



KEMPEN



De smaak van de Kempen? Die proef je hier!

Een geweldige vakantie ... heeft een smaak: die van de Kempen. Waar gastronomische restaurants je bord versieren met verse, lokale ingrediënten. Waar de ober je een frisse Corsendonk en enthousiaste glimlach serveert. Waar het ijssalon je coupe bedekt met dieprode, sappige aardbeien. En waar sierlijke krokusbloemen de lekkerste saffraan opleveren. Welkom aan de Kempense tafel.

Culinaire tocht door Kasterlee

Fijnproevers, opgelet! Want in Kasterlee rijg je de culinaire adresjes aaneen. Je legt je smaakpapillen heerlijk in de watten bij Kan10, Ambacht, Restaurant Kris, De Potiron en De Watermolen. Ook Restaurant Seir scheert hoge toppen. Daar goochelt jong keukengeweld Thomas Van der Flaas met eerlijke ingrediënten van Kempense bodem.



Dieprood, sappig, zoet... en een tikkeltje zuur

Zo smaakt de perfecte aardbei. Maar liefst 180 lokale telers zorgen ervoor dat die elk seizoen bij ons op tafel belandt. Daarvoor richtten ze de befaamde Coöperatie Hoogstraten op. Benieuwd hoe het er achter de schermen aan toegaat? Klop dan aan bij Steve Schrijvers. Hij is al de vierde generatie aan het roer van zijn aardbeikwekerij.

Abdijbier van hier

Niets zo lekker als een vers getapt biertje na een verkwikkende wandeltocht. Dat hebben ze in de Priorij van Corsendonk goed begrepen. Keuzestress? Laat je dan verleiden door een proeversplankje van het karaktervolle Corsendonkbier. Dat vond zijn oorsprong in Oud-Turnhout. Daar brouwen de paters van de priorij het in 1398 voor het eerst.

Het goud van Herentals

Nee, in Herentals graven ze niet naar goud. Toch groeit er iets dat minstens even waardevol is: Kempenaars Marc en Linda oogsten er Belgische saffraan. Op hun saffraanboerderij telen ze honderdduizenden krokusbloemen. Met de draden uit de minuscule stampers produceren ze heerlijke specerijen en pittige aperitiefdranken.

LOOPT HET WATER JE IN DE
MOND?

Pasteis de nata met

Belgische Saffraan uit de Kempen



Een typisch Portugees gebakje met een heerlijke Kempense toets, instant warmte en gezelligheid op je bord. Deze kleine gebakjes toveren zonder twijfel een lach op de gezichten rond je eettafel. Om duimen en vingers van af te likken!

[BEKIJK HIER HET
RECEPT](#)

**Kom gauw naar hier.
Kom herinneringen maken.**