

Traditionele Belgische gerechten

Als u aan België denkt, moet u onvermijdelijk denken aan frieten, bier en chocolade. De Belgische keuken biedt echter nog veel meer. Belgisch eten wordt vooral gekenmerkt door de culturele verschillen tussen de Vlamingen en de Walen. Om deze reden is er geen typische nationale keuken in dit kleine land. De individuele gerechten worden meestal toegewezen aan de Vlaamse keuken of de keuken van Wallonië. Vooral in Brussel en Wallonië heeft de Franse keuken een sterke invloed op het culinaire landschap.

Of het nu zoet of hartig is – Belgische specialiteiten hebben elke fijnproever iets te bieden! Laten we beginnen met een klassiek Belgisch biertje.

Met meer dan 1.000 verschillende biersoorten is België één van de bekendste bierlanden ter wereld. Met zoveel verschillende biersoorten zijn er natuurlijk ook bijzondere biersoorten. Bijvoorbeeld de ‘Kriek’. Kriek is een Belgisch bier dat gemengd wordt met krieke (kersen). Voor wie van zoet houdt, is dit bier zeker een aanrader.

Belgische frieten

De Belgische frieten zijn wereldberoemd. Ze worden meestal geserveerd met mayonaise, of als bijgerecht bij andere regionale specialiteiten. Zoals bij het gerecht ‘Moules frites’, een heerlijke combinatie van mosselen en frieten.

Lapin à la Gueuze

Lapin à la Gueuze of Lapin à la Bruxelloise (‘Brussels konijn’) is een stoofpot met konijnenvlees. Het konijn is gestoofd in Geuze, een Belgisch biertje. Lapin à la Geuze wordt traditioneel geserveerd met gekookte aardappelen of aardappelpuree en een salade als garnituur.

Waterzooi

Waterzooi is een stoofpot uit de Vlaamse keuken, een écht nationaal gerecht. Het wordt bereid met kalfsvlees, kip of vis, alles kan gebruikt worden. Andere ingrediënten zijn wortelen, prei, uien, selderij en peterseliewortel. Ze worden samen met het vlees of de vis gekookt in water of bouillon.

U kunt niet op vakantie gaan in België zonder de Belgische wafels of de heerlijke chocolade te proeven.

De Belgische wafels zijn verkrijgbaar met verschillende sauzen en toppings, maar echte wafelliefhebbers zweren bij het eten van wafels met alleen poedersuiker. Heel belangrijk: de wafel moet vers en nog warm zijn!

Als u in België bent, moet u de pralines proeven. In dit kleine landje volgt de ene chocolaterie de andere op. Hier vindt u zeker het juiste souvenir voor uw geliefden thuis. Door de rijke keuze aan chocoladespecialiteiten is het echt heel moeilijk om te kiezen. Er zijn zoveel lekkere varianten!

toegewezen: participio passato di toewijzen

of het nu zoet of hartig is: (letteralmente) che sia dolce o salato