



# Speculaas niet alleen voor Sinterklaas



De tijd dat speculaas hoofdzakelijk tijdens de sinterklaasperiode in trek was, ligt al lang achter ons. De zoete lekkernij kent de jongste jaren een ware revival. Van koekje bij de koffie is het een trendy ingrediënt geworden voor onder meer chocopasta, pralines en ijs.

TEKST: KRIS LECOMTE  
FOTO'S: KAREN VAN WINKEL

Kruiden zijn belangrijk voor de smaak van speculaas. Anijs, gember, kaneel, kardemom, koriander, kruidnagel, nootmuskaat en witte peper vormen de klassieke ingrediënten. Brenda Keirsebilck runt Juliette's ambachtelijke koekebakkerij, gelegen in de Brugse Wollestraat, en werkt graag met speculaas. Ze stelde ook een boek samen rond het thema.

#### Speculoos of speculaas

Voor de spraakverwarring rond speculaas en speculoos heeft ze een mogelijke verklaring. "De

meest gangbare uitleg is dat speculoos geen typische speculaaskruiden zou bevatten, vandaar 'loos' in de naam. Franstaligen spreken enkel van *spéculos*. Daarom hoor je waarschijnlijk beide benamingen in Vlaanderen. Eerlijk gezegd, ik heb er in mijn winkel eigenlijk nooit echt bij stilgestaan, of ik nu speculoos of speculaas moet zeggen."

In haar boek geeft Brenda bewerkelijke maar ook makkelijke recepten met speculaas, want ook met weinig inspanning kan je verrassende gerechtjes op tafel toveren. We pikken er Brenda's tiramisu uit.

## Recept

### TIRAMISU MET SPECULAAS

#### NODIG VOOR 4 PERSONEN:

2 EIERN  
50 G BLOEMSUIKER  
1 BORRELGLAASJE BAILEYS  
250 G MASCARPONE  
STERKE KOUDE KOFFIE  
DUNNE SPECULAASJES

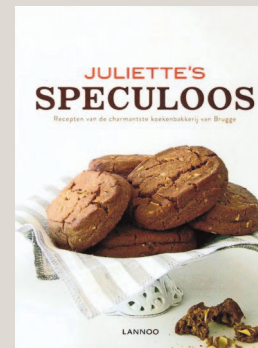
#### ZO MAAKT U HET:

1. Splits de eieren en klop de eiwitten stijf.
2. Meng de eierdooiers met de bloemsuiker en de Baileys.
3. Voeg de mascarpone toe en mix tot een glad geheel.
4. Spatel de opgeklopte eiwitten voorzichtig door het mengsel.
5. Giet de koffie in een soepbord en dop de speculaasjes er heel even in.
6. Leg een koekje op de bodem van een glas en schep daarop een laagje crème.
7. Ga zo verder tot de glazen vol zijn. Eindig met een laagje crème en zet minstens 4 uur in de koelkast.

8. Verkrummel wat speculaasjes en werk er de glaasjes net voor het serveren mee af.

#### TIP

Speculaas blijft mooi krokant in een luchtdicht afgesloten doos, liefst in blik. Zijn de koekjes toch zacht geworden, dan kun je ze even in de warme oven schuiven, zodat het vocht verdwijnt.



Recept uit: *Juliette's speculoos*, Brenda Keirsebilck, Lannoo, 120p, 19,99 euro



## Genieten tijdens Restaurant Week

Van 28 november tot 4 december kan u tegen een gunstige prijs kennismaken met culinaire hoogstandjes van heel wat toprestaurants. De deelnemende zaken bieden een driegangenlunch aan voor 22,50 euro en een driegangendiner voor 27,50 euro.

Wel opletten: restaurants met 15 en 16 punten in de Gault-Millau-gids of een Michelinster mogen een toeslag van 10 euro aanrekenen. Zaken met 17 of 18 punten in de Gault-Millau-gids of twee Michelinsterren mogen 20 euro meer aanrekenen.

[www.restaurantweek.be](http://www.restaurantweek.be)



## Nieuwe adressen voor Bib Gourmand 2012

De Bib Gourmand Benelux, editie 2012, is uit. De gids verzamelt ook nu weer adressen die een lekker en kwalitatief hoogstaand menu aanbieden dat bestaat uit een voor- en hoofdgerecht en dessert voor maximaal 35 euro. In Brussel, Luxemburg en Amsterdam is dat tot 36 euro. Het gaat om uiteenlopende zaken, van bistro's tot restaurants met een klassieke of trendy keuken. De gids telt 133 zaken in België, 7 in het Groot-hertogdom Luxemburg en 102 in Nederland, goed voor in totaal 25 procent nieuwkomers.

#### Cuichine

In Antwerpen geldt dat onder meer voor Cuichine in hartje Zurenborg aan de Draakstraat 13. De naam van het restaurant met een strak interieur is een woordspeling die verwijst naar de Chinese keuken. De kaart bevat eigentijdse gerechten zonder

franjes, maar met veel finesse en bereid met verse producten. Geen honderd met nummers aangeduide mogelijkheden, maar een beperkte keuze met specialiteiten en enkele dagsuggesties.

KL



De Bib Gourmand Benelux 2012 is te koop voor 15,95 euro.