

Inhoudstafel van de gerechten

	blz.
Soepen	23
Witloofsoep	25
Witloofsoep met aardappelen	26
Brusselse witloofsoep	27
Leuvense biersoep	28
Biersoep uit Hoegaarden	30
Brabantse soep	31
Spruitjessoep uit brabant	32
Hagelandse slasoep met geitekaas	35
Hagelands fruitsoepje met aardbeiensorbet	36
Sint-Hubertussoep	37
Hagelandse appelsoep	38
Groenten	39
Aardappelen op zijn Brussels	43
Aarschotse aardappelen	44
Brabantse puree	45
Witloof met eieren en tomaten	46
Gegratineerd witloof	47
Witloofsla met sinaasappel en pepers	48
Witloof met eieren	49
Witloofsoufflé	50
Witlooftaart	53
Asperges op zijn Vlaams	54
Gegratineerde asperges op zijn Hagelands	55
Brabantse quiche	56
Stoemp met wortelen en spek	57
Asperges op Vlaamse wijze met venkel	58
Visgerechten	59
Staatvis met witloof en geuze	61
Tong met druiven	62
Paling op Brusselse wijze	63
Brusselse bokking	64
Zereduivel op Hagelandse wijze	65
Terrine van zalm, snoekbaars en peertjes in Hagelandse wijn	66
Hagelandse appeltjes en forel	67
Forel op Hagelandse wijze	68
Rog met kriekbier-vinaigrette	70

Vleesgerechten	71
	72
Niertjes op zijn Brussels	75
Choesels met geuze	76
Frikadellen in bier	77
Bloedpens op Brusselse wijze	78
Bloedpens met druiven	79
Witte en zwarte pensen met appelmoes	80
Diestse worstjes	81
Uiterzure van rundvlees	82
Varkenskoteletten met spruitjes	83
Ossestaart op Brusselse wijze	84
Leuvense hutsepot	87
Varkensgebraad met spruitjes op zijn Brussels	88
Opwijkse schenkelpot	90
Vlaamse hutsepot	91
Geperste kop	92
Kop	93
Lekkermetten	94
Stoofkarbonaden met geuzelambiek	95
Kalfsniertjes uit de Brabantse Kempen	96
Varkenstong in appelwijn	97
Schapebout op zijn Brabants	98
Brusselse kip	101
Kippebouten zoals in Brabant	102
Kip met lambiek	105
Tiense waterzooi	106
Kippelevertjes op Brabantse wijze	107
Parelhoen op Brabantse wijze	108
Kalkoen in geuze	109
Tam konijn op zijn Brussels	110
Konijn met pruimen	111
Konijn met frambozenbier	112
Konijn met geuze	113
Wild konijn met druiven	114
Konijn van 't begijntje	116
Konijnepastei uit dilbeek	118
Hazepeper op zijn Brussels	119
Kwartels uit het Pajottenland	120
Fazant met witloof	122
Fazant op Brabantse wijze	123
Fazant met druiven en noten	124
Desserts	125
Hagelandse vruchtenpot	129
Rotselaarse perzikken met yoghurt	130
Gestoofde peren	131
Pannekoekjes met lambiek	132
Brusselse appelbeignets	133

Kaas en appel met kriekenlambik	134
Brusselse appels	136
brusselse beignets	137
Warm appeltaartje met ijs en Liefs Dröpke	138
Biertaartje uit Hoegaarden	139
Aardbeienmousse met geitekaas	140
Hagelandse rijstpap	141
Druiventoost op Brusselse wijze	142
Brood en Gebak	143
Grijs honingbrood uit het Hageland	149
Boerenbrood	150
Leuvense mastellen	151
Bodding	152
Kaastaart uit het Pajottenland	153
Plattekaastaart met krieken uit Overijse	154
Brusselse of Tervuurse kaastaart	155
Kaastaart uit Overijse	156
Kaastaart uit Zoutleeuw	157
Witloof-kaastaart uit de witloofstreek	158
Geitekaastaart van Sinte-Pieter	159
Hagelandse wijnvlaai	160
Taartjes van Rode of half-om-half	161
Vilvoordse taart	162
Hagelandse appeltaart	163
Sint-Michielstaartjes	164
Konijnekoekjes uit Dilbeek	165
Grachtbrood	166
Pepernoten en noppen uit Scherpenheuvel	168
Diestse kruidenkoek	170
Zielebroodjes	172
Brusselse wafels	173
Assekoeken	174
Maaltjes uit het Pajottenland	176
Hagelands brood	178
Bierwafels	180
Voor een Brabantse koffietafel	179