserveerd worden tijdens de Week van de smaak, maar moeten een "blijver" worden in de Vlaamse gastronomie: het initiatief komt naast de organisatie van de smaakweek ook van de organisatie Tafelen in Vlaanderen, dat met Vlaanderen lekker land de Vlaamse gastronomie duurzaam promoot.
Niet alleen de horecazaken, ook de frituren pakken tijdens de Week van de Smaak uit met wat beters dan de doorsnee frituurhap. Wouter Keersmaekers ontwierp speciaal voor hen een worst van topkwaliteit, deSavwa. Die bestaat uit varkensvlees, spek, Brugse kaas, mosterd en savooikool. Keersmaekers gaat er prat op dat het product 80 procent vlees bevat, zowat het vierdubbele van de curryworst.
Meer informatie: Week van de Smaak

Bron: Belga/Gazet van Antwerpen

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