



HOPSCHEUTEN,

EEN  
BELGISCHE  
DELICATESSE

#### HOPPERANKE

Heldergroene  
Rankt de hop  
Langs heur hooge  
Staken op!

Welig laat ze  
Hare vrucht  
Wiegewagen  
In de lucht!

Welk een geur  
En welk een pracht  
Als zij draagt heur  
Bellenvracht!

Ik en weet niet  
Op het land  
Schooner wasdom  
Als die plant.

Daarom, ranke,  
Blijf de bloen  
Onze streken  
En de roem!

*Uit 'Een keur uit de verzekens van Fons Van De  
Maele' 1937*



In het vroege voorjaar, wanneer de winter wijkt en de eerste zonnestralen zich aandienen, broedt er iets. De hopplant, vaak al tientallen jaren oud, gaat dan uitschieten. De hopperanken die we in de maanden augustus en september aan de draden zien wiegen, zijn nu reeds beginnen te groeien. Dit prille begin van een hoprank is een hopscheut. Oppervlakkig is dit nauwelijks te zien, maar een kenner weet wel beter. Op het moment dat de grond aan de oppervlakte barstjes begint te vertonen, beseft hij dat er zich ondergronds een wonder aan het voltrekken is.

Elk seizoen is anders en volledig afhankelijk van het weer. Vijftig jaar geleden deed een conservenfabrikant hopscheuten in blik, hetgeen aangeeft dat de hopscheut ooit een gewoon volksvoedsel was. Tegenwoordig is de hopscheut een delicatessie die niet goedkoop is. Als je weet dat de hopscheuten al in februari en maart worden geoogst, dikwijls in barre en natte weersomstandigheden en dat deze met de handen uit de koude natte grond moeten gehaald worden, dan beseft je dat de hoge prijzen niet abnormaal zijn.

Een scheutje weegt 1 gram en er is dus heel wat handenarbeid nodig om 1 kg van dit witte goud te vergaren. Hopscheuten zijn een bioproduct dat je enkel versgeplukt kunt eten. Je kunt ze niet invriezen of op een andere manier bewaren zonder kleuren- en smaakverlies. Hun smaak is fris, aards zoals truffel of schorseneer. Rauw zijn ze het lekkerst, maar je kunt ze ook bakken of traditioneel bereiden met een romige saus.

Misschien bent u al aan het watertanden? In dit receptenboekje vindt u een aantal recepten om zelf met hopscheuten aan de slag te gaan.

Smakelijk!

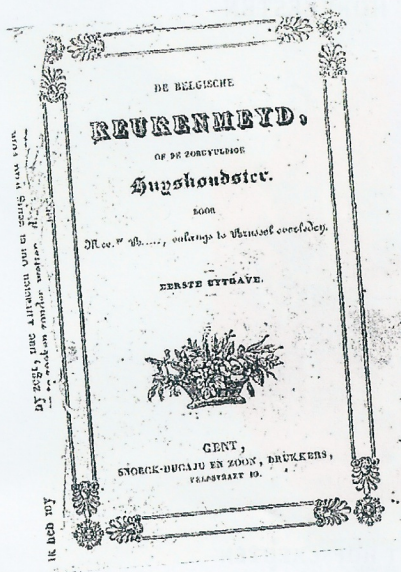


- ✓ Hopscheuten steeds ongewassen in donker papier bewaren in de koelkast
- ✓ Voor gebruik drie keer wassen in water met azijn (tegen het verkleuren) en ze daarna zo snel mogelijk klaarmaken
- ✓ Koken in water met citroen

Dit receptenboekje is een uitgave van het Gemeentebestuur Affligem naar aanleiding van het HOPKEESTENWEEKEND op 19-20 maart 2011.

Verantwoordelijke uitgever: Gemeentebestuur Affligem.





- ✓ Koop altijd verse hopscheuten. Goede hopscheuten zijn wit en krokant
- ✓ Laat de hopscheuten slechts enkele minuten koken en laat ze daarna verschieten in koud water (zodat ze krokant blijven)
- ✓ Kraak (niet snijden) het achterste vezelachtige gedeelte van de hopscheut af bij het reinigen.

## BELGISCHE KEUKENMEYD.

161

### *Hop, hoe men dezelve zal stoven.*

Neemt versch geplukte hop, breekt er de onderste eynden af en zet-ze in het water te trekken, neemt dan zap met een weynig foelie, wat zout en boter, en laet het alzoo opkoken; doet er dan de hop in en laet-ze genoeg stoven, naer dat gy er gekapte petercelie in gedaen hebt; doet er op het laetst wat koude boter in om de saus te binden, als wanneer men over de hop naer dat-ze opgeschept is, wat notemuskaet raspt en alzoo opdient.

## INHOUDSTAFEL

### Inleiding

#### Voorgerechten

Gemarineerde zalm met hopscheuten

Gepocheerd ei met hopscheuten

#### Soep

#### Hoofdschotels

Zetong met hopscheuten

Crescendo van Jonge Duif met Hopscheuten

#### Desserten

Affligemse Koffie met Hopjenever.

Limoen-Jenever sorbet

#### Hopbrood

Streekproducenten

## VOORGERECHTEN MET HOPKEESTEN



### GEMARINEERDE ZALM MET HOPSCHOUTEN

#### BENODIGDHEDEN (1 PERSOON)

- 120 gram rauwe zalm
- 40 gram rauwe hopschouten
- Peper, zout en bieslook

#### VOOR DE MARINADE

- 1 cl notenolie
- 4 cl maïsolie
- Groene, zachte peperbollen, zout, fijngesneden sjalot
- Een scheutje citroensap

#### BEREIDING

Een marinade wordt aangemaakt met noten- en maïsolie, op smaak gebracht met fijn gesneden sjalot, gekruid met zout en groene zachte peperbollen. Afwerken met een scheutje citroensap.

Het ondiepe bord wordt rijkelijk met de marinade ingestreken. De plakken rauwe zalm worden erin neergelegd en nogmaals, maar nu met mate, ingestreken met de marinade. We brengen de zalm op smaak met peper en zout alvorens de rauwe hopschouten erop te strooien. De schotel wordt afgewerkt met fijngesnipperde bieslook.

*Uit: 'Hopschouten, een Belgische delicatesse van de Nationale dienst voor afzet van land- en tuinbouwproducten'*





## GEPOCHEERD EI MET HOPSCHEUTEN

### BENODIGDHEDEN (4 PERSONEN)

- 280 g hopscheuten
- 2 eetlepels citroensap
- 3 eierdooiers
- 80 g boter (geklaard)
- peper
- zout
- 1 citroen
- 0.5 dl room
- 4 eieren
- 4 plakjes zalm (gerookt)
- 4 sneetjes brood
- 103 g kervel

### BEREIDING

Maak de hopscheuten schoon. Breek één voor één het onderste gedeelte af. Was de scheuten en blancheer ze twee minuten. Voeg een scheutje citroensap toe.

Bereid de mousselinesaus: klop de eierdooiers met een beetje water op. Voeg de gesmolten boter toe, breng op smaak met citroen, peper en zout. Voeg een scheutje room toe.

Warm de hopscheuten op in een weinig room.

Pocheer de eieren: breng wat ongezouten water met een weinig azijn aan de kook. Breek elk ei in een kommetje. Vorm een draaikolk in het water en laat het ei zachtjes in het midden glijden. Laat 2 ½ minuut pocheren: de eierdooier moet nog vloeibaar zijn. Neem het ei voorzichtig met een schuimspaan uit het water. Schik de hopscheuten in een bord en leg er een plakje zalm over. Leg het gepocheerde ei erover en giet de saus erbij. Versier met een stukje geroosterd brood en wat plukjes kervel.

*Uit 'Ambiance in de keuken, 4 seizoenen kookplezier'*

## SOEP

### ° SOEP

#### N° 76 - RUBENS CONSOMME

##### - Ingrediënten

- 16 à 10 personen)
- 1 soepkip van 1 à 2 kg.
- 1 kg. rondsbeenderen
- 1 bos prei
- 2 stuks selder
- 2 uien
- 2 wortelen
- 4 soeplepels tomatenpuree
- 1 takje thijm, 1 laurierblad
- 150 gr hopscheuten
- 5 à 6 L. water
- zout en peper
- citroensap

. Bereidingstijd : 4 uur

##### - Bereiding

- 1) De onversneden kip en de rondsbeenderen laten koken in 5 à 6 L. water.
- 2) Schuim af en voeg alle groenten (prei, selder, uien en wortelen) alsook de tomatenpuree en de kruiden toe. Laat ze op een zacht vuurtje heel lang gaar koken gedurende 3 à 4 uur. Men mag ook de avond voordien opzetten, anderhalf uur laten koken, het vuur doven en zo laten overnachten.
- 3) De bouillon ontvetten.
- 4) De hopscheuten schoonmaken, wassen en gaar koken in gezouten water met een weinig citroensap.
- 5) Ze in stukjes van 1 cm snijden en er de soep mee overgieten.







## ZEETONG MET HOPSCHEUTEN

### BENODIGDHEDEN (1 PERSOON)

- 4 zeetongreepjes
- 30 gram hopscheuten
- 1 dl visfumet
- 1 dl room
- Een scheut blond bier met overheersende hoppesmaak
- Fijngesnipperde sjalot, wortel, prei en selder

### VOOR DE SAUS

- 60 à 70 gram boter
- Peper en zout

### BEREIDING

Terwijl de zeetongreepjes op een zacht vuurtje gaar worden in het samengestelde vocht van visfumet en room, kunnen de hopscheuten enkele minuutjes geblancheerd worden zonder hun knapperigheid te verliezen. Zowel de filets als de scheuten dienen warm gehouden te worden. Het vocht wordt ingekookt en opgewerkt met boter. Alvorens het kookproces te beëindigen, komt het blonde bier er nog in, maar vanaf dat ogenblik mag de saus niet meer aan de kook komen. Men legt de zeetongreepjes op een voorverwarmde schotel, de hopscheuten komen erover en worden oversopt met een glanzende saus. Dit stilleven wordt afgewerkt met fijn gesnipperde tuingroenten.

*Uit: 'Hopscheuten, een Belgische delicatessie van de Nationale dienst voor afzet van land- en tuinbouwproducten'*



## CRESCENDO VAN JONGE DUIF MET HOPSCHOUTEN

### BENODIGDHEDEN (4 PERSONEN)

- 4 duifjes
- 200 g hopscheuten
- 4 plakken ganzenlever
- 3 dl wijn (rood)
- 1,5 dl bruine fond
- 50 g roomboter
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 stengel groene selderij
- 1 bosje peterselie
- 50 g boter (bakboter)
- peper
- zout

### BEREIDING

De jonge duifjes gedurende 10 minuten bakken in een warme oven.

Ondertussen de rode wijn met de groenten laten inkoken tot op een derde. Alles door een chinois steken, de bruine fond toevoegen en opnieuw laten inkoken.

De hopscheuten in 4 minuten beetgaar koken in lichtjes gezouten water. Warm houden in een klein vergietje boven de waterdamp.

De saus opwerken met ijskoude botervlokjes en verder op smaak brengen met peper en zout.

De duifjes versnijden en de in plakjes gesneden ganzenlever zonder vet bakken.

Op verwarmde borden schikken en onmiddellijk serveren.

*Uit 'De Vlaamse Keuken: 700 gerechten van eigen bodem'*



## DESSERTEN



### AFFLIGEMSE KOFFIE MET HOPJENEVER.

#### BENODIGDHEDEN

- 2 kopjes sterke koffie
- 6 cl hopjenever
- 6 cl slagroom (35%)
- 2 klontjes suiker, wit of bruin.
- 2 sliertjes sinaasappelschil

#### BEREIDING

Klop de room, half romig op en zet even opzij.

Verdeel de suiker en sinaasappelschilletjes over 2 vuurvaste glazen

Verwarm de jenever in een pannetje.

Flambeer en schenk de vlamrende drank bij de suiker.

Blus met hete koffie

Giet de koude half opgeklopte room over de rug van een lepel bovenop de koffie en serveer en versier met een beetje cacaopoeder.

#### Hoppralines

Tony Mergan

Parijsstraat 32 - 9310 Meldert-Aalst

tel. 052 35 71 28

[www.streekpralinesmergan.be](http://www.streekpralinesmergan.be)



## LIMOEEN-JENEVER SORBET

### BENODIGDHEDEN (6PERS)

- 5 limoenen
- 200 gr. Suiker
- 6 el. gekoelde Hopjenever
- Ysmachine of diepvriesdoosje

### BEREIDING

Rasp met een dunschiller de schil van 2 limoenen. Verwarm 1l water met driekwart van de limoenschillen en de suiker. Laat de suiker al roerend oplossen en laat het geheel 5 min. op laag vuur zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en laat de siroop 4 uur trekken.

Snijdt de rest van de limoenschillen in reepjes en pers de limoenen uit. Verwijder de schillen uit de siroop en roer het sap en de jenever erdoor. Draai er in een ijsmachine sorbetijs van of laat het mengsel in de vriezer halfhard worden. Klop door met een vork en herhaal dit na 1 uur nog een keer. Laat het ijs in de vriezer hard worden (circa 4u). Zet 6 kleine hoge glazen in de diepvriezer.

Serveer hierin het sorbetijs en garneer met limoenreepjes. Direct eten!

### Hopjenever

V.d.S. Likeurstokerij  
Binnenstraat 33 - 9300 Aalst  
tel. 053 21 14 86  
[www.likeurstokerij-vds.be](http://www.likeurstokerij-vds.be)  
Likeuren Verhofstede  
Vlasbloemstraat 166  
9100 Nieuwkerken-Waas



# HOPBROOD



Een voedzaam bruin brood met een kruidig karakter dankzij de hop. Hoppellets zijn samengeperste hopbloemen, kies voor een aromatisch soort zoals Goldings, Saaz of Hallertau voor een meer kruidige smaak.

## BENODIGDHEDEN

- 250 gr speltbloem
- 270 gr speltmeel
- 60 gr pilsbier (bierbrouwerswinkels)
- 20 gr amarant
- 3 gram hoppellets (East Kent Goldings 4%)
- 15 gr olijfolie
- 330 ml water
- 4 vitamine C tabletten
- 15 gr zout
- 15 gr suiker
- 7 gr droge gist

## VOORBEREIDING

Mout grof malen.

Vitamine C tabletten tussen 2 lepels verpulveren en oplossen in water.

Mout, bloem, meel en amarant mengen.

Hoppellets heel fijn snijden

## BEREIDINGSWIJZE

BBM vullen met 300 gr bloemmengsel, olie erop, water met vitamine C erbij. Rest van de bloem erboven.

Aan de ene zijde het zout, aan de andere de suiker en in het midden de gist.

Aan een zijde de hop toevoegen

Kies programma volkoren.

Uit [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl)

## Hopbrood

Bakkerij Van Lierde, Hogeweg 113- Erembodegem

Broodboetiek, A. Nichelstraat 3 - 9300 Aalst

Bakkerij Verleysen, Pachting 38- Moorsel-Aalst

- ✓ Dek de hopscheuten steeds af tegen het licht na het blancheren en zorg dat ze onder vloeistof blijven, want hopscheuten drogen zeer vlug uit.
- ✓ Warm hopscheuten nooit twee- of meermaals op anders zijn ze niet meer krokant.
- ✓ Hopscheuten kunnen naargelang het recept vervangen worden door: Witte of groene Asperges of Sojascheuten.

## STREEKPRODUCENTEN HOPKEESTEN:

### **Van Langenhove Luc**

Hooringstraat 11  
9310 Meldert  
Tel. 053 41 91 73

### **Baert Roger**

Nedermolenstraat 12  
9310 Meldert  
Tel. 053 666543

### **Vermeir Marcel**

Affligemdreef 312  
9310 Meldert  
Tel. 053 66 68 84

### **Temmerman Alfons**

Brusselbaan 285  
9320 Erembodegem  
Tel. 053 787431

### **De Wael Jean**

Sint-Martinusstr. 30  
1700 Sint-Martens-Bodegem  
Tel. 02 582 17 95

Op bestelling bij **Delhaize** en speciaalzaken voor groenten en fruit

[WWW.TOERISMEAFFLIGEM.BE](http://WWW.TOERISMEAFFLIGEM.BE)