

De cultuurraad van leper is op zoek naar  
een uniek lepers gerecht ...

---

Chef Bart DENYS stelt voor ...

*Ieperse gerookte kíp met toverkol* (papaver)



[www.tzwaluwnest.eu](http://www.tzwaluwnest.eu)

## Boodschappenlijst

---

- 1 gerookte kip
- 2 ui
- 3 teentjes look
- ½ paprika
- 1 bakje champignons
- 1 pastinaak
- 1 potje tomatenpuree
- 2 blokjes vleesbouillon
- 1 takje rozemarijn
- zaad van toverkol ( papaver ) - maanzaad
- gemalen kaas
- 2 lepels donkere cassonade
- olijfolie
- peper, komijn, zout
- verse peterselie , Indische kers en vogelmuur

## Bereiding

---

- 1) Geweven krokantjes met toverkol : schik op een bakmatje geweven cirkeltjes met gemalen kaas; bestrooi deze met wat zaad van de toverkolbloem en bak deze af (5 minuten op 200 graden)
- 2) Verdeel de kip in de gewenste porties, bak deze in wat hete olijfolie.  
Na ongeveer 10 minuten : voeg er de versneden ui, pastinaak en paprika bij.  
5 minuten later voeg je er de tomatenpuree, geplette look, bouillon, versneden champignons, rozemarijn en cassonade bij.  
Laat dit alles 10 minuten verder garen onder gesloten deksel.  
Het geheel wat opbinden met bloem en bevochtigen met water, afsmaken met peper, zout en komijn.  
Serveer met wat verse peterselie, vogelmuur en het geweven krokantje met toverkol.

## Serveren

---

Dit gerecht kan geserveerd worden  
zowel met Belgische frietjes  
als met Italiaanse pastas  
als met lookaardappeltjes  
als met gebakken rijst  
als met puree van ...

En uiteraard zal dit gerecht schitteren met een heerlijke Heuvellandse Vintage .  
Als met een Sint Bernardus .

### ***Waarom toverkol ?***

Toverkol, heksenkol of papaver is het symbool van de eerste wereldoorlog en dus ook zowat het symbool van leper geworden.

De zaden van de toverkol symboliseren de kiemkracht, het geloof van de leperse bevolking om de wederopbouw van leper te realiseren. Na jaren onder de grond te zitten verliezen ze niets van hun kiemkracht en brengen terug nieuw leven in de velden.

Wordt ook wel de Griekse God van de slaap genoemd.

Het witte sap bevat opium (derivaten morfine en heroïne).

De zaden worden voornamelijk gebruikt voor broodjes, de bloemblaadjes zijn ook eetbaar maar ze zijn snel verlept.

### ***Waarom een kaaskrokantje?***

Het kaaskrokantje symboliseert de lakennijverheid en de weefgetouwen waarop een belangrijk stuk van het lepers verleden is gefundeerd.

### ***Waarom pastinaak ?***

Pastinaak is gekend nog voor de inbreng van de aardappel of de ontdekking van Amerika.

Ook één van de basisgroenten doorheen de geschiedenis van leper. Het waren trouwens de Romeinse soldaten die deze vrucht meebrachten uit het Middellands zeegebied.

### ***Waarom komijn en rozemarijn ?***

Niet alleen de sterke smaak van komijn maar tevens de genezingskracht van rozemarijn zijn reeds lang in onze regio gekend.

Rozemarijn is een oud middel ter versterking van het geheugen en het symbool voor vriendschap en trouw.

### ***Waarom vogelmuur ?***

Vogelmuur is in onze regio overal in het wild te vinden. De uitgelezen plant voor de fijne smaak en ideaal om het gerecht mee te decoreren.

### ***Waarom de gekleurde bloemen “ Indische kers “ ?***

De gekleurde bloemen stellen de drie basisverfkleuren voor uit de leperse lakennijverheid, Vroeger werden de kleurpigmenten uit kruiden gewonnen :

rood uit de wortel van meekrap

blauw uit de wede

geel uit saffloer

de Indische kers doen ons ook denken aan de dappere Indiërs die meevochten tijdens “den groten oorlog “

### ***waarom olijfolie ?***

het is niet alleen de combinatie met kip voor een betere homogene saus maar ook als vrede stad “ olijftak symbool van de vrede “ mag de olijfolie niet ontbreken .

### ***Waarom gerookte kip ?***

Gerookt vlees is gekend in alle culturen , alle tijden ; niet alleen voor de langere bewaartijd maar ook voor de extra toets die gerookt vlees kan geven .

En omdat iedereen wel wil genieten van een heerlijke maaltijd is kip het perfecte product om mee te toveren .

### ***Kostprijs ?***

In tijden van oorlog ; in tijden van crisis is het de kunst om met weinig veel te creëren.

Bespaar uw energiefactuur ;dit is een gerecht die in één kookpot met één vuur kan worden Gemaakt .

In elk geval : laat uw gerecht niet alleen of de snoezepoezen van leper zijn er mee weg ...

Smakelijke groeten !

Chef Bart Denys