



## LEK ME LIPTJE



### HET LEKKERSTE UIT ONZE EIGEN PROVINCIE

West-Vlaanderen is een paradijs voor lekkerbekken. Hier wordt niet alleen op hoog niveau gekookt, maar worden ook in elk dorp en elke stad de meest heerlijke producten geteeld, gekweekt en gemaakt. Wekelijks verklapt zo'n streekproductenmaker hier zijn favoriete recept.

ALLE RECEPTEN VIND JE TERUG OP  
[WWW.KW.BE/LEKMELIPTJE](http://WWW.KW.BE/LEKMELIPTJE)



©TOGH



©TOGH

## Luc en Kris maken

### APPEL-BRAAMCOCKTAIL

Luc Goossens (53) en Kris Vanderstichele (53) hadden allebei al verschillende beroepswegen bewandeld toen ze in 2000 van start gingen met hun Tuinsappen Lombarts Calville in de Ieperse deelgemeente Voormezele. "De naam zegt eigenlijk alles over wat we doen", vertelt Luc. "Lombarts Calville is een oud appelras dat we hier telen, naast andere hoogstammige appelrassen met tot de verbeelding sprekende namen zoals Trezeke Meyers, Eysdener Klumpke en President Van Drievoet. In totaal hebben we een dertigtal verschillende rassen. We persen onze eigen sappen van onze appels, maar ook mengelingen zoals appel-rode biet, appel-framboos en appel-rode bes. Een speciale vermelding verdient onze unieke combinatie appel-kweeper."

"We hebben 15 ha hoogstamboomgaarden", vervolgt Luc. "Dat is vrij uniek in West-Vlaanderen. Hoogstammige rassen zijn heel geschikt voor een puur biologische teelt als de onze. De appels die wij telen vind je dus niet in de winkel en zal je wellicht ook nooit meer in de winkel kunnen kopen, maar hebben volgens mij meer smaak en karakter. Een ander voordeel van hoogstammen is dat ze waardevolle landschapselementen zijn en goed zijn voor de biodiversiteit. Zo is ons logo een steenuil, een vogel die goed gedijt in hoogstammige appelbomen."

De appels worden niet verkocht als eetappel, maar worden geperst tot appelsap en cider. "We gebruiken zoveel mogelijk zelfgeteelde vruchten. Wat we zelf niet voldoende in voorraad hebben, proberen we in de eerste plaats bij bioboeren in de buurt aan te kopen", pikt Kris in. "Maar we moedigen mensen ook aan om zoveel mogelijk hun eigen fruit te telen in hun tuin en bieden hen de mogelijkheid om hun vruchten bij ons te laten persen."

#### RECEPT

#### INGREDIËNTEN

- een eenheid witte wodka
- een halve eenheid Cointreau of een andere triple sec
- een kwart eenheid limoensap of limoensiroop (afhankelijk van hoe zoet je het wil)
- anderhalve eenheid appel-braamsap

#### WERKWIJZE

➔ Meng alle ingrediënten, roer nog eens en je hebt een heerlijke cocktail.