

DAMME

Uilenspiegelpastei proeven op culinaire markt

Tien jaar nadat het befaamde Uilenspiegelbier voor het eerst werd getapt, heeft het succesrijke gerstenat ook een bijpassend hapje. Hoeslager Marc Bonne bereidde een smakelijke pastei met een flinke geut van het Damse bier erin verwerkt: de Uilenspiegelpastei.

«De pastei is bij toeval ontstaan», zegt Marc Bonne in zijn slagerij aan de Moerkerkse Steenweg in Vivenkapelle. «Onze knecht ging langs bij brouwer Rik Strubbe. De Damse brouwer broedde op dat moment op een idee om, naar aanleiding van tien jaar Uilenspiegelbier, een streekproduct op basis van het bier te lanceren. We zijn meteen aan het experimenteren gegaan.»

Het resultaat is de ambachtelijk gemaakte en ovengebakken Uilenspiegelpastei, bereid met lever van het varken, spek van keel en buik, een geheime kruidenmengeling en een flinke geut Uilenspiegelbier.

Het nieuwe streekproduct is voor hoeslager Marc Bonne en zijn vrouw Annick Van Damme meteen een smakelijk cadeau naar

aanleiding van het twintigjarig bestaan van de hoeslagerij. Indertijd was slager Bonne de eerste veekweker in Vlaanderen die op de hoeve vlees en charcuterie van de eigen veekweek verkocht. «We hebben in de beginjaren heel wat weerstand gekend, ook van de slagersbond. Pas toen de dioxinecrisis uitbrak, stonden rijen klanten aan te schuiven aan de slagerij. Iedereen had plots aandacht voor gezonde voeding», zegt de slager. De helft van zijn runderen graast in de natuurgebieden op de Damse vesten en maïs en tarwe kweekt hij zelf.

De nieuwe Uilenspiegelpastei is voor het eerst te proeven en te koop op de culinaire markt op zondag 27 september vanaf 10 uur in Damme.

(DDB)



Marc Bonne en zijn vrouw Annick Van Damme met de ambachtelijke Uilenspiegelpastei. Foto JVK